Bibliothek des Kgl. Instituts
für
Infektionskrankheiten
„Robert Koch“
BERLIN.

ARBEITEN

AUS DEM

KAISERLICHEN GESUNDHEITSAMTE.

(Beihefte zu den Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.)

Bibliothek des Kgl. Instituts
für
Infektionskrankheiten
„Robert Koch"
BERLIN.

ZWEIUNDVIERZIGSTER BAND.

BERLIN.
VERLAG VON JULIUS SPRINGER.
1912.

DOI: https://doi.org/10.25646/6350

Druck der Königl. Universitätsdruckerei H. Stürtz, A.G., Würzburg.

Inhalts-Verzeichnis.

Seite.

Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik. Berichtsjahr 1910/1911.

Teil I. Weinstatistische Untersuchungen. Einleitung. Von Dr. Adolf Günther, Regierungsrat und Mitglied des Kaiserlichen Gesundheitsamtes 1

Berichte der Untersuchungsanstalten, welche mit der Ausführung der weinstatistischen Untersuchungen betraut sind. Gesammelt im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

1. Preußen.
   - A. Rheingau, Rheintal unterhalb des Rheingaus, Gebiet der Nahe, Mosel, Saar und Ahr. Bericht der Önochemischen Versuchsstation Geisenheim a. Rhein. Professor Dr. C. von der Heide 35
   - B. Weinbaugebiet der Nahe, der Nahe und des Glans, des Rheintals linksrheinisch unterhalb des Rheingaus, des Rheingaus, des Rheins und des Mains. Bericht des Öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes des Kreises Kreuznach zu Kreuznach. Dr. Stern 52
   - C. Gebiet der Mosel, des Rheins und der Ahr. Bericht des Öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Coblenz. Dr. Petri 62
   - D. Gebiet der Obermosel, Mittelmosel, Saar und Ruwer (Regierungsbezirk Trier). Bericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Stadt Trier. Dr. Wellenstein 98
2. Bayern.
   - A. Franken. Bericht der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg. Königl. Direktor Professor Dr. Th. Omeis 116
   - Der Gehalt fränkischer Weine an schwefliger Säure. Bericht der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg. Königl. Direktor Prof. Dr. Th. Omeis 122
   - B. Pfalz. Bericht der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation und Öffentlichen Untersuchungsanstalt Speyer. Professor Dr. Halenke und Professor Dr. Krug 126
3. Königreich Sachsen.
   - Bericht der Königl. Zentralstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Dresden. Professor Dr. Süß 132
4. Württemberg.
   - Bericht der Königl. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. Professor Dr. R. Meißner 134
5. Baden.
   - Bericht der Großh. Landw. Versuchsanstalt Augustenberg. Dr. F. Mach und Dr. A. Stang 140
6. Hessen.
   - A. Rheinhessen. Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes für die Provinz Rheinhessen. Professor Dr. Mayrhofer 144
   - B. Bergstraße und Odenwald. Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes Darmstadt. Professor Dr. H. Weller 150
7. Elsaß-Lothringen.
   - A. Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen. Bericht der Landwirtschaftlichen Versuchsstation Colmar i. Els. Professor Dr. P. Kulisch 154
   - B. Unterelsaß. Bericht des Chemischen Laboratoriums des Kaiserl. Polizei-Präsidiums Straßburg. Professor Dr. Amthor und Dr. P. Kraus 202

Anhang. Umfang des Weinverschnittgeschäftes im deutschen Zollgebiet im Kalenderjahr 1911 214

Seite

Teil II. Moststatistische Untersuchungen. Berichte der beteiligten Untersuchungsstellen, gesammelt im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

1. Preußen.
   - A. Maingau, Rheingau, Rheintal unterhalb des Rheingaus, Gebiet der Nahe, Mosel, Saar, Ruwer, Ahr und Lahn, sowie ostdeutsches Weinbaugebiet. Bericht der Önochemischen Versuchsstation Geisenheim a. Rh. Professor Dr. C. von der Heide 218
   - B. Weinbaugebiet der Nahe und des Glans (Kreise Kreuznach und Meisenheim), des Rheintals unterhalb des Rheingaus, des Rheingaus, der Lahn und des Rheins und Mains. Bericht des Öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes des Kreises Kreuznach zu Kreuznach. Dr. Stern 251
   - C. Gebiet der Mosel, des Rheins und der Ahr. (Kreise Adenau, Ahrweiler, Altenkirchen, Cochem, Mayen, Neuwied, Zell, Stadt- und Landkreis Coblenz.) Bericht des Öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Coblenz. Dr. Petri . 276
   - D. Gebiet der Saar, Obermosel, Sauer, Mittelmosel, Ruwer und Lieser (Regierungsbezirk Trier). Bericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Stadt Trier. Dr. A. Wellenstein 340
2. Bayern.
   - A. Franken. Bericht der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg. Königl. Direktor Professor Dr. Th. Omeis 395
   - B. Pfalz. Bericht der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Speyer. Professor Dr. Halenke und Professor Dr. Krug 422
3. Königreich Sachsen.
   Bericht der Königl. Zentralstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Dresden. Professor Dr. Süß 457
4. Württemberg.
   Bericht der Königl. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. Professor Dr. R. Meißner 459
5. Baden.
   Bericht der Großh. Landw. Versuchsanstalt Augustenberg. Dr. F. Mach und Dr. A. Stang. 479
6. Hessen.
   - A. Rheinhessen. Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes für die Provinz Rheinhessen in Mainz. Professor Dr. Mayrhofer 499
   - B. Bergstraße und Odenwald. Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes Darmstadt. Professor Dr. H. Weller 541
7. Elsaß-Lothringen.
   - A. Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen. Bericht der Landwirtschaftlichen Versuchsstation Colmar i. Els. Professor Dr. P. Kulisch 550
   - B. Unterelsaß und Lothringen. Bericht des Chemischen Laboratoriums des Kaiserl. Polizei-Präsidiums Straßburg. Prof. Dr. C. Amthor und Dr. P. Kraus . . . 570

Anhang. Weinmost-Ernte im Jahre 1911 581

Versuche und Untersuchungen zur Erforschung des Säurerückganges im Weine. Mitteilung der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation in Würzburg. Von Professor Dr. Th. Omeis, Königl. Direktor der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation in Würzburg 597

Versuche bezüglich Entsäuern des Weines mit reinem gefällten kohlensauren Kalk. Mitteilung der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation in Würzburg. Von Professor Dr. Th. Omeis, Königl. Direktor der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation in Würzburg 604

Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrganges 1910 aus dem Weinbaugebiet der Pfalz. III. Mitteilung der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation und Öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer. Von Professor Dr. Halenke, Vorstand, und Professor Dr. Krug, Oberinspektor an der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation und Öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer 607

Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik, Berichtsjahr 1910/1911.

Teil I.

Weinstatistische Untersuchungen.

Einleitung.

Von

Dr. Adolf Günther,

Regierungsrat und Mitglied des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.

Wenn die „Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik" für das Berichtsjahr 1910/1911 einen bisher nicht gekannten Umfang angenommen haben, so ist dies darauf zurückzuführen, daß der Jahrgang 1911 — ungleich seinem Vorgänger, einem ausgesprochenen Mißjahr — dem deutschen Weinbau eine nach Menge und Güte sehr befriedigende Weinernte beschert hat. So kann das Jahr 1911 — mit gewissen, weiter unten (S. 4) erörterten Vorbehalten — im allgemeinen unter die guten, für einzelne Teile des deutschen Weinbaugebietes sogar unter die sehr guten Jahrgänge eingereiht werden, und das Bestreben der Kommission für die amtliche Weinstatistik mußte darauf gerichtet sein, möglichst zahlreiche Mostproben typischer Lagen zu untersuchen, um damit für die Weinbeurteilung nach dem neuen Weingesetz vom 7. April 1909 ein umfassendes und wertvolles Vergleichsmaterial für „in guten Jahrgängen" (§ 3) gewonnene Erzeugnisse zu schaffen.

Inwieweit dieses Ziel in den einzelnen Weinbaugebieten erreicht worden ist, läßt die folgende Übersicht über die Anzahl der Weine und Moste erkennen, für welche das Ergebnis der chemischen Untersuchung in den nachstehend abgedruckten Berichten mitgeteilt wird:

Weinbaugebiet	Zahl der untersuchten	
	Weine	Moste
Preußen	408	3644
Bayern	60	907
Sachsen	7	6
Württemberg	19	226
Baden	23	241
Hessen	64	1106
Elsaß-Lothringen	350	618
Zusammen	931	6748

Die Kommission für die amtliche Weinstatistik trat während des Berichtsjahres im Weinbaugebiet der Ahr zu ihrer IX. Jahresversammlung zusammen. Die Beratungen fanden am 28. und 29. September 1911 in Bad Neuenahr unter dem Vorsitz des Präsidenten des Kaiserlichen Gesundheitsamtes Dr. Bumm statt. Es nahmen an den Verhandlungen teil: Als Kommissar der Reichsverwaltung Geheimer Oberregierungsrat und vortragender Rat im Reichsamt des Innern Freiherr von Stein; als Kommissare der Königl. preußischen Regierung Oberregierungsrat Jürgensen, Stellvertreter des Königl. Regierungspräsidenten in Coblenz und Geheimer Regierungsrat Landrat Heising-Ahrweiler; vom Kaiserlichen Gesundheitsamte Geheimer Regierungsrat Direktor Dr. Kerp und Regierungsrat Dr. Günther; von der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft Geheimer Regierungsrat Direktor Dr. Behrens; als Vertreter der Königl. preußischen Regierung Professor Dr. von der Heide-Geisenheim, Professor Dr. Kroemer-Geisenheim, Dr. Petri-Coblenz und Dr. Wellenstein-Trier; als Vertreter der Königl. bayerischen Regierung Geheimer Regierungsrat Professor Dr. Paul-München, Direktor Professor Dr. Omeis-Würzburg, Professor Dr. Krug-Speyer, Professor Dr. Neufeld-Würzburg und Dr. Schätzlein-Neustadt a. Haardt; als Vertreter der Königl. württembergischen Regierung Professor Dr. Windisch-Hohenheim; als Vertreter der Großherzogl. badischen Regierung Dr. Mach-Augustenberg; als Vertreter der Großherzogl. hessischen Regierung Professor Dr. Mayrhofer-Mainz; als Vertreter der elsaß-lothringischen Landesverwaltung Professor Dr. Kulisch-Colmar; als Vertreter der Großherzogl. luxemburgischen Regierung Weinkontrolleur Wengler-Grevenmacher, Chemiker Medinger-Luxemburg und Weinbau-Sachverständiger Faber-Grevenmacher.

Den Beratungen lag die folgende Tagesordnung zugrunde.

Tagesordnung

für die am 28. und 29. September 1911 in Neuenahr abgehaltenen Beratungen der Kommission für die amtliche Weinstatistik.

1. Welches ist der voraussichtliche Ausfall der Weinernte des Jahres 1911 in den einzelnen Weinbaugebieten?
2. Sind besondere Maßnahmen für die im Beratungsjahre 1911/1912 auszuführenden Untersuchungen zu treffen? Empfiehlt es sich, die statistischen Erhebungen für den Jahrgang 1911 umfassender zu gestalten, um Unterlagen für die Beschaffenheit naturreiner Erzeugnisse „in guten Jahrgängen“ (§ 3 Abs. 1 des Weingesetzes) zu gewinnen?
3. Der Säurerückgang in den Weinen des Jahres 1910. Berichterstatter: Professor Dr. Kulisch.
4. Weitere Ergebnisse von Untersuchungen über den Säurerückgang in gezuckerten und ungezuckerten Weinen.

   Hierzu a) Vortrag von Professor Dr. Kulisch: Zuckerungsversuche mit außergewöhnlich sauren Weinen des Jahrganges 1910.

   b) Vortrag von Professor Dr. Omeis: Untersuchungen im Versuchsjahr 1910/11 über den Säurerückgang im Wein.

   c) Vortrag von Professor Dr. von der Heide: Versuche über Umgärungen zweier Obermoselweine des Jahrganges 1910.

5. Vortrag von Professor Dr. von der Heide: Entsäuerungsversuche mit einem Wein der Obermosel.
6. Vortrag von Professor Dr. von der Heide: Zur Kenntnis des Moselweins.
   a) Analysen von 3 Fudern Moselwein des Jahrganges 1908. Mit Kostprobe.
   b) Analyse eines Piesporter Weines, Jahrgang 1904, Kreszenz Graf von Kesselstatt (Steigpreis 25000 ℳ).
   c) Der Glyzeringehalt der Moselweine.
7. Die Festsetzung einer Grenzzahl für den Gehalt der Weine an schwefliger Säure. Berichterstatter: Direktor Dr. Kerp, Professor Dr. Kulisch, Professor Dr. Krug, Dr. Wellenstein, Professor Dr. von der Heide.
8. Die Beurteilung der gespriteten (stummgemachten) Moste ausländischer Herkunft. (Samos.) Berichterstatter: Regierungsrat Dr. Günther.
9. Die Beurteilung spanischer Weine aus dem Panadésgebiet. Berichterstatter: Regierungsrat Dr. Günther.
10. Die Flüchtigkeit der Milchsäure. Berichterstatter: Regierungsrat Dr. Günther.
11. Der zulässige Höchstgehalt der Weine an flüchtiger Säure. Berichterstatter: Professor Dr. Krug.
12. Vortrag von Professor Dr. Kroemer: Über die Bildung flüchtiger Säure durch die Organismen des Weines.
13. Vortrag von Professor Dr. von der Heide: Mitteilungen aus der weinanalytischen Praxis (Aschenanalyse; Bestimmung der Äpfelsäure; Verbesserung des Soxhlet'schen Extraktionsapparates).
14. Erfahrungen mit dem neuen Weingesetz vom 7. April 1909.
15. Die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms mit starken Giften (Nikotin, Arsenverbindungen). Sind hierüber neuere Erfahrungen mitzuteilen?
16. Sonstige Mitteilungen. (Wahl des nächstjährigen Versammlungsortes usw.).

Besichtigungen:

Am Nachmittag des 28. September: Wagenfahrt durch das Ahrtal bis Altenahr. Besichtigung der Kellereien der Winzervereine in Mayschoß und Ahrweiler.

Am Nachmittag des 29. September: Besichtigung der Provinzial-Obst- und Weinbauschule in Ahrweiler, der Kellereien der Firma Kreutzberg, der Rotweinzentrale und der Firma Gebr. Both daselbst.

Zu Punkt 1 der Tagesordnung wurde von den einzelnen Berichterstattern ein Überblick über die Entwickelung der Reben während des Jahres 1911 gegeben und eine Schätzung der voraussichtlichen Weinernte vorgenommen. Nach diesen Mitteilungen zeigten die Reben im Frühjahr meist gut ausgereiftes Holz. Die milde Frühjahrswitterung brachte die Rebstöcke in guten Trieb, und wenn auch der Verlauf der Blüte zum Teil mit ungünstiger Witterung zusammenfiel, so war der Behang der Stöcke trotzdem im Sommer ein guter. Der Sommer war ganz ausnahmsweise heiß, trocken und arm an Niederschlägen und näherte sich in dieser Beziehung sehr dem des guten Weinjahrs 1904, wie z. B. die folgenden Aufzeichnungen über Sonnenscheindauer und Regenmengen im Weinberge der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation in Würzburg erkennen lassen:

Monat	Sonnenscheindauer		Regenmenge	
	1911	1904	1911	1904
Juli	287 Std. 45 Min.	281 Std. 12 Min.	19,4 mm	6,6 mm
August	243 „ 35 „	224 „ 40 „	13,5 „	52,3 „
September	154 „ — „	122 „ 35 „	59,6 „	66,9 „

Die eigenartige Folge dieser großen Dürre und Trockenheit war, daß die Beeren in den besten und trockenen Weinbergslagen und den nicht tiefgründig umgebauten Weingärten in ihrem Reifegrad infolge Wassermangels teilweise zurückblieben, eine direkte Hemmung ihres Wachstums erfuhren und daher vielfach zuckerarm blieben, während in den feuchten und geringen Weinbergslagen der Ebene die Trauben eine über Erwarten vorzügliche Reife erlangten.

Auf den Heu- und Sauerwurm wirkten der Sonnenbrand und die Dürre vernichtend ein, so daß diese Einflüsse in Verbindung mit der energisch in die Wege geleiteten Winter- und Sommerbekämpfung des Schädlings diese Plage des deutschen Weinbaues nicht aufkommen ließen. Das gleiche gilt für die Pilzkrankheiten (Peronospora und Oidium), die nur vereinzelt beobachtet wurden.

Im allgemeinen waren die Berichterstatter der Ansicht, daß das Weinjahr 1911 — abgesehen von denjenigen Lagen, deren Trauben infolge ihrer Entwickelungshemmung durch die ungewöhnliche Trockenheit zuckerarm blieben — unter die guten, für einzelne Gebiete sogar unter die sehr guten und großen Jahrgänge einzureihen sei und daß auch die Quantität eine durchaus befriedigende sein werde.

Die inzwischen veröffentlichte amtliche Statistik der deutschen Weinmosternte des Jahres 1911, die nachstehend im Vergleich mit den Vorjahren im Auszuge wiedergegeben ist, zeigt, wie berechtigt die Hoffnungen auf eine gute Weinernte nach Menge und Güte gewesen sind.

Weinbaugebiete	Weinmosternte. Hektoliter Most			
	1908	1909	1910	1911
Preußen	355153	309446	263107	537197
Bayern	655763	328501	213674	713511
Württemberg	244326	254600	37553	165597
Baden	446030	438988	44125	364914
Hessen	301887	249777	134787	387625
Elsaß-Lothringen	1127043	436554	151498	749271
Übrige Bundesstaaten . . .	5751	2754	1395	4771
Deutsches Reich	3135953	2020620	846139	2922886

Der Wert der deutschen Weinmosternte wird nach der amtlichen Statistik für das Jahr 1911 auf 178,3 Millionen Mark angegeben; er übersteigt den des Jahres 1893 (132,1 Millionen Mark) und des Jahres 1904 (142,9 Millionen Mark) [1].

[1]) Näheres über Menge und Wert der 1911er Weinernte ist aus der im Anschluß an die moststatistischen Untersuchungen abgedruckten Statistik „Weinmost-Ernte im Jahre 1911“ zu ersehen.

Da das Weingesetz vom 7. April 1909 in § 3 Absatz 1 gestattet, den dort bezeichneten Traubenerzeugnissen Zucker oder Zuckerwasser zuzusetzen, um einem Mangel an Zucker oder einem Übermaß an Säure insoweit abzuhelfen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht, so ist die Kenntnis des Gehaltes an Zucker, Alkohol und Säure der Erzeugnisse in solchen Jahren von besonderem Wert. Die Kommission hatte bereits gelegentlich ihrer Beratungen in Würzburg (1909)[1]) beschlossen, die statistischen Erhebungen in guten Jahrgängen nach Möglichkeit zu vermehren. Da nach den übereinstimmenden Ernteberichten der Kommissionsmitglieder der Jahrgang 1911 tatsächlich ein guter zu werden versprach, so wurde zu Punkt 2 der Tagesordnung erörtert, ob es notwendig erscheine, in den einzelnen Weinbaugebieten besondere Maßnahmen zu treffen, um entsprechend den früheren Beschlüssen der Kommission eine möglichst umfassende Probenbeschaffung von 1911er Mosten sicherzustellen.

Nach längeren Erörterungen dieser Frage beschloß die Kommission, von dem voraussichtlich guten Jahrgang 1911 mit Rücksicht auf die gesetzlichen Bestimmungen möglichst zahlreiche Erzeugnisse zu untersuchen; sie war auch der Meinung, daß es keinen Schwierigkeiten begegnen werde, reichliches statistisches Material zu beschaffen. Denn die Schwierigkeiten bei der Probenbeschaffung sind nach Ansicht der Kommission bisher hauptsächlich darauf zurückzuführen gewesen, daß in schlechten Jahren ein Mangel an verwertbarem Material vorlag.

Die nachstehend abgedruckte Moststatistik für das Jahr 1911 läßt ersehen — wie bereits eingangs bemerkt —, daß es den Kommissionsmitgliedern tatsächlich gelungen ist, eine außerordentlich große Zahl von Mosten — im ganzen 6748 — der Untersuchung zuzuführen, so daß in dieser Hinsicht ein sehr wertvolles Material beigebracht worden ist.

Wie Herr Professor Kulisch zu Punkt 3 der Tagesordnung ausführte, gab der Jahrgang 1910, soweit die Moste Elsaß-Lothringens in Betracht kommen, Gelegenheit, Beobachtungen über den Säurerückgang in ganz ausnahmsweise sauren Jahrgängen anzustellen. Diese Moste wiesen Säuregehalte auf, die in der Mehrzahl der Fälle 16‰ und selbst bei später gelesenen Mosten von Qualitätssorten vielfach 20‰ überschritten. Die Versuchsergebnisse sind daher verwertbar für die sauersten Moste, die der deutsche Weinbau überhaupt hervorbringt. Es konnte nun festgestellt werden, daß gerade diese Erzeugnisse im allgemeinen für einen weitgehenden Säurerückgang außergewöhnlich günstige Verhältnisse bieten (niedriger Alkoholgehalt; hoher Gehalt an Wein- und Äpfelsäure). Besonders ausschlaggebend für den Eintritt des Säurerückganges war auch die Temperatur. Der Weinsteinausfall erfolgte während der Kelterung und Hauptgärung so schnell, daß die Moste sich schon innerhalb eines Tages im Säuregrad wesentlich veränderten.

Der Säurerückgang war allgemein ein überaus hoher. Schon der Rückgang durch Weinsteinausscheidung war sehr weitgehend. Moste, die über 20‰ Säure enthielten, verloren in den ersten Tagen, ehe der biologische Säureabbau seinen Anfang nahm, 2—3‰ Säure. Ein Most, der beim Einfüllen in das Faß über 20‰ Säure aufwies, enthielt nach 2 Tagen nur noch 17,6, nach 6 Tagen nur noch 15‰ Säure,

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. 35, S. 6.

ohne daß bis dahin eine nennenswerte Zersetzung der Äpfelsäure eingetreten war. Durch letztere trat dann ein weiterer Rückgang von etwa 7 ‰ Säure ein. Allgemein konnte festgestellt werden, daß, sofern die Bedingungen für die biologische Säurezersetzung nur gegeben waren, die saueren Moste sehr hohe Rückgänge an Säure erfuhren. Dem entsprach auch der hohe Milchsäuregehalt, der in vielen Jungweinproben 5—6 ‰, in ausnahmsweise saueren Mosten sogar bis 7 ‰ betrug. Moste mit 18—20 ‰ Säure verloren in der Mehrzahl der Fälle schon im ersten Jahre der Lagerung weit über die Hälfte ihrer Mostsäure. Die Entwickelung des Jahrganges 1910 ist daher nicht so ungünstig verlaufen, als man vor dem Herbst allgemein befürchtete. Namentlich bemerkenswert war, daß die spät gelesenen und gut behandelten Jungweine eine auffallend rassige Art entwickelten, die sich auch bei solchen Weinen zeigte, die ungewöhnlich hohe Gehalte an Milchsäure aufwiesen.

Im Anschluß an diese Ausführungen berichtete Herr Professor Kulisch weiterhin zu Punkt 4 der Tagesordnung über Zuckerungsversuche, die mit 1910er Mosten in der Versuchsstation Colmar durchgeführt worden sind. Zu diesen Versuchen wurden 2 Moste verwendet, die sich aus zusammengekauften Posten mehrerer Besitzer zusammensetzten. Der erste Most aus Triembach im Weilertal hatte ein Mostgewicht von nur etwa 35° Öchsle und enthielt bei der Verladung noch 13,4 ‰ Säure, doch hatten die Einzelposten nach der Versicherung des Einkäufers sämtlich über 16 ‰ enthalten. Dieser Versuchswein war ein allergeringstes, unreifes, unsauberes, fast jeder Weinart entbehrendes Gewächs mit fauligem Beigeschmack, wie er stark wurmbefallenen Trauben in der Regel anhaftet. Der zweite Versuchsmost entstammte Massengewächsen aus kleinen Berglagen der Gemeinde Westhalten (Kreis Gebweiler). Derselbe war reintöniger und weiniger, aber in der Säure wesentlich härter. Die Moste hatten ein Mostgewicht von etwa 55° Öchsle. Der Säuregehalt betrug beim Verladen noch 15,1 ‰; die einzelnen Posten hatten indessen sämtlich über 17 ‰ Säure gehabt.

Von beiden Weinen wurde ein Faß im Herbst, ein zweites nach Eintritt des Säurerückganges noch innerhalb der gesetzlichen Zuckerungsfrist vor dem 31. Dezember und das dritte Faß erst im Herbst 1911 gezuckert. Bei der Verdünnung wurde das zulässige Höchstmaß von 20 % Zuckerwasser angewendet. Die Stärke der Zuckerlösung wurde so bemessen, daß der Triembacher Wein auf etwa 7 1/2 g, der Westhaltener Wein auf etwa 8 g Alkohol gebracht wurde.

Die Ergebnisse der Versuche deckten sich in allen wesentlichen Punkten mit den Erfahrungen früherer Jahrgänge, weshalb von dem Vortragenden nur die wichtigsten, für den Jahrgang 1910 bezeichnenden Tatsachen mitgeteilt wurden.

Die Naturweine zeigten sämtlich einen sehr weitgehenden Säureabbau; beim Triembacher Wein von 16 auf 7,5—8 ‰, beim Westhaltener Wein von über 17 auf 8,9—9,2 ‰. Bei der Lagerung in einem auf 15° C erwärmten Keller war das Maximum des Säurerückganges im Triembacher Wein schon bis November, im Westhaltener Wein bis März eingetreten.

Die Zuckerung hat den Säureabbau in keiner Weise gehemmt, sondern eher beschleunigt, was damit zu erklären sein dürfte, daß in dem gezuckerten Wein die Hefe wesentlich länger suspendiert blieb. Bezüglich des Einflusses der Zuckerung auf die geschmacklichen Eigenschaften der Weine wurde die Erfahrung bestätigt, daß die Wirkung einer sachgemäßen Zuckerung um so größer ist, je geringer und

unreifer der zu zuckernde Wein ist. In beiden Versuchsreihen war die geschmackliche Verbesserung durch eine Zuckerung mit 20% ganz erheblich. Durch die Erhöhung des Alkohol- und Glyzeringehaltes und durch die Herabsetzung der Säure erschienen beide Weine voller und körperreicher. Erstaunlich war auch die Verbesserung hinsichtlich der Hebung des Weingeschmackes und der Unterdrückung der fehlerhaften Art des Naturweines. Bei beiden Weinen war die durch die Zuckerung herbeigeführte Milderung der Säure überraschend groß. Bei dem Triembacher Wein ist nach dem Urteil erfahrener Sachverständiger für viele Verbraucher der Säuregrad für einen derart leichten Tischwein, dessen Eigenart eine gewisse Säure verlangt, sogar schon fast zu weit herabgesetzt worden. Herr Professor Kulisch betonte am Schlusse seines Vortrages, daß selbst bei diesen ausnahmsweise saueren Weinen — sofern der natürliche Säureabbau nur begünstigt wird — durch eine Zuckerung mit 20% Zuckerwasser ein im Handel für sich durchaus verwertbares Erzeugnis erzielt werden kann, und daß bei Anwendung von kohlensaurem Kalk eine Herabsetzung der Säure in so weitgehendem Grade möglich ist, daß die erzeugten Produkte selbst für die gegen säuerliche Art empfindlichen Verbraucher nicht mehr zu hart sind.

Unter Bezugnahme auf frühere Mitteilungen gelegentlich der Kommissionsberatungen in Würzburg (1909) und Trier (1910)[1]) über Zuckerungsversuche mit 1908er und 1909er Frankenmosten berichtete Herr Professor Omeis auch in diesem Jahre über die Fortsetzung der Versuche mit 1910er Most in einem Vortrage „Untersuchungen im Versuchsjahre 1910/11 über den Säurerückgang im Weine." Mit Rücksicht darauf, daß Herr Professor Omeis — wie auch früher[2]) — über die von ihm vorgenommenen Versuche im Anschluß an die nachstehend abgedruckten „Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik" in einer besonderen Abhandlung berichten wird, sollen hier nur die wichtigsten Tatsachen aus seinem Vortrage angedeutet werden.

Für sämtliche Versuche wurde ein Most von völlig einheitlicher Zusammensetzung, ein kleiner weißer Frankenmost von 56° Öchsle und 14‰ Säure verwendet.

Folgende Fragen lagen der Versuchsanstellung zugrunde:

I. Wie verläuft der Säurerückgang im ungeheizten und geheizten Keller

1. beim naturreinen Wein,
2. bei dem durch Trockenzuckerung auf 75° Öchsle gezuckerten Most,
3. bei dem mit Zuckerwasser innerhalb der gesetzlichen Grenzen verbesserten Most,
4. bei einer starken Trockenzuckerung des Mostes auf 90° Öchsle,
5. beim naturreinen Wein, wenn die Hefe zweimal nach der Hauptgärung aufgerührt wird,
6. bei dem mit Zuckerwasser — auf etwa 75° Öchsle — innerhalb der gesetzlichen Grenzen verbesserten Most, wenn die Hefe zweimal nach der Hauptgärung aufgerührt wird?

---

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. **35**, S. 13 und Bd. **39**, S. 11.

[2]) Vgl. daselbst Bd. **35**, S. 393 und Bd. **39**, S. 434.

II. Welchen Einfluß auf den Säurerückgang hat das Schwefeln des Fasses, in welches hinein der noch sauere Jungwein abgestochen wird, bei einer Schwefelung

1. mit 3 dünnen sog. nichttropfenden Schnitten = etwa 7,5 g Schwefel auf 6 hl,
2. „ 6 „ „ „ „ = „ 15 g „ „ „
3. „ 12 „ „ „ „ = „ 30 g „ „ „ ?

III. Wie verläuft die Milchsäurebildung in dem zur Herabminderung der hohen Säure mit Zuckerwasser stark überstreckten Wein bei Vergärung im geheizten Keller? (Ergänzungsversuch zum Versuchsjahre 1908/09).

Außerdem wurden einige Entsäuerungsversuche mit reinem gefällten kohlensauren Kalk angestellt.

Die Kellerbehandlung war folgende:

Aus den etwa 14 Tage lang leer gestandenen Fässern wurde die durch einen schwachen Einbrand hineingelangte schweflige Säure durch Brühen usw. vollständig entfernt, so daß sie zu Beginn des Versuchs frei von schwefliger Säure waren. Die Heizung des heizbaren Kellers erfolgte vom 9. November bis 23. Dezember, die Temperatur wurde in dieser Zeit auf 13 bis 15° C gehalten. Im ungeheizten Keller schwankte die Temperatur zwischen 8° C im November und 6½° im Dezember. Bei den Mosten, bei denen ein Aufrühren der Hefe vorgesehen war, erfolgte dieses mit Hilfe einer Rührkette am 12. und 19. November. Der 1. Abstich wurde am 16. und 17. Januar vorgenommen, wobei nur die im Versuchsplan vorgesehenen Fässer geschwefelt wurden. Im geheizt gewesenen Keller betrug die Temperatur Anfang Januar etwa 9° C, später 8° C, im Februar und März etwa 7° C. Der zweite Abstich erfolgte am 13. und 14. Mai, wobei gleichfalls nur die im Versuchsplan vorgesehenen Fässer einen Einbrand erhielten. In beiden Kellern stieg die Temperatur im Juni auf 12° C und im August infolge der ungewöhnlich hohen Außentemperatur auf 15,5° C. Sämtliche Fässer wurden nach der Hauptgärung dauernd spundvoll gehalten.

Die Versuchsergebnisse lassen sich wie folgt zusammenfassen:

1. Einfluß der Temperatur. Ein Erwärmen des Gärkellers bis Ende Dezember auf 15° C war von wesentlichem Einfluß auf den Verlauf des Säureabbaues. Durch höhere Temperaturen werden die säureverzehrenden Organismen in ihrer Lebenstätigkeit angeregt, während niedere Temperaturen die Entwickelung hemmen. Diesem Einflusse ist es zuzuschreiben, wenn in kalten Herbsten in den ersten 6 Monaten vielfach nur ein geringer Säureabbau eintritt, während in warmen Herbsten, besonders bei leichten Weinen, unter Umständen schon bis zum ersten Abstiche ein erheblicher Rückgang der Säure beobachtet werden kann. Bei alkoholreicheren Weinen erfolgt indessen der Säureabbau in ungeheizten Kellern zum großen Teil erst in den Sommermonaten mit der Erhöhung der Temperatur und zwar verschieden schnell und ausgiebig, je nach der Temperatur, dem Alkoholgehalte sowie der Behandlung des Weines beim Abstich, insbesondere dem Schwefeln der Fässer. — Eine vermehrte Bildung flüchtiger Säuren ist bei der Lagerung im geheizten Keller weder bei den mit Zuckerwasser verbesserten, noch dem naturreinen Jungwein zu beobachten gewesen. Durch die Erwärmung des Kellers auf 15° C ist aus dem saueren Most mit 14‰ Säure auf dem Wege der Zuckerung mit 20% Zuckerwasser bis zum ersten Abstich ein brauchbarer selbständiger Wein mit mäßiger Säure (6,5‰) erzielt worden.

Auch der auf 75° Öchsle trocken gezuckerte Most lieferte in der gleichen Zeit einen reintönigen brauchbaren Wein, in dem die Säure — 7,6 ‰ — jedoch noch schwach hervortrat.

2. Einfluß des Schwefelns. Das Schwefeln beim Abstich des Jungweines hemmt den Säureabbau je nach dem Grade der Schwefelung. Ein Einbrand bei den ersten Abstichen mit ungefähr 7,5 g Schwefel (3 Schnitten) auf 6 hl hielt den Rückgang der Säure zwar vorübergehend auf, konnte ihn aber nicht unterdrücken, so daß er sich bis zum Juli weitgehend vollzog. Eine Schwefelung mit etwa 15 g Schwefel (6 Schnitten) bewirkte, daß der Säureabbau erst gegen Ende August vollendet war, und ein Einbrennen mit 30 g Schwefel (12 Schnitten) behinderte den Säurerückgang vollständig bzw. ließ ihn bei den kalt vergorenen Weinen nicht mehr fortschreiten. Im Gegensatz hierzu war bei den ungeschwefelten Weinen der Säureabbau zu Anfang März vollständig beendet. Man darf annehmen, daß in vielen Fällen ein zu starkes Einbrennen beim Abstich der Jungweine den Eintritt eines ausgiebigen Säurerückganges bei saueren Weinen verhindert.

3. Einfluß des Alkoholgehaltes. Alkohol übt einen hemmenden Einfluß auf den Säureabbau aus, besonders dann, wenn die sonstigen Bedingungen für den Säureabbau nicht durchweg günstig sind. Je höher der Alkoholgehalt war, um so später war der Säurerückgang beendet, wobei zu bemerken ist, daß die Fässer keinen Schwefeleinbrand erhielten, so daß die säureverzehrenden Bakterien durch schweflige Säure in ihrer Entwickelung nicht behindert waren. Wäre der Versuchsmost mit 90° Öchsle im ungeheizten Keller gelagert worden, und hätte er beim ersten Abstich die übliche Schwefelung von etwa 25 g Schwefel auf 6 hl erhalten, so würde ein nennenswerter Säureabbau nicht eingetreten sein. Die Erwärmung schwächt den hemmenden Einfluß des Alkohols auf die Bakterien wesentlich ab.

4. Einfluß des Aufrührens der Hefe. Das Aufrühren der Hefe unmittelbar nach vollendeter Hauptgärung beförderte den Rückgang der Säure besonders dann, wenn ein die Entwickelung der Bakterien hemmender Einfluß, z. B. höherer Alkoholgehalt oder niedere Kellertemparatur oder beide Einflüsse, in Wirkung traten. Die günstige Einwirkung des Hefeaufrührens erklärt sich daraus, daß der bakterienhaltige Trub rascher mit neuen, noch stark sauren Teilen des überstehenden Weines in Berührung gebracht wird. Bei dem alkoholarmen Naturwein mit 5½ g Alkohol war ein Unterschied im Säureabbau nicht festzustellen; ebensowenig bei dem auf 75° Öchsle verbesserten Most, wenn dieser im geheizten Keller vergoren wurde.

5. Einfluß einer starken Streckung des Weines. Bei stark überstrecktem Wein tritt die Säureverminderung sehr langsam ein, selbst bei einer Lagerung im geheizten Raum. Da die Fässer keine den Säureabbau behindernde Schwefelung erhalten hatten, so wurde im Laufe des ersten Jahres die vorhandene Äpfelsäure doch allmählich in Milchsäure umgewandelt, so daß der Wein schließlich 2,2 ‰ von dieser Säure enthielt. Wäre indessen eine Schwefelung erfolgt, so würde die Milchsäurebildung ohne Zweifel hintangehalten worden sein. Von analytischem Interesse ist die Tatsache, daß der mit hartem, also mineralstoffreichem Leitungswasser um das Doppelte vermehrte Wein (1 hl Zuckerwasser auf 1 hl Most) immer noch ein analytisches Zahlenbild zeigte, wie es auch bisweilen bei Naturweinen beobachtet wird, nämlich 0,57 g Gesamtsäure, 0,046 g flüchtige Säure, 0,22 g Milchsäure, 1,78 g Extrakt, 0,168 g Mineralbestandteile in 100 ccm, während der Naturwein,

aus dem der überstreckte Wein hergestellt war, enthielt: 2,13 g Extrakt, 0,178 g Mineralbestandteile, 0,78 g Gesamtsäure, 0,36 g Milchsäure und 0,32 g Gesamtweinsäure.

6. Versuche über das Entsäuern mit kohlensaurem Kalk. Bei den Versuchen, bei welchen die Weine eine Entsäuerung um etwa 0,1 bzw. 0,12 % erfuhren, hat sich in keinem Falle ein fremder Geschmack gezeigt, vielmehr erfuhren die Weine infolge Verminderung des Säuregehaltes eine wesentliche geschmackliche Verbesserung. Der verwendete kohlensaure Kalk war vorher durch Aufschlämmen mit Wasser gewaschen worden. Zur Entsäuerung darf nur ein solches Präparat verwendet werden, das völlig frei von Geschmacks- und Geruchsstoffen jeder Art ist. Technische Schwierigkeiten ergaben sich in keiner Weise.

Von Interesse ist die Tatsache, daß bei Anwendung einer größeren Menge kohlensauren Kalks, als sie der im Weine vorhandenen Menge Weinsäure entspricht, diese bis auf Spuren oder doch nur kleine Reste aus dem Weine verschwindet. So enthielt ein um 0,3 % entsäuerter Wein, der vor der Entsäuerung 0,27 % Gesamtweinsäure besaß, $3^1/_2$ Wochen nach der Entsäuerung mit 198 g kohlensaurem Kalk auf 1 hl nur noch Spuren von Weinsäure. Im Laufe einer weiteren neunwöchigen Lagerung nahm dieser Wein aus dem Fasse wieder etwas — 0,05 % — Weinsäure auf und gleichzeitig an Gesamtsäure zu.

Herr Professor von der Heide berichtete über die Umgärung zweier 1910er Obermoselweine zu je 40 Fuder. Diese Umgärung wurde in durchaus technischer Weise im Keller eines Weinhändlers vorgenommen. Vor und nach der Umgärung, die nicht unter Verwendung von Reinhefe, sondern mit der Eigenhefe des Weines erfolgte, wurden die Weine untersucht, wobei die Bilanzen der Säuren, Mineralbestandteile und des Extrakts aufgestellt wurden. Die chemisch-physikalische Untersuchung wurde von dem Vorstande der Schweizerischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil, Herrn Dr. Baragiola ausgeführt. Da die Untersuchungen in sehr eingehender Weise vorgenommen wurden und die Ergebnisse der Totalanalyse in einer auch die neueren chemisch-physikalischen Theorien berücksichtigenden Weise zur Wiedergabe gelangten, so mögen als Beispiel hier die analytischen Zahlenwerte für einen der beiden Umgärungsversuche Platz finden.

Ergebnis der chemischen und chemisch-physikalischen Untersuchung eines 1910er Obermosel-Weins (Fuder 20) vor und nach der Umgärung.

I. Bilanz der Extraktstoffe.

	naturrein	umgegoren
Spezifisches Gewicht:		
1. des Weines = s_w	1,0046	0,9947
2. des alkoholischen Destillats = s_a	0,9929	0,9871
3. des entgeisteten Rückstandes = s_e	1,0120	1,0079
$1 + s_w - s_a - s_e =$	—0,0003	—0,0003
g Alkohol	3,94	7,64
g Extrakt (aus s_e berechnet)	3,10	2,04
g „ (direkt bestimmt)	2,636	1,870

	naturrein	umgegoren
g Zucker	0,125	0,086
g Glyzerin	0,38	0,58
g Säuren	1,63	0,96
g Asche (abzüglich $CO''_3 + O''$)	0,20	0,14
g Stickstoffsubstanz ($N \times 6{,}25$)	0,16	0,10
g Ammoniak	0	0
Summe	2,50	1,87
Alkohol: Glyzerin = 100 : x	9,6	7,6
g Gesamtstickstoff	0,0257	0,0164
g Ammoniak	0,0043	0,0029
ccm Normalammoniak	0,25	0,17
g Kohlensäure im Wein	—	—
ccm „ (bei 760 mm u. 0°)	—	—
g SO''_4 in der Asche	—	—
g SO''_4 im Wein	—	—
Aldehyd nach Levin	deutliche	deutliche
Saccharose nach Rothenfußer	„	keine
Zitronensäure nach Denigès	zweifelhafte	„
Benzoesäure nach von der Heide	keine	„
Salizylsäure	„	„
Salpetersäure nach Tillmanns	„	starke
Borsäure (mit Kurkuma)	zweifelhafte	zweifelhafte

Reaktion

II. Bilanz der Säuren.

	naturrein		umgegoren	
	g	ccm Norm.	g	ccm Norm.
Alkalität nach Farnsteiner = A		2,35		1,67
Ammoniak = a		0,25		0,17
Phosphorsäurekorrektur = $\frac{p}{3}$		0,29		0,21
Nicht titrierbare Säuren: $n = A + a + \frac{p}{3}$		2,89		2,05
Titrierbare Säuren[1]) = t	1,52[1])	20,40	0,77[1])	10,27
Nicht titrierbare Säuren = n		2,89		2,05
Summe: t + n		23,29		12,32
Freie schweflige Säure = s	0,0006	0,02	0,0004	0,01
Organische Säuren: t + n − s		23,27		12,31
Weinsäure	0,336	4,48	0,241	3,22
Äpfelsäure	1,050	15,67	0,125	1,87
Milchsäure	0,111	1,23	0,449	4,99
Bernsteinsäure	0,070	1,19	0,076	1,29
Essigsäure	0,036	0,60	0,053	0,88
Gerbsäure	0,028	0,09	0,018	0,06
Oxyäthansulfosäure	0,0003	0,003	0,0008	0,006
Organische Säuren	1,631	23,26	0,963	12,32

[1]) Die Gramme als Weinsäure berechnet.

III. Bilanz der Mineralbestandteile.

	naturrein			umgegoren		
	g	ccm Norm.	%	g	ccm Norm.	%
Asche (bestimmt)	0,2449		100,00	0,1726		100,00
K	0,0726	1,858	29,65	0,0590	1,501	34,18
Na	0,0017	0,075	0,69	0,0019	0,083	1,10
Ca	0,0209	1,043	8,53	0,0117	0,581	6,78
Mg	0,0115	0,947	4,70	0,0095	0,780	5,50
Mn	0,0002	0,007	0,08	0,0003	0,011	0,17
Fe	0,0013	0,071	0,53	0,0012	0,065	0,70
Al	0,0003	0,029	0,12	0,0003	0,028	0,17
Cu	0,0009	0,028	0,37	0,0003	0,009	0,17
Kationensumme	0,1094	4,058		0,0842	3,058	
SO''_4	0,0495	1,031	20,21	0,0322	0,671	18,65
PO'''_4	0,0278	0,878	11,35	0,0200	0,632	11,59
Cl'	0,0023	0,093	0,94	0,0027	0,075	1,56
SiO''_3	0,0014	0,035	0,57	0,0013	0,034	0,75
CO''_3	0,0436	1,453	17,80	0,0208	0,695	12,05
Anionensumme	0,1246	3,490		0,0770	2,107	
O''	0,0045	0,568	1,84	0,0076	0,951	4,40
Asche (berechnet)	0,2385		97,39	0,1688		97,80
Alkalitäten:						
1. berechnet ($CO''_3 + O''$) . . .		2,021			1,646	
2. nach Farnsteiner		1,97			1,67	
3. gegen Baryt		1,00			0,67	
4. nach Reichsvorschrift . . .		2,33			1,60	
5. wasserlösliche = l		0,90			0,60	
6. wasserunlösliche = u . . .		1,41			1,00	
7. Summe l + u		2,31			1,60	
Alkalitätszahl		8,04			9,09	

Herr Professor von der Heide hob noch hervor, daß der titrierbare Säurewert der Naturweine durch die Verbesserung mit 20% Zuckerwasser von etwa 20 ccm auf 10—11 ccm Normallauge herabgesetzt worden sei und daß dieser Säuregehalt bei einem Alkoholgehalt von etwa 7,5—8 g zweifellos noch zu hoch erscheine. Bei diesen Untersuchungen ist wohl zum ersten Male der Versuch gemacht worden, quantitativ zu bestimmen, wie viel Milchsäure durch den Micrococcus malolacticus aus Äpfelsäure gebildet wird. Durch Umrechnung ergab sich, daß 100 ccm n-Äpfelsäure 37—42 ccm n-Milchsäure liefern. Der Extraktgehalt der Weine sank von 2,6 auf 1,8 bzw. 2,0 g. Bei dieser Abnahme spielt der Säurerückgang eine wichtige Rolle, so daß die Extrakte nicht ohne weiteres miteinander verglichen werden dürfen.

Über Zuckerungsversuche mit Pfälzer Mosten berichtete Herr Prof. Krug. Die Versuche bilden die Fortsetzung von Untersuchungen, die bereits mit 1908er und 1909er Pfälzer Mosten von der Kreisversuchsstation Speyer in Gemeinschaft mit der Königl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. H. in den Vorjahren ausgeführt worden sind und über deren Ergebnis in

diesen „Arbeiten“ [1]) ausführlich berichtet worden ist. Die Versuche des Jahres 1910 werden gleichfalls im Anschluß an die nachstehend abgedruckten „Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik“ eine eingehende Darstellung erfahren, so daß hier nur deren wesentlichstes Ergebnis Platz finden möge.

Die Versuche wurden mit ganz ausnahmsweise saueren und zuckerarmen Mosten vorgenommen. Der verwendete Most hatte ein Mostgewicht von etwa 40° Öchsle und eine Gesamtsäure von etwa 20‰. Er wurde zum Teil naturrein vergoren, zum Teil verbessert, und zwar ein Teil unmittelbar nach dem Keltern, ein anderer Teil erst Ende Dezember 1910. Bei allen Weinen war im Gegensatz zu früheren Versuchen bis Mitte Dezember noch kein nennenswerter Säuresturz eingetreten; dessenungeachtet wurde ein Teil der Weine noch innerhalb der gesetzlichen Frist aufgezuckert bzw. umgegoren. Bei dem letzteren Weine war nun die Beobachtung bemerkenswert, daß schon Mitte Januar 1911 die Säure von 20 auf etwa 9‰ zurückgegangen war, während der Milchsäuregehalt 7‰ betrug. Auch nach dem Urteil der Kostsachverständigen wurde dieser Wein als ein zwar noch sauerer, aber im übrigen ansprechender Tischwein bezeichnet. Hiernach ist die Möglichkeit keineswegs ausgeschlossen, selbst ausnahmsweise geringe und sauere Gewächse innerhalb der durch das Gesetz gezogenen Grenzen zu wirtschaftlich verwertbaren Konsumweinen zu erziehen.

Herr Dr. Wellenstein erstattete im Anschluß hieran Bericht über die von ihm vorgenommenen Zuckerungsversuche mit Moselweinen.

Es wurden möglichst säurereiche und zuckerarme Moste des Jahres 1910 von der Mosel und Ruwer ausgewählt. Zur Verfügung standen 10 Fuder, und zwar 6 Obermoseler, 2 Ruwerer und 2 Untermoseler Moste. Die Versuchsanordnung war folgende:

Je 2 Fuder derselben Sorte wurden egalisiert; das eine Fuder blieb naturrein, das andere wurde innerhalb der gesetzlichen Grenzen verbessert. Die vorgenommene Vermehrung schwankte zwischen 10 und 20%. Der Zuckerzusatz wurde so bemessen, daß der Alkoholgehalt bei den Obermoseler Weinen etwa 7—7½, bei den Ruwerweinen etwa 8 und bei den Untermoseler Weinen etwa 8½ g in 100 ccm betrug. Alle Weine lagerten in dem Versuchskeller des Nahrungsmitteluntersuchungsamtes der Stadt Trier, der in der Zeit vom 22. Oktober bis 1. Dezember 1910 auf einer Temperatur von etwa 15° C gehalten wurde. Der Beginn der Versuche fiel in die Zeit vom 22. Oktober bis 6. November 1910.

Die Säure wurde anfangs alle 8 Tage, vom Januar ab einschließlich der Milchsäure alle 14 Tage und vom 1. Abstich an alle 4 Wochen bestimmt. Ebenso sind wiederholt ausführliche Untersuchungen angestellt worden. Der Säureabbau setzte bald nach der Hauptgärung bei allen Weinen ziemlich gleichzeitig ein; er betrug zur Zeit des ersten Abstiches am 17. Januar 1911 bei den naturreinen Weinen 3,4—7‰, bei den verbesserten 0,6—4‰; am stärksten war der Rückgang bei den Weinen, welche als Most die höchste Säure hatten. Dabei zeigte es sich, daß die verzuckerten Weine auch prozentualiter ihre Säure durchgängig nicht in dem gleichen Maße abgebaut hatten wie die zugehörigen naturreinen Weine. In der Zeit zwischen dem 1. und 2. Abstich bis Anfang Mai 1911 ist die Säure nur unmerklich — um 0,3 bis

[1]) Vgl. Bd. **35**, S. 404; Bd. **39**, S. 6, 450.

1,6 ‰ — zurückgegangen, und ihr Rückgang kann um diese Zeit als beendet angesehen werden.

Die günstige Wirkung einer rationellen Zuckerung trat bei den verbesserten Weinen sehr in die Erscheinung; denn alle Naturweine waren als solche nicht konsumfähig, und im Vergleiche zu ihnen waren die verbesserten Weine geschmacklich auch tatsächlich als „verbessert" zu bezeichnen. Aus den saueren, zuckerarmen Naturweinen sind brauchbare Tischweine geworden. Das Ergebnis der von anderer Seite gemachten Versuche, daß der Extraktgehalt der Weine durch eine in den zulässigen Grenzen sich bewegende Verbesserung gegenüber dem der zugehörigen Naturweine nicht herabgesetzt wird, haben diese Versuche bestätigt. Bemerkt sei noch, daß die Hefe nach erfolgter Hauptgärung nicht aufgerührt wurde und eine Verwendung von Schwefel vor dem ersten Abstich unterblieb.

Mit einem Weine von der Obermosel, der nach erfolgter Umgärung noch zu sauer geblieben war, sind in der önochemischen Versuchsstation zu Geisenheim, wie Herr Professor Dr. von der Heide zu Punkt 5 der Tagesordnung vortrug, Entsäuerungsversuche mit Ammoniak und verschiedenen Calciumsalzen vorgenommen worden. Zu jedem Versuche dienten je 20 l Wein, die mit 2 bezw. 4 und 6 ‰ Calciumkarbonat, sowie mit 2 ‰ bernsteinsaurem, äpfelsaurem und milchsaurem Calcium und schließlich mit 2 ‰ Ammoniak entsäuert wurden. Die Versuche mit Ammoniak haben so ermutigende Ergebnisse gezeitigt, daß sie fortgesetzt werden sollen. Die entsäuerten Weine wurden in Gemeinschaft mit Herrn Dr. Baragiola eingehend chemisch und physikalisch untersucht, worüber später näheres berichtet werden soll.

Weiter teilte Herr Professor von der Heide zu Punkt 6 der Tagesordnung mit, daß von ihm 3 Fuder eines 1908er Mostes von der Mosel in der Weise behandelt worden seien, daß Fuder 1 als Most verbessert, Fuder 2 als Most mit 1 kg Calciumkarbonat zunächst entsäuert und dann verbessert, Fuder 3 als Jungwein verbessert wurde. Diese Verbesserung geschah in gleicher Weise, indem zu 875 l Most 62,5 kg Zucker und 85 l Wasser hinzugesetzt wurden. Der Säuregehalt des Mostes betrug 15 ‰, das Mostgewicht 56° Öchsle. Die vollständig flaschenreifen Weine wurden eingehend chemisch untersucht, teils unter Mitwirkung von Herrn Dr. Baragiola. Das Ergebnis der chemischen Untersuchung, von dem hier nur einige Zahlen mitgeteilt werden können, zeigt die Tabelle auf Seite 15.

Sachverständige aus dem Kreise des Moselweinhandels gaben ihr Urteil über die Weine wie folgt ab: Fuder 1: charakteristischer Moselwein, zarter wie Nr. 3, stahliger wie Nr. 2; Fuder 2: frischer und lieblicher wie Nr. 1 und 3; Fuder 3: flacher wie Nr. 1 und 2, bitterlich und wenig Bukett. Eine dargebotene Kostprobe dieser Weine gab der Kommission Gelegenheit, sich von den Eigenschaften der drei Weine zu überzeugen.

Bezüglich der Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk wurde von Herrn Professor Omeis erwähnt, daß er Frankenweine um 3 ‰ entsäuert habe. Der Geschmack der Weine habe sich selbstverständlich geändert, doch sei er nicht fehlerhaft geworden. Wie Herr Geheimrat Paul erwähnte, haften den Präparaten von kohlensaurem Kalk oft sehr hartnäckig Riechstoffe an, die den Wein verderben können. Der gefällte kohlensaure Kalk ist besonders geeignet, derartige Geruchsstoffe aufzunehmen und festzuhalten. Es empfehle sich, darauf hinzuweisen, daß nur für den

Zweck der Weinentsäuerung geeignete Sorten zur Weinbehandlung feilgehalten werden sollten, und daß der kohlensaure Kalk besonders sorgfältig, am besten in verschlossenen Glasgefässen, aufbewahrt werden müsse.

Ergebnis der Untersuchung eines 1908er Trarbacher Winzerweins, der auf verschiedene Weine verbessert worden ist.

	Als Most verbessert	Als Most entsäuert und verbessert	Als Jungwein verbessert
Spezifisches Gewicht	0,9958	0,9964	0,9961
		g in 100 ccm	
Alkohol	7,75	7,28	7,31
Extrakt (direkt bestimmt)	2,19	2,15	2,09
Zucker	0,16	0,18	0,17
Glyzerin	0,52	0,55	0,51
Gesamtsäure	0,770	0,715	0,770
Weinsäure	0,227	0,199	0,255
Äpfelsäure	0,192	0,144	0,152
Milchsäure	0,334	0,364	0,347
Bernsteinsäure	0,071	0,090	0,090
Essigsäure	0,041	0,040	0,041
Asche (abzüglich $CO_3'' + O''$)	0,16	0,18	0,16

Herr Professor Dr. von der Heide teilte sodann die nachstehende, im Auszuge wiedergegebene Analyse des bisher teuersten Moselweins mit, dessen Versteigerungspreis im Jahre 1906 25000 ℳ für 1 Fuder betragen hat, und bemerkte zu diesen Zahlen, daß die hohe Säure von 10,2 ‰ und der niedrige Alkoholgehalt von 8,75 g hervorzuheben seien; der Extraktgehalt von 3,38 g sei für einen Moselwein enorm hoch.

Analyse eines Piesporters, Jahrgang 1904, Kreszenz Graf von Kesselstatt (Steigpreis 25000 ℳ).

Spezifisches Gewicht	0,9983
	g in 100 ccm
Gehalt an Alkohol	8,75
„ „ Extrakt	3,38
„ „ Glyzerin	1,07
„ „ Zucker	0,48
„ „ Säuren	1,02
„ „ Weinsäure	0,185
„ „ Äpfelsäure	0,541
„ „ Milchsäure	0,073
„ „ Bernsteinsäure	0,083
„ „ Essigsäure	0,070
„ „ Gerbsäure	0,055
„ „ Oxyäthansulfosäure	0,015
„ „ Mineralbestandteilen	0,1817
Alkalität der Asche (nach Farnsteiner)	0,93 ccm n-Lauge.
Alkohol: Glyzerin = 100: x	12,2.

Über den Glyzeringehalt der Moselweine bemerkte der Vortragende, daß ein Saarwein aus dem Jahre 1904 bei einem Alkoholgehalt von 8,28 g in 100 ccm einen Gehalt an Glyzerin von 1,40 g aufgewiesen habe, was einem Alkohol-Glyzerin-Verhältnis von 17 entspricht. Es erschien daher bedenklich, den Wein als Naturwein anzuerkennen. Nachdem jedoch auf andere Weise die Naturreinheit des Weines nachgewiesen war, war es von Interesse, die Alkohol-Glyzerin-Verhältnisse der Moselweine aus der amtlichen Weinstatistik zusammenzustellen. Es ergab sich hierbei folgendes Bild:

Alkohol: Glyzerin = 100 zu	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908
	Zahl der Weine								
4— 5	—	—	—	—	—	1	1	—	—
5— 6	—	—	—	—	—	2	1	3	6
6— 7	—	—	—	—	—	7	1	3	11
7— 8	1	—	2	—	—	11	1	8	17
8— 9	1	1	1	3	4	6	—	15	11
9—10	2	2	1	6	17	3	2	6	10
10—11	1	1	—	1	11	1	—	1	5
11—12	—	—	—	—	16	—	—	—	4
12—13	—	1	—	—	6	1	—	—	—
13—14	—	—	—	—	1	—	—	—	—
14—15	—	—	—	—	1	—	—	—	—

Aus diesen Zahlen geht hervor, daß im allgemeinen das Alkohol-Glyzerin-Verhältnis im Moselwein zwischen 6 und 10 schwankt. Nur selten steigt es höher. Das Jahr 1904 macht indessen eine Ausnahme, denn bei den Weinen dieses Jahrganges liegt das Verhältnis zwischen 8 und 12, steigt aber in einzelnen Fällen bis auf 15. Es ist nicht unmöglich, daß es in ganz vereinzelten Fällen, die sich naturgemäß im allgemeinen der Beobachtung entziehen, noch höher steigen kann. Ein solcher Fall dürfte bei dem erwähnten Wein vorliegen. Es wird zu prüfen sein, ob bei dem Jahrgang 1911 sich ähnliche Verhältnisse vorfinden werden.

Als erster Berichterstatter zu Punkt 7 der Tagesordnung[1]) nahm Herr Direktor Kerp das Wort, um unter Bezugnahme auf die vorjährigen Beratungen der

[1]) Der Erörterung dieses Punktes war folgender Fragebogen zugrunde gelegt worden:

I. Welche Grenzzahlen werden in Vorschlag gebracht?

II. Welche Mengen schwefliger Säure sind technisch unbedingt erforderlich?

III. Sollen Grenzzahlen

a) getrennt für die Menge an gesamter und an freier schwefliger Säure,
b) nur für die Menge an gesamter schwefliger Säure,
c) nur für die Menge an freier schwefliger Säure

festgesetzt werden?

IV. Soll die Höhe der Grenzzahl verschieden festgesetzt werden, je nachdem es sich handelt um

1. Moste?
2. Weine besonderer Beschaffenheit
   a) Weißweine,
   b) Konsumweine,
   c) Qualitätsweine (Auslesen usw.)?

Kommission in Trier[1]) die Schwierigkeiten zu erörtern, die sich bei der Einfuhr stark geschwefelter Weine ergeben haben. Der Umstand, daß z. B. Weine aus Spanien und Portugal mit einem Schwefligsäuregehalte bis zu 350 mg nach den Vorschriften des deutschen Weingesetzes und seiner Ausführungsbestimmungen unbeanstandet zur Einfuhr zugelassen werden, während italienische Weine schon bei einem 200 mg im Liter übersteigenden Gehalt weder einfuhr- noch verkehrsfähig sind, habe neben anderen Erwägungen die Veranlassung dazu gegeben, zu prüfen, ob es möglich ist, für die inländischen und fremdländischen Weine einheitliche Grenzzahlen für den zulässigen Gehalt an schwefliger Säure festzulegen. Zur Entscheidung dieser Frage sei es notwendig gewesen, die aus dem Jahre 1904 stammende Statistik über die Schwefligsäuremengen in 1071 Weinen[2]) wesentlich zu ergänzen. Zu diesem Zwecke ist die einschlägige in- und ausländische Fachliteratur und sonstiges Material durchgesehen und außerdem von mehreren Mitgliedern der Kommission dem Kaiserlichen Gesundheitsamte das Ergebnis ihrer eigenen Untersuchungen und Erhebungen mitgeteilt worden. Das gesamte Zahlenmaterial ist in 60, den Mitgliedern der Kommission überreichten Tabellen zusammengestellt worden.

Nimmt man die frühere Statistik über 1071 Weine zu der neuen Statistik über 1256 Weine hinzu, und werden die sämtlichen 2327 Weine nach steigendem Gehalt an gesamter schwefliger Säure eingeordnet, so ergibt sich, daß

1588 Weine = 68,2 % aller Weine bis zu 100 mg gesamte schweflige Säure,
278 „ = 11,9 „ „ „ 101 bis 150 „ „ „ „
134 „ = 5,8 „ „ „ 151 „ 200 „ „ „ „
327 „ = 14,1 „ „ „ über 200 „ „ „ „

im Liter enthalten. Rund 80 % aller Weine enthalten somit nicht mehr als 150 mg schweflige Säure im Liter.

Werden die Weine der früheren und der neuen Statistik zusammengestellt, für welche auch Angaben über den Gehalt an freier schwefliger Säure vorliegen, im ganzen 1663 Weine, so erkennt man, daß

1339 Weine = 80,5 % bis zu 30 mg freie schweflige Säure,
115 „ = 6,9 „ 31 bis 50 „ „ „ „
209 „ = 12,6 „ über 50 „ „ „ „

im Liter enthalten.

3. Weine ausländischer Herkunft
   a) Tischweine,
   b) Dessertweine,
   c) Verschnitte mit inländischem Wein?

V. Empfiehlt es sich, ähnlich wie früher in Frankreich (vgl. Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamts 1911, S. 160 und 700), bei Naturweinen mit einem Gehalt an unvergorenem Zucker (vins blancs naturellement doux), die einen bestimmten Gehalt an Alkohol überschreiten, einen höheren Gehalt an schwefliger Säure zuzulassen?

VI. Sollen für Weine verschiedenen Alters (Jungweine, ältere Weine, Weine kurz nach dem Abstich) verschiedene Grenzzahlen festgesetzt werden?

VII. Sollen die Grenzzahlen nur für Weine festgesetzt werden, die zum unmittelbaren Verbrauch, zum Ausschank usw. bestimmt sind, ähnlich wie in Italien (Günther, Gesetzgebung des Auslandes über den Verkehr mit Wein S. 84 unter e) und der Schweiz (daselbst S. 173, Artikel 156)? (Vgl. auch Österreich — daselbst S. 126, Abs. 4 — und Ungarn — daselbst S. 218, § 4).

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. 39, S. 25.

[2]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. 21, S. 152.

Gruppiert man die Weine nach Herkunftsländern und greift zunächst die deutschen Weine heraus, so findet man, daß von 437 deutschen Weinen — hier kommt nur die neue Statistik in Frage —

328 Weine = 75,0 % aller Weine bis zu 100 mg gesamte schweflige Säure,
96 „ = 22,0 „ „ „ 101 bis 200 „ „ „ „
13 „ = 3,0 „ „ „ über 200 „ „ „ „

im Liter aufweisen, und was den Gehalt an freier schwefliger Säure betrifft, so enthielten von 217 deutschen Weinen, die auf einen solchen Gehalt untersucht wurden:

12 Weine = 5,5 % keine oder Spuren freier schwefliger Säure,
131 „ = 60,4 „ 1 bis 10 mg „ „ „
71 „ = 32,7 „ 11 „ 50 „ „ „ „
3 „ = 1,4 „ 51 „ 75 „ „ „ „
kein Wein = 0 „ über 75 „ „ „ „

im Liter Wein.

Vergleicht man diese Werte mit den Zahlen, welche sich bei Betrachtung der ausländischen Weine ergeben, so fällt der außerordentlich hohe Gehalt der französischen Weine an schwefliger Säure auf.

Es wurde ein Gehalt bis zu 100 mg gesamter schwefliger Säure im Liter beobachtet bei den Weinen

aus der Schweiz bei 97,9 % aller Weine (242),
„ Frankreich „ 15,4 „ „ „ (390),
„ Österreich „ 97,7 „ „ „ (43),
„ Ungarn „ 94,4 „ „ „ (18),
„ Spanien „ 62,5 „ „ „ (40),
„ Italien „ 94,1 „ „ „ (34),
„ Griechenland „ 58,4 „ „ „ (12).

84,6 % sämtlicher französischer Weine hatten somit einen 100 mg überschreitenden Gehalt an schwefliger Säure.

Auch in bezug auf freie schweflige Säure zeichnen sich die französischen Weine vor den Erzeugnissen anderer Herkunft durch einen besonders hohen Gehalt aus, wie nachstehende Zusammenstellung derjenigen fremdländischen Weine zeigt, die auf einen Gehalt an freier schwefliger Säure untersucht worden sind:

Bis zu 30 mg freie schweflige Säure im Liter wurden beobachtet bei den Weinen

aus der Schweiz bei 97,9 % aller Weine (48),
„ Frankreich „ 29,9 „ „ „ (307),
„ Österreich „ 98,9 „ „ „ (470),
„ Ungarn „ 98,6 „ „ „ (69),
„ Spanien „ 75,0 „ „ „ (28),
„ Griechenland „ 100,0 „ „ „ (12).

Bei italienischen Weinen betrug der Gehalt an freier schwefliger Säure in 93,8 % der untersuchten Weine (32) bis zu 70 mg im Liter. Rund 70 % der französischen Weine lagen mit ihrem Gehalt an freier schwefliger Säure demnach über 30 mg im Liter.

Zu der französischen Statistik ist zu bemerken, daß ein großer Teil der Zahlen neueren Arbeiten französischer Önochemiker entnommen worden ist, und daß sich diese Arbeiten vorzugsweise mit den weißen Sauternesweinen aus dem Gironde-Weinbaugebiet befaßt haben, die von jeher durch großen Reichtum an schwefliger Säure die Aufmerksamkeit auf sich gelenkt haben.

Aus den im Kaiserlichen Gesundheitsamte angestellten Erhebungen geht hervor, daß für deutsche Konsumweine eine Grenzzahl in Höhe von 150—200 mg gesamter und 20—30 mg freier schwefliger Säure im Liter nicht zu niedrig gegriffen erscheint, wobei die Frage zunächst offen gelassen werden muß, ob für Ausschankweine und ausgesprochene Qualitätsweine Ausnahmen zugelassen werden sollen.

Der Vortragende wandte sich nunmehr der Erörterung der in jüngster Zeit in Frankreich in dieser Frage getroffenen behördlichen Maßnahmen zu.

Durch Verordnung des Präsidenten der französischen Republik vom 3. September 1907 (Art. 3)[1]) ist festgesetzt worden, daß die Behandlung des Weines mit reiner, durch Verbrennen von Schwefel gewonnener schwefliger Säure und mit reinen kristallisierten Alkalibisulfiten (bis zu 20 g auf 1 hl) stattfinden darf, sofern der Wein nicht mehr als 350 mg freie und gebundene schweflige Säure im Liter zurückbehält. In einem Rundschreiben vom 1. August 1910[2]) hat der französische Landwirtschaftsminister jedoch darauf hingewiesen, daß nach Untersuchungen von Gayon und Blarez gewisse von Natur süße Weißweine (vins blancs naturellement doux), und zwar gerade die hervorragendsten Gewächse der Gironde, insbesondere des Jahrgangs 1907, größere Mengen schweflige Säure enthalten. Diese Weine sollen, sofern die bereits gebildete und potentielle Alkoholmenge (alcool acquis et en puissance) der Weine zusammen mehr als 12,5° beträgt, bis zur Abänderung der genannten Verordnung vom 3. September 1907 nicht beanstandet werden, wenn der Gehalt an schwefliger Säure nicht mehr als 400 mg beträgt; bei den durch Überreife der Trauben am Stock erhaltenen Weinen der 1907er Ernte sollen sogar bis zu 440 mg schweflige Säure im Liter noch geduldet werden. In einem zweiten Rundschreiben vom 14. April 1911[3]) hat der genannte Minister mitgeteilt, daß er den Obersten Rat für öffentliche Gesundheitspflege in Frankreich (Conseil supérieur d'hygiène publique de France) unter Hinweis auf neuere, unter Leitung von Prof. Gayon in Bordeaux vorgenommene physiologische Untersuchungen ersucht habe, die Frage der Giftigkeit der schwefligen Säure erneut zu prüfen und ihm Vorschläge für eine Abänderung der bestehenden Vorschriften zu machen. Der Oberste Rat für öffentliche Gesundheitspflege hat in seinem Gutachten vom 27. März 1911[4]) sich dahin geäußert, daß durch die Versuche in Bordeaux der Nachweis in exakter Weise erbracht sei, daß vom Menschen ohne irgendwelchen Nachteil bis zu 650 mg schweflige Säure in Form geschwefelten Weines aufgenommen werden könnten und daß es daher — insbesondere auch angesichts der Untersuchungen von Leuch, Rost und Franz sowie Kerp — unbedenklich erscheine, die Höchstmenge freier schwefliger Säure im Wein auf 100 mg und der gesamten schwefligen Säure auf 450 mg im Liter mit einer erlaubten Abweichung von 10% festzusetzen. Der französische Landwirtschaftsminister hat unter Hinweis

[1]) Veröff. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1907, S. 1161.
[2]) Veröff. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1911, S. 160.
[3]) Daselbst 1911, S. 700.
[4]) Das Gutachten ist abgedruckt in den Annales des Falsifications 1911, Nr. 30, S. 197—211.

auf dieses Gutachten die Untersuchungsanstalten ersucht, bei der Beurteilung des Schwefligsäuregehaltes im Weine diese Gesichtspunkte zu beachten.

Was die in Bordeaux von einer Kommission ausgeführten physiologischen Untersuchungen[1]) betrifft, so bemerkte Herr Direktor Kerp hierzu folgendes.

Die Versuche wurden an Hunden in zwei Reihen an je zwei Tieren angestellt und in jeder Reihe auf 30 Tage ausgedehnt. Die Tiere zeigten keine Gesundheitsstörungen. Zu den Versuchen an Menschen dienten 8 gesunde Männer von 25 bis 38 Jahren aus dem Arbeiterstand, die an den täglichen Genuß von 1—3 l ungeschwefelten Rotweins gewöhnt waren und von denen 2 als Vergleichspersonen nur die nämlichen Mengen Wein ohne schweflige Säure erhielten. Während des sich über 30 Tage erstreckenden Versuchs befanden sich sämtliche 8 Personen in einer geschlossenen Anstalt und wurden ärztlich überwacht. In einer Vorperiode von 6 Tagen wurde allen Personen gleichmäßig ein Wein mit nur Spuren von schwefliger Säure in einer Menge von täglich 1—1,2 l gegeben. An den folgenden 12 Tagen bekamen die 6 eigentlichen Versuchspersonen 1—1,2 l Wein mit einem Gehalt von etwa 400 mg schwefliger Säure im Liter, täglich also 400—480 mg schweflige Säure; an weiteren 6 Tagen wurde die Tagesmenge Wein auf 1,3—1,6 l gesteigert, so daß täglich 520—640 mg schweflige Säure eingeführt wurden und schließlich wurde an den letzten 6 Tagen durch Zugabe von 90 ccm Sauterneswein mit 372 mg schwefliger Säure im Liter die täglich eingenommene Menge auf 553—673 mg erhöht. Wie bei den Hunden wurde auch bei den Versuchspersonen der Harn eingehend chemisch untersucht, außerdem wurde deren Befinden im allgemeinen beobachtet, Messungen der Körpertemperatur usw. vorgenommen. Das Ergebnis der Versuche war, daß bei den Versuchspersonen bei Aufnahme von 650 mg schwefliger Säure im Wein keine Störungen des Allgemeinbefindens oder des Stoffwechsels beobachtet wurden und daß von der Kommission mit aller Bestimmtheit eine Menge von 400 mg schwefliger Säure im Liter Wein in jeder Beziehung als unbedenklich bezeichnet wurde.

Wie Herr Direktor Kerp weiter mitteilte, sind schon seit einer Reihe von Jahren auch vom Kaiserlichen Gesundheitsamte Versuche über die physiologische Wirksamkeit der schwefligen Säure und ihrer Verbindungen im Gange[2]). Im Wein hat man es nicht mit der freien schwefligen Säure allein, sondern auch mit der azetaldehydschwefligen Säure und unter gewissen Bedingungen mit der glukoseschwefligen Säure zu tun. Von diesen Säuren sowohl, wie von einigen verwandten Oxysulfonsäuren, der benzaldehyd-, formaldehyd-, azeton-, arabinoseschwefligen Säure sind die Natriumsalze in reinem Zustande hergestellt und mit diesen Salzen die entsprechenden physiologischen Versuche angestellt worden. Diese gebundenen schwefligsauren Salze werden in wässeriger Lösung bis zu einem bestimmten, mit der Verdünnung steigenden, bei jedem Salze verschiedenen Betrage

[1]) Recherches sur l'action physiologique de l'acide sulfureux contenu dans les vins blancs. Rapport présenté à la commission d'étude par Jean Gautrelet. Bordeaux 1910. (Imprimerie nouvelle F. Pech & Cie.)

[2]) Literatur: Kerp, Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamt 1904, Bd. **21**, S. 156—179, 180—225, 372—376; Kerp und Baur, ebenda 1907, Bd. **26**, S. 231—268, 269—296, 297—300; Sonntag, ebenda 1904, Bd. **21**, S. 285—303; Franz, ebenda 1904, Bd. **21**, S. 304—311; Rost und Franz, ebenda 1904, Bd. **21**, S. 312—371; Franz und Sonntag, ebenda 1908, Bd. **28**, S. 225—260; Rost, ebenda 1910, Bd. **34**, S. 305—317; Rost und Jürß, ebenda 1910, S. 377—390. Vgl. auch Kerp, Chemiker-Zeitung 1907, Nr. 85.

in ihre Bestandteile gespalten, und hinsichtlich der Größe dieser Spaltung besteht eine bestimmte Stufenfolge der Salze. Am Anfang der Reihe steht das formaldehydschwefligsaure Natrium, welches nur sehr wenig gespalten ist, den Abschluß bildet das weitgehend dissoziierte glukoseschwefligsaure Natrium, zwischen beiden ordnen sich die Natriumsalze der azetaldehyd-, benzaldehyd-, azeton- und arabinoseschwefligen Säure ein. Die Menge des abgespaltenen Natriumbisulfits ist unter den gleichen Bedingungen bei der Azetaldehydverbindung etwa 5 mal, bei der Benzaldehydverbindung etwa 31 mal, bei der Azetonverbindung etwa 155 mal und bei der Glukoseverbindung etwa 500—1200 mal so groß als beim formaldehydschwefligsauren Natrium.

Es lag nahe, die physiologische Wirksamkeit dieser Stoffe mit ihrer Eigenschaft, in wässeriger Lösung Natriumbisulfit abzuspalten, in Verbindung zu bringen. Die nach dieser Richtung hin angestellten Versuche haben nun gezeigt, daß die gebundenen schwefligsauren Salze eine ihnen eigentümliche pharmakologische Wirksamkeit nicht besitzen, sondern diese dem abgespaltenen Natriumbisulfit verdanken und sich unter bestimmten Bedingungen in eine Giftigkeitsreihe einordnen, die völlig der auf Grund des chemischen Experimentes gefundenen Reihenfolge der Salze entspricht. Bei Einführung der Lösungen der Salze mit einem Gehalt von etwa 3 % schwefliger Säure in die Blutbahn von Kaninchen unter im übrigen gleichen Bedingungen starben die Tiere durch formaldehydschwefligsaures Natrium bei Einlauf von 44 ccm, durch azetaldehydschwefligsaures Natrium bei Einlauf von 11 ccm usw. in absteigenden Mengen, so daß vom glukoseschwefligsauren Natrium nur der zehnte Teil wie beim formaldehydschwefligsauren Natrium notwendig ist, um den typischen Sulfittod herbeizuführen. Dieselbe Reihenfolge der Salze ergab sich bei Versuchen, in denen die Lösungen der Salze in den Magen eingeführt wurden, so daß wiederum die Formaldehydverbindung die ungiftigste, die Glukoseverbindung die giftigste ist.

Da nun die gebundenen schwefligen Säuren im Wein bei Gegenwart von Aldehyd oder Zucker sowie von Säuren genossen werden und außerdem ihr Zerfall im Organismus bei Körpertemperatur erfolgt, so war es notwendig, die Spaltung dieser Verbindungen auch unter solchen Bedingungen zu untersuchen. Es zeigte sich hierbei, daß durch Zusatz von Azetaldehyd der Zerfall des azetaldehydschwefligsauren Natriums ganz außerordentlich, etwa auf den 6. bis 8. Teil, herabgesetzt wird, so daß es unter diesen Bedingungen etwa dem formaldehydschwefligsauren Natrium gleich zu erachten ist. Dagegen ist die dynamische Wirkung, welche überschüssige Glukose auf den Zerfall des glukoseschwefligsauren Natriums unter entsprechenden Bedingungen ausübt, so gering, daß sie außer Betracht bleiben kann. Bei Körpertemperatur (37,5°) ist der Komplexzerfall des azetaldehydschwefligsauren Natriums etwa 3 mal größer, als bei 20°, während bei der Glukoseverbindung sich auch dieser Einfluß als außerordentlich gering erwies und vernachlässigt werden kann.

Zur Untersuchung des Verhaltens der komplexen schwefligsauren Verbindungen in saurer Lösung wurden die Salze in äquivalenten Mengen wässeriger Salzsäure gelöst. Die Lösungen können als solche der freien aldehydschwefligen Säuren betrachtet werden. Es ergab sich, daß der Zerfall der azetaldehyd-, benzaldehyd- und azetonschwefligen Säure etwa 1,5 mal größer ist als der der entsprechenden Natriumsalze. Die glukoseschweflige Säure bildet auch in diesem Fall die Ausnahme, indem hier wieder die Differenz verschwindend gering ist.

Es wurde nun bei diesen Versuchen die ganz auffallende Beobachtung gemacht, daß die Geschwindigkeit des Zerfalls in saurer Lösung ganz außerordentlich verlangsamt wird. Diese Erscheinung, die auf den antikatalytischen Einfluß des in den Säuren wirksamen Wasserstoffions, das sonst ausnahmslos beschleunigend wirkt, zurückzuführen ist, ist allen komplexen schwefligen Säuren eigentümlich, tritt aber bei der glukoseschwefligen Säure in ganz unverhältnismäßig hohem Grade hervor.

Es war von vornherein zu erwarten, daß die durch die Salzsäure bewirkte Verzögerung des Komplexzerfalls auch im pharmakologischen Versuch zum Ausdruck kommen mußte. Da beim glukoseschwefligsauren Natrium die Zerfallsgeschwindigkeit die größte Verzögerung erleidet, so wurde ein entsprechender Versuch mit diesem Salz ausgeführt; das Ergebnis hat die Erwartungen vollkommen bestätigt. Nach Versuchen mit dem Salz in rein wässeriger Lösung erwiesen sich 2,6 g des Salzes vom Magen aus als tödliche Dosis; der typische Sulfittod erfolgte bei den insgesamt ausgeführten 11 Versuchen spätestens in 69 Minuten. Bringt man das Salz jedoch, in der äquivalenten Menge Salzsäure gelöst, zur Anwendung, so tritt genau wie beim chemischen Versuch eine deutliche, außerhalb der Versuchsfehler liegende Verzögerung des Eintritts der Vergiftung ein, selbst bei übertödlichen Dosen von 2,8 und 2,9 g. Ja es gelang sogar in 4 von insgesamt 8 Versuchen, also in 50% der Fälle, die Tiere dauernd am Leben zu erhalten; bei den übrigen 4 Versuchen war eine Verzögerung des Todes um 31—171 Minuten, also um fast 3 Stunden, festzustellen.

Bei der pharmakologischen Durchprüfung der Wirkungen der schwefligen Säure und ihrer Verbindungen auf den Organismus sowie bei der Verfolgung des Schicksals und der Ausscheidung dieser Stoffe hat sich nun weiter die überraschende Tatsache ergeben, daß die Säure im Organismus so schnell und so leicht verändert wird, daß es z. B. beim Menschen nur gelang, von 4 g auf einmal eingenommenem schwefligsauren Natrium im Harn im höchsten Fall 1% in unverändertem Zustand wiederzufinden, während der übrige Teil der schwefligen Säure sich zu dem unschädlichen Natriumsulfat und anderen schwefelsauren Salzen oxydiert hatte. Selbst sehr große Mengen der schwefligen Säure und ihrer Verbindungen, wie sie auch bei übermäßigem Genuß von Wein nicht im entferntesten erreicht werden, riefen nicht die Wirkungen einer Allgemeinvergiftung (Kopfschmerz, Blutveränderungen, Betäubung, Krämpfe usw.) hervor, sondern führten höchstens zu örtlichen, überdies schnell vorübergehenden Schädigungen des Magens und Darms. Am Schlusse seiner Ausführungen betonte der Vortragende, daß jedenfalls vom hygienischen Standpunkt aus gegen die Zulassung der schwefligen Säure in Mengen bis zu 200 mg im Liter Wein Bedenken nicht erhoben werden könnten, nachdem sowohl durch Tierversuche mit lange fortgesetzter Fütterung kleiner und großer Mengen von schwefliger Säure und ihrer verschiedenen Verbindungen als auch durch zahlreiche Stoffwechselversuche am Menschen, die im Kaiserlichen Gesundheitsamte an mehreren Personen und zum Teil zu verschiedenen Zeiten an den gleichen Individuen angestellt worden seien, dargetan sei, daß derartige Mengen schädliche Wirkungen nicht zu entfalten vermögen.

Herr Professor Kulisch wies als zweiter Redner zu diesem Gegenstand der Tagesordnung darauf hin, daß bezüglich der Festsetzung einer Grenzzahl den hochwertigen edlen deutschen Auslesweinen eine Ausnahmestellung eingeräumt werden müsse. Untersuchungen der Versuchsstation Colmar haben ergeben, daß bei den

großen Ausleseweinen aus Franken, der Pfalz und Rheinhessen unter Umständen mit hohen Gehalten an schwefliger Säure gerechnet werden muß. Für den Rheingau gilt das gleiche. Auch die Schankweine erfordern eine gesonderte Beurteilung. Die Versuchsstation Colmar hat einschlägige Erhebungen für die Schankweine Elsaß-Lothringens angestellt. Die Untersuchungen ergaben zunächst, daß in solchen Wirtschaften, in welchen eine größere Zahl von Zapfweinen gleichzeitig im Verbrauch ist, durchschnittlich recht hohe Gehalte an schwefliger Säure vorkommen. So ergaben Proben eines Weinausschankes, in welchem gleichzeitig 15 offene Weine auf der Karte standen, folgende Zahlen:

Von den ausgeschänkten 15 Weinen hatten einen Gehalt unter 50 mg pro Liter = 2 Weine; von 50—100 = 1 Wein; von 100—150 = 2 Weine; von 150—200 = 3 Weine; von 200—250 = 4 Weine; von 250—300 = 2 Weine; von 350—400 = 1 Wein. Der Gehalt an freier schwefliger Säure lag bei der großen Mehrzahl der Weine unter 20 mg; kein Wein enthielt mehr als 25 mg im Liter.

Wesentlich günstiger ist das Bild, wenn man diejenigen Wirtschaften mit heranzieht, welche nur wenige Weine führen, in denen also der einzelne Wein weniger lange im Zapf sein wird. Unter den in solchen Betrieben erhobenen 45 weiteren Schankweinen war nur eine Probe mit 300—350 mg, eine Probe mit 250—300 mg, 2 Proben mit 200—250 mg; alle übrigen Weine hatten Gehalte unter 200 mg. Fast die Hälfte der Weine enthielt weniger als 150 mg schweflige Säure. Die Gehalte an freier schwefliger Säure waren auch hier durchweg sehr gering (bei den weitaus meisten Weinen unter 15 mg).

Der Vortragende brachte sodann umfassendes statistisches Material aus dem Versuchskeller der Versuchsstation Colmar bei, welch letztere für Elsässer Weine stärkere Schwefelungen anwendet, weil viele Elsässer Weine nur auf diesem Wege zur Flaschenreife erzogen werden können. Die angewendeten Schwefelmengen bewegen sich indessen innerhalb der Mengen, die beispielsweise auch im Rheingau, in der Pfalz und in Rheinhessen vielfach zur Anwendung gelangen. Die jahrelang fortgesetzten Untersuchungen so behandelter Weine haben im allgemeinen niedrige Gehalte an schwefliger Säure ergeben. So enthielten z. B. von 13 Flaschenweinen der Versuchsstation 4 Weine unter 50 mg, 3 Weine 50 bis 100 mg, 4 Weine 100 bis 150 mg, 2 Weine über 150 mg schweflige Säure im Liter. Der festgestellte Höchstgehalt betrug 223 mg. An freier schwefliger Säure enthielten 15 bis 16 mg 2 Weine, alle übrigen unter 10 mg. Von 9 Flaschenweinen, die ihre Jugenderziehung in anderen Kellern genossen hatten, enthielten unter 50 mg 3 Weine, 50 bis 100 mg 5 Weine, über 100 mg 1 Wein. Die festgestellte Höchstmenge betrug 118 mg. Die Gehalte an freier schwefliger Säure waren auch hier allgemein sehr gering. Auch die im Keller der Versuchsstation vorhandenen Faßweine wurden sämtlich auf schweflige Säure untersucht. Auch hier ergaben sich allgemein niedrige Zahlen. Die 1 bis 2 Jahre alten Faßweine hatten meist unter 50 mg. Der Höchstgehalt betrug 71 mg. Dabei waren die Jahrgänge 1909 und 1910 wegen der starken Traubenfäulnis, die in den beiden Herbsten herrschte, hinsichtlich der Haltbarmachung schwierige Weine und dementsprechend stärker geschwefelt worden.

Nach weiteren längeren Ausführungen über die technische Bedeutung des Schwefelns zur Verhütung und Heilung des Braunwerdens, des Umschlagens und krankhafter Säurezersetzungen des Weines betonte Herr Professor Dr. Kulisch, daß

in dem Keller der Versuchsstation Colmar, in welchem seit einem Jahrzehnt mit voller Absicht stärkere Schwefelungen immer angewendet worden sind, unter Hunderten von Versuchsweinen bisher nur 2 gefunden worden sind, welche die in Österreich und der Schweiz angenommene Grenze von 200 mg gesamtschwefliger Säure um ein geringes überschritten. In dem Gehalt an freier schwefliger Säure blieben die Weine dieses Kellers im allgemeinen weit hinter der in diesen Ländern zugelassenen Höchstmenge zurück. Die weitaus meisten der Colmarer Weine enthielten kaum die Hälfte derjenigen Menge an schwefliger Säure (350 mg), die bei der Einfuhr aus Frankreich auf Grund der jetzt geltenden gesetzlichen Bestimmungen auch bei gewöhnlichen Weinen als zulässige Höchstmenge gilt.

Als Beweis dafür, wie große Mengen von Schwefel bei der Kellerbehandlung eines Weines zur Anwendung gelangen können, ohne daß der Wein an schwefliger Säure zu sehr angereichert wird, führte der Vortragende einen 1907er Colmarer Clevner an, der von edelfaulen Trauben stammend, als Most etwa 110° Öchsle aufwies und von Jugend an ein überaus schwieriger Wein war, der nur durch starke Schwefelungen zu einem Flaschenweine ausgebaut werden konnte; dann aber auch mit dem Erfolge, daß der erzielte Wein wohl der größte ist, der jemals aus dem Keller des Weinbauinstitutes Oberlin zum Verkauf gekommen ist. Diesem Weine sind beim Ablassen in dreijähriger Kellerbehandlung auf 1000 l Wein nicht weniger als 300 g Schwefel in Form dünner Schnitte gegeben worden und außerdem noch 90 mg schweflige Säure pro Liter in Substanz zugeführt. Trotzdem enthielt dieser Wein beim Verkauf nur 112—130 mg schweflige Säure im Liter, davon etwa $^1/_4$ in freiem Zustande. Kein Sachverständiger wäre in der Lage, an diesem Weine durch den Geschmack eine starke Verwendung von Schwefel zu erkennen.

Der Vortragende bezeichnete es schließlich noch als wünschenswert, der Vorschrift über die Begrenzung der schwefligen Säure gegebenenfalls eine solche Fassung zu geben, daß durch Verschnitt mit weniger geschwefelten Weinen der übermäßig geschwefelte Wein wieder verkehrsfähig gemacht werden kann, wie es die schweizerischen Bestimmungen zulassen.

Herr Professor Krug äußerte sich sodann zu der Frage der Begrenzung der schwefligen Säure vom Standpunkte der Qualitätsweinerzeugung und machte die folgenden Mitteilungen.

In der Kreisversuchsstation zu Speyer sind in jüngster Zeit 48 Proben Wein, darunter 16 hervorragend feine Qualitätsweine auf ihren Gehalt an freier und gesamter schwefliger Säure untersucht worden. Bei den letzteren Proben schwankte der Gehalt an freier schwefliger Säure zwischen 7 und 66 mg, der an gesamter schwefliger Säure zwischen 109 und 545 mg im Liter. Diese Weine zeigten bei Alkoholgehalten von 7,60—10,36 g noch Gehalte an unvergorenem Zucker von 2,57—9,73 g. Nach diesen Untersuchungen schwankt der Gehalt dieser Edelgewächse an schwefliger Säure innerhalb sehr weiter Grenzen, und diese Befunde erscheinen auch erklärlich, wenn man bedenkt, wie oft derartige Weine geschwefelt werden müssen, bevor sie auf die Flasche gebracht werden können. Mit einem solchen Wein werden in der Regel 1 Hefeabstich, 5 Faßabstiche und 2 Abstiche vor der Flaschenfüllung vorgenommen. Trotz dieser wiederholten Schwefelung kommt es zuweilen doch noch vor, daß die Weine auf der Flasche umschlagen und es bleibt dann keine andere Wahl, als sie nochmals stark einzubrennen.

Bevor nicht weitere Erhebungen vorgenommen worden sind, erscheint die Frage der Beschränkung der Schwefelung bei Edelgewächsen noch nicht spruchreif; jedenfalls muß diesen Weinen eine Ausnahmestellung eingeräumt werden.

Für das Moselweinbaugebiet nahm Herr Dr. Wellenstein zu der aufgeworfenen Frage Stellung. Ihm ist es möglich gewesen, im Laufe des Berichtsjahres etwa 200 Moselweine der verschiedensten Lagen, Jahrgänge und Qualitäten auf ihren Gehalt an schwefliger Säure zu untersuchen.

Außer den in Trier untersuchten Weinen liegen des weiteren die Untersuchungsergebnisse für noch etwa 45 Moselweine vor, die von den Herren Dr. Petri und Dr. Stern untersucht worden sind. Das Gesamtergebnis dieser Untersuchungen ist folgendes:

Von 240 Weinen enthielten in einem Liter gesamte schweflige Säure:

bis zu	50 mg	=	50	Weine	=	22 %	aller Proben,
50 bis	100 „	=	161	„	=	65 „	„ „
100 „	150 „	=	25	„	=	11 „	„ „
150 „	200 „	=	4	„	=	2 „	„ „
über	200 „	=	0	„	=	0 „	„ „

Die einzelnen Werte schwanken zwischen 6 und 187 mg und betragen im Mittel 67 mg im Liter. Der Gehalt an freier schwefliger Säure wurde nur in 73 Fällen bestimmt.

Von diesen 73 Weinen enthielten in einem Liter freie schweflige Säure:

bis	10 mg	=	56	Weine	=	77 %	der Proben,
10 „	20 „	=	11	„	=	15 „	„ „
20 „	30 „	=	5	„	=	7 „	„ „
30 „	40 „	=	1	Wein	=	1 „	„ „

Die einzelnen Werte schwanken zwischen 1 und 31 mg und betragen im Mittel 8 mg schweflige Säure im Liter.

Sondert man die Qualitätsweine aus und betrachtet beide Gruppen von Weinen für sich, so ergibt sich folgendes:

a) Konsumweine.

Von 183 Weinen enthielten gesamte schweflige Säure im Liter:

bis	50 mg	=	42	Weine	=	23 %	aller Proben,
50 „	100 „	=	120	„	=	66 „	„ „
100 „	150 „	=	19	„	=	10 „	„ „
150 „	200 „	=	2	„	=	1 „	„ „

Die einzelnen Werte schwanken von 6—186 mg und betragen im Mittel 70 mg im Liter.

b) Qualitätsweine.

Von 57 Weinen enthielten gesamte schweflige Säure im Liter:

bis	50 mg	=	8	Weine	=	14 %	aller Proben,
50 „	100 „	=	41	„	=	71 „	„ „
100 „	150 „	=	6	„	=	11 „	„ „
150 „	200 „	=	4	„	=	2 „	„ „

Die einzelnen Werte schwanken zwischen 8 und 187 mg und betragen im Mittel 57 mg im Liter.

Nach diesen Zahlen ist anzunehmen, daß man an der Mosel bisher mit Mengen von weniger als 200 mg schwefliger Säure bei der Kellerbehandlung ausgekommen zu sein scheint.

Weitere Mitteilungen über den Gehalt der Moselweine an schwefliger Säure machte Herr Professor von der Heide. In Geisenheim sind zusammen 121 Weine verschiedener Jahrgänge auf ihren Gehalt an schwefliger Säure geprüft worden. Dabei ergab sich folgendes:

Es enthielten gesamte schweflige Säure im Liter:

0 bis 49 mg = 26 Weine,
50 „ 99 „ = 82 „
100 „ 189 „ = 13 „

Der Gehalt an freier schwefliger Säure im Liter betrug:

0 bis 9 mg bei 87 Weinen,
10 „ 19 „ „ 27 „
20 „ 40 „ „ 7 „

Es enthielten gebundene schweflige Säure im Liter:

0 bis 49 mg = 44 Weine,
50 „ 99 „ = 69 „
100 „ 179 „ = 8 „

Höhere Gehalte an schwefliger Säure wurden nicht aufgefunden.

Aus den mitgeteilten Zahlen ergibt sich mit Sicherheit die von dem Vortragenden schon früher behauptete, auch von Herrn Dr. Wellenstein bestätigte Tatsache, daß die Moselweine ausnahmslos sehr sparsam mit Schwefel behandelt werden.

Herr Professor Omeis gab sodann einen Überblick über den Gehalt der Frankenweine an schwefliger Säure. Das von dem Vortragenden mitgeteilte Material zerfällt in zwei Gruppen. Die erste umfaßt ältere Weine, zumeist Qualitätsweine aus den Jahren 1904—1908, die zweite Gruppe Jungweine aus dem Jahre 1910. Der Gehalt der älteren Weine war bei weitem höher als der der zweiten Gruppe, wie die nachstehende Übersicht zeigt:

Gehalt älterer Frankenweine an gesamter schwefliger Säure.

Von 26 Weinen aus den Jahren 1904—1908 enthielten:

bis zu 100 mg schweflige Säure im Liter 3 Weine,
101 bis 150 „ „ „ „ „ 6 „
151 „ 200 „ „ „ „ „ 9 „
über 200 „ „ „ „ „ 8 „

Der Höchstgehalt an schwefliger Säure betrug bei einem hochfeinen Qualitätswein 262 mg im Liter.

Gehalt älterer Frankenweine an freier schwefliger Säure.

Von 26 Weinen enthielten:

bis 30 mg schweflige Säure im Liter 25 Weine,
31 „ 50 „ „ „ „ „ kein Wein,
über 50 „ „ „ „ „ 1 Wein.

Der Höchstgehalt an freier schwefliger Säure betrug 57 mg im Liter.

Gehalt 1910er fränkischer, im Fasse lagernder Jungweine an schwefliger Säure. (Untersucht im August 1910.)

Von 30 Weinen enthielten im Liter gesamte schweflige Säure:

bis zu 100 mg: 25 Weine,
101 bis 150 „ 4 „
151 „ 200 „ 1 Wein,
über 200 „ 0 „

Höchstgehalt: 166 mg.

Von 31 Weinen enthielten im Liter freie schweflige Säure:

bis zu 30 mg: 26 Weine,
31 bis 50 „ 3 „
über 50 „ 2 „

Höchstgehalt: 64 mg.

Das Ergebnis dieser Erhebungen zeigt, daß bei den Qualitätsweinen sich unter 26 Weinen 8 Weine (30% der Gesamtzahl) finden, die über 200 mg schweflige Säure im Liter enthalten, während bei den Jungweinen kein Wein diese Grenze erreicht; aus letzterem Umstande geht gleichzeitig hervor, daß in Franken keineswegs so stark geschwefelt wird, wie dies bisweilen irrtümlich angenommen wird.

Herr Professor Mayrhofer teilte mit, daß unter den von ihm untersuchten 15 rheinhessischen Weinen aus Kellereien, die eine volle Gewähr für eine rationelle Behandlung der Weine bieten, nur in einem Falle ein Gehalt von mehr als 200 mg schweflige Säure (205 mg gesamte, 56 mg freie Säure) im Liter gefunden wurde. Es handelte sich um einen 1909er Niersteiner Hipping, der vorher 3 mal abgestochen worden war. Unter den Weinen aus geschwefelten Mosten fand sich ein 1908er Wein mit 182 mg schwefliger Säure.

Nach weiteren, sehr eingehenden Erörterungen zu der aufgeworfenen Frage erklärte sich die Kommission schließlich mit einer Grenzzahl von 200 mg gesamter und 50 mg freier schwefliger Säure im Liter für deutschen Konsumwein, der in den Verkehr gelangt, einverstanden und befürwortete, Ausschankweine sowie solche Weine von der Regelung vorerst auszuschließen, deren Alkoholgehalt, vermehrt um die aus dem unvergorenen Zucker berechnete Alkoholmenge, mehr als 10 g in 100 ccm beträgt (Hochgewächse).

Zu Punkt 8 der Tagesordnung fand eine Aussprache über die Beurteilung der gespriteten (stummgemachten) Traubenmoste ausländischer Herkunft statt. Herr Regierungsrat Günther erstattete in längeren Ausführungen Bericht über die verschiedenen Fälle der Beanstandung von Samosweinen und portugiesischen Weinen durch die Zollstellen und Untersuchungsanstalten sowie über die in dieser Hinsicht ergangenen Entscheidungen der Gerichte und Verwaltungsbehörden, um sodann an Hand der neuen weingesetzlichen Vorschriften und der Rechtsprechung des Reichsgerichts die Gründe zu erörtern, die für und gegen die Verkehrsfähigkeit der gespriteten, nicht vergorenen Traubenmoste geltend gemacht worden sind. Sodann schilderte der Berichterstatter die Bereitungsart der portugiesischen „Vinhos abafados“ (Geropigas) und der Portweine, der spanischen „Vinos dulces“ (Mistelas) sowie der samischen Weine und erläuterte alsdann die gesetzlichen Bestimmungen, die in Portugal, Spanien und Samos zur Regelung des Weinverkehrs erlassen worden sind. Schließlich wurden die Beschlüsse erörtert, die von der freien Ver-

einigung bayerischer Vertreter der angewandten Chemie auf ihrer 16. Jahresversammlung am 2. und 3. August 1897 zu Landshut gefaßt worden sind. Bei der Beratung über die aufgeworfene Frage wurde damals anerkannt, daß die Beurteilung der Süßweine nicht nach einem für alle gemeinsamen Schema erfolgen dürfe, sondern daß bei der Begutachtung der verschiedenen Sorten den in den Ursprungsländern üblichen und zulässigen Herstellungsverfahren Rechnung getragen werden müsse. Es wurde weiter darauf hingewiesen, daß sich Samoswein als ein nur wenig konzentrierter Wein von den übrigen süßen Weinen deutlich unterscheiden lasse, da er aus nur schwach getrockneten Trauben gewonnen und verhältnismäßig sehr früh in der Gärung unterbrochen werde. Schließlich wurde folgender Leitsatz angenommen:

„4. Bei der Beurteilung der Süßweine ist der Glyzeringehalt von wesentlicher Bedeutung, um einen Schluß auf den Grad der Vergärung des Weines zu gestatten. Ein nicht sehr früh gespriteter Süßwein soll mindestens 6 g Mostgärungsalkohol in 100 ccm enthalten."

In der an den Vortrag sich anschließenden Aussprache wurde es von der Kommission als keine unbillige Forderung angesehen, von Erzeugnissen, die auf die Bezeichnung Wein Anspruch erheben wollen, zu verlangen, daß sie einen Mindestgehalt von 6 g Gärungsalkohol aufweisen.

Zu Punkt 9 der Tagesordnung führte Herr Regierungsrat Günther u. a. folgendes aus:

Die Zeit nach der 1910er Weinmißernte ist erfüllt gewesen von Klagen über die Einfuhr gewisser geringwertiger Weine, die man im Weinverkehr bisher nicht gekannt hat.

Bisweilen gelang es, derartige Sendungen als verfälschte Erzeugnisse zu erkennen und von der Grenze fernzuhalten; andere, in großen Mengen aus Norditalien, Nordspanien und Griechenland eingeführte Weine bereiteten jedoch den mit der Untersuchung und Begutachtung betrauten Stellen außergewöhnliche Schwierigkeiten.

Diese Unsicherheit in der Beurteilung dieser Weine hat seinen Grund darin, daß einwandfreies analytisches Material darüber nur spärlich in der Fachliteratur aufzufinden ist, weil bisher keine Gelegenheit und kein Anlaß gegeben war, sich mit diesen Erzeugnissen näher zu beschäftigen.

Unter den ausländischen Weinen, die derartige Schwierigkeiten bereiteten, sind insbesondere die sogenannten Panadésweine zu nennen. Diese Erzeugnisse, kleine Weißweine, sind in sehr großen Mengen eingeführt worden. Die Bezeichnung der Weine leitet sich her von der spanischen Landschaft Panadés in Katalonien; der Haupthandelsplatz ist die Stadt Villa franca del Panadés, der Hauptausfuhrplatz die Stadt Barcelona.

Bei diesen Weinen fiel die ungewöhnliche chemische Zusammensetzung auf und die Übereinstimmung der analytischen Zahlen bei den verschiedenen Sendungen. Das fast konstante Zahlenbild der Analyse war etwa folgendes: Gehalt an Alkohol 7,6 g, Extrakt 1,75 g, Mineralbestandteilen 0,23 g, Gesamtsäure 0,6 g, flüchtigen Säuren 0,13 g und Zucker unter 0,1 g.

Um einen vorläufigen Versuch zu machen, die Lücken bezüglich der Kenntnis der Beschaffenheit und Zusammensetzung der katalonischen, insbesondere der Panadésweine auszufüllen, ist das Kaiserlich Deutsche Generalkonsulat in Barcelona veranlaßt

worden, eine kleinere Zahl verbürgt reiner 1910er Weine aus den in Betracht kommenden spanischen Bezirken zu beschaffen. In Ausführung dieses Auftrages sind im ganzen 12 Weinsorten angekauft und im Kaiserl. Gesundheitsamt von dem wissenschaftlichen Hilfsarbeiter Herrn Dr. Fiehe untersucht worden.

Da in diesen „Arbeiten“ demnächst in einer besonderen Abhandlung über das Ergebnis der Untersuchung berichtet werden wird, soll an dieser Stelle nur einiges daraus hervorgehoben werden.

In bezug auf Aussehen, Bukett und Geschmack der untersuchten Weine lassen sich 4 Gruppen unterscheiden. Die Weine Nr. 1 und 2 bilden die erste Gruppe und glichen einander außerordentlich. Nr. 1, als Panadés Weiß 1910 bezeichnet, war zwar etwas trübe, im übrigen zeigte er die typische Moselweinfarbe, hatte ein angenehmes Bukett und einen an kleine Moselweine erinnernden Geschmack; er war leicht, dünn und ohne ausgesprochene Säure. Wein Nr. 2 (Campo tarragona) hatte eine ähnliche Farbe, gleiches Bukett und war bei harter Säure im Geschmack etwas brandig.

Die Weine Nr. 3, 4, 5 und 6 lassen sich zu einer zweiten Gruppe zusammenfassen. Es sind Weißweine von gelber, fehlerhafter Farbe, durchweg mit einem Stich ins Bräunliche. Zum Teil war ein Bukett kaum vorhanden oder ohne Charakter. Der Geschmack bei Nr. 3 (San Sadurni, Weiß, 1910) war unrein, etwas sauer, bei Nr. 4 (Terrasalo del Panadés 1910), sauer, dünn und reintönig, bei Nr. 5 (Arbós, Weiß, 1910), schwach an Traminer erinnernd, von geringer Säure und, ebenso wie Nr. 6 (Monjos Castellvi), mit einem Faßgeschmack behaftet.

Die Gruppe 3 wird von 2 Roséweinen Nr. 7 und 8 (Rosé Panadés 1910 und Rosé Arbós 1910) gebildet, schillerfarbigen Erzeugnissen von fehlendem oder geringem Bukett, bei ersterem Wein von reinem mäßig sauren, beim zweiten von sehr saurem dünnen, herben und wenig ansprechenden Geschmack.

Die letzte Gruppe setzt sich aus den Rotweinen Nr. 9, 10, 11 und 12 zusammen. Diese Weine waren sämtlich wenig zusagend, zum Teil widerlich herb und mit einem unangenehmen, schwer zu kennzeichnenden Nachgeschmack behaftet.

Bezüglich der Zusammensetzung sind in erster Linie die 6 Weißweine von Interesse. Deren Alkoholgehalt liegt zwischen 7,66—9,42 g, der Extraktgehalt ist durchweg gering und liegt zwischen 1,65—1,97 g, die freie Säure ist bei einigen Weinen sehr niedrig und schwankt von 4,8 – 6,7 g im Liter, der Gehalt an Milchsäure bewegt sich innerhalb der Grenzen von 1,6—3,0 ‰, ein Zeichen, daß ein erheblicher Säurerückgang stattgefunden hat. Die flüchtige Säure steigt bis auf 0,12 g, der Zuckergehalt auf 0,15 g. Die Gesamtweinsäure beläuft sich auf 1,3—2,5 ‰; freie Weinsäure ist in den meisten Fällen nicht vorhanden. Der Aschengehalt ist bei der Mehrzahl der Weine abnorm hoch; das Aussehen des Extraktes war in 3 Fällen anormal, einmal fast normal und zweimal normal.

Der niedrige Säuregehalt sowie der niedrige Extraktgehalt im Verhältnis zu dem hohen Aschengehalt, welch letzterer bei mehreren Weinen bis zu $^1/_7$ des Extraktes beträgt, verleihen den Weinen das Gepräge.

Vergleicht man nun die chemische Zusammensetzung der seinerzeit beanstandeten Panadésweine mit den Analysenwerten der beschafften Weine, so ergibt sich eine besonders große Übereinstimmung der beanstandeten Weine mit dem Weine Nr. 1.

Die Werte, die z. B. in dem Jahresbericht über die Tätigkeit des öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Coblenz für das Jahr 1910 von Herrn Dr. Petri für einen solchen zweifelhaften Panadéswein mitgeteilt werden, stimmen mit dem Analysenbild des Weines Nr. 1 durchaus überein, wie folgender Vergleich zeigt:

	Panadésweine, untersucht in	
	Coblenz (Dr. Petri)	Berlin (Kais. Gesundheitsamt)
Gehalt an	g in 100 ccm	g in 100 ccm
Alkohol	7,80	7,66
Extrakt	1,74	1,74
Mineralbestandteilen	0,22	0,24
Gesamtsäure	0,53	0,49
Flüchtigen Säuren	0,06	0,06
Nichtflüchtigen Säuren	0,46	0,41
Gesamtweinsäure	0,22	0,23
Freier Weinsäure	0	0
Extrakt, abzüglich der Gesamtsäure	1,21	1,25
Extraxt, abzüglich der nichtflüchtigen Säuren	1,28	1,33
Beschaffenheit des Extraktes	nicht ganz normal	anormal

Von Herrn Dr. Petri ist außerdem die Zusammensetzung eines kleinen Panadésweines mitgeteilt worden, der von ihm selbst in Coblenz aus Panadéstrauben gekeltert worden ist. Die Analysenwerte stimmen gleichfalls mit den im Gesundheitsamt erhaltenen Zahlen überein, so daß ein Zweifel darüber, daß tatsächlich Weine dieser abnormen Zusammensetzung im Panadésgebiet erzeugt werden, nicht aufrecht erhalten werden kann. Diese Beobachtungen decken sich auch mit dem Ergebnis von Versuchen, die in der Kaiserl. Versuchsstation Colmar von Herrn Professor Kulisch veranlaßt worden sind, und über die in dem Tätigkeitsbericht der Anstalt für 1909/10 (S. 36) folgendes ausgeführt wird:

> Die Versuchsstation hat in mehreren Fällen bei der Traubeneinfuhr sich über die Beschaffenheit der betreffenden (spanischen) Gewächse dadurch zu unterrichten gesucht, daß aus den eingehenden Traubensendungen einerseits die noch unverletzten, mehrfach noch nicht vollständig vergorenen Traubenbeeren, andererseits die über diesen stehende Brühe besonders untersucht wurden. Die dabei gemachten Beobachtungen sprechen im allgemeinen dafür, daß niedrige Extrakt- und Säuregehalte, namentlich aber außerordentlich niedrige Gehalte an Stickstoff und Phosphorsäure bei ausländischen Weißweinen aus Massengewächsen vorkommen können.

Ebenso werden in dem Werke von König, Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel (4. Aufl., Bd. 1, S. 1295) die Analysen katalonischer Weine mitgeteilt, die durch niedrige Extrakt- und Säurezahlen und hohe Aschenzahlen gekennzeichnet sind.

Der Direktor der Weinbaustation in Villa franca del Panadés, aufgefordert, sich über die Beschaffenheit der nordspanischen Weine zu äußern, hat dies unter dem 14. Dezember 1910 mit folgenden Worten getan:

„Die Gegend des Panadés erzeugt weiße und hellrote Weine, bestimmt zum inländischen Verbrauch und zur Ausfuhr nach Deutschland und der Schweiz. Die chemischen Bestandteile dieser Weine sind:

Alkoholgehalt: zwischen 9 und 12°, in Jahren, wie dem gegenwärtigen, wo die Traube unter ungünstigen Umständen reifte, kann der Alkoholgehalt etwas geringer sein;

Zuckerfreies Trockenextrakt: von 13—18 g im Liter;
Asche: von 1,5—3 g im Liter, offenbar mehr als $^1/_{10}$ des Extraktes;
Gesamtsäure: von 3—4,5 g im Liter, als Schwefelsäure berechnet;
Flüchtige Säure: von 0,6—1,5 g im Liter, als Essigsäure berechnet, je nach Art der Zubereitung und dem Alter des Weines.

Die Gegend von Villanueva und Vedrell erzeugt Rotweine; diese haben:

Alkoholgehalt: zwischen 11 und 15°;
Zuckerfreies Trockenextrakt: von 15—28 g im Liter;
Asche: von 1,75—3,5 g im Liter;
Gesamtsäure: von 3,5—6 g im Liter, als Schwefelsäure berechnet, und
Flüchtige Säure: von 0,6—1,5 g, als Essigsäure berechnet.

Diese Daten sind das Ergebnis von tausenden von Analysen, die das Laboratorium seit 1903 an Weinen dieses Distriktes vorgenommen hat."

Der Berichterstatter schloß seine Ausführungen mit dem Hinweis darauf, daß von seiten der Reichsverwaltung die Beschaffung weiterer verbürgt reiner Proben von Trauben, Traubenmost und Wein aus dem Auslande in die Wege geleitet sei, so daß es mit der Zeit gelingen werde, ein wertvolles und einwandfreies Vergleichsmaterial für die aus dem Auslande eingehenden Erzeugnisse zu sammeln.

Herr Geheimer Ober-Regierungsrat Freiherr von Stein machte Mitteilungen, wie der Bezug der Traubenerzeugnisse aus dem Auslande gedacht sei. Die Trauben würden nach Art der Tafeltrauben so verpackt werden, daß die einzelnen Beeren auf dem Transport nicht verletzt würden und eine Gärung vermieden werde. Von jeder Traubensorte würden 2 Proben, jede zu 50 kg, von jeder Most- und Weinsorte 4 Proben in starkwandigen $^3/_4$- oder 1 Liter-Flaschen erhoben werden. Es seien für die Haltbarmachung der Weine und Moste bestimmte Vorschriften gegeben worden; die Bezeichnung der Proben werde die Namen der Traubensorten, die genaue Herkunft, die Handelsbezeichnung, die Zeit der Ernte, die Art der Haltbarmachung und die etwaige Verwendung von Klärungsmitteln erkennen lassen. Es handele sich zunächst um einen vorläufigen Versuch; sofern dieser gelinge, würde unter Verwertung der gemachten Erfahrungen im Frühjahr ein weiterer Plan für die Beschaffung und Untersuchung von ausländischen Erzeugnissen entworfen werden.

Die Punkte 10 bis 14 der Tagesordnung mußten aus Zeitmangel von der Tagesordnung abgesetzt werden.

Zu Punkt 15 der Tagesordnung nahm Herr Direktor Behrens das Wort und machte die folgenden Mitteilungen. Über Versuche zur Bekämpfung der Heu- und Sauerwürmer mit arsenhaltigen Mitteln ist nichts neues bekannt geworden. Von einzelnen Besitzern ist indessen hier und da Arsen angewendet worden. Die mit Tabakextrakten angestellten Versuche haben — soweit die bisher im Jahre 1911 erschienenen Veröffentlichungen einen Schluß zulassen — widersprechende Ergebnisse gezeitigt. Veröffentlichungen liegen vor über Versuche der Kgl. Weinbau-Versuchs-

anstalt Weinsberg (Prof. Dr. Meißner)[1]), der landwirtschaftlichen Versuchsstationen Colmar i. E. (Prof. Dr. Kulisch)[2]) und Augustenberg (Dr. Mach)[3]), der Pfälzischen Kommission zur Bekämpfung der Rebschädlinge[4]) und der pflanzenpathologischen Versuchsstation an der Kgl. Lehranstalt in Geisenheim (Prof. Dr. Lüstner)[5]).

Während Dr. Meißner vollen Erfolg (Abtötung von 91,6—97,4 % der Heuwürmer) beim Bespritzen der Gescheine erzielt hat, kommt Dr. Kulisch zu dem Schlusse, daß die Nikotinbrühe gänzlich unwirksam sei. Die pfälzische Kommission gibt dem Bespritzen der jungen Trauben gegen den Sauerwurm den Vorzug vor dem Spritzen der Blütenstände gegen den Heuwurm. Nach Schwangart[6]) ist der Erfolg der Bekämpfung des Wurmes mit Giften von Zufälligkeiten abhängig. Vielfach sind die Versuche in zu kleinem Umfange angelegt oder doch auf das Ergebnis geprüft, so daß der auf ihr Ergebnis gegründete Schluß der völligen Sicherheit entbehrt. Meist ist auf die Feststellung der Erträge verzichtet worden, und es sind Schlüsse gezogen aus Versuchen, bei denen nur sehr wenige Würmer aufgetreten sind. Die Versuchsergebnisse derselben Versuchsansteller, soweit in verschiedenen Orten Versuche angestellt sind, stimmen keineswegs überein. Gerade die Ergebnisse der im Jahre 1911 angestellten Versuche bieten der sicheren Deutung große Schwierigkeiten, weil in diesem Jahre die Schädigung durch den Wurm überhaupt außerordentlich gering gewesen ist.

Bei der diesjährigen außerordentlich umfangreichen Verwendung von Tabakbrühe zur Bekämpfung des Sauerwurmes in der Pfalz (Bespritzung der jungen Trauben) wird es von Interesse sein, zu verfolgen, ob nicht nachteilige Folgen für den Wein sich herausstellen werden. Die trockene Witterung des Sommers 1911 läßt diesbezüglich gewisse Befürchtungen begründet erscheinen.

In der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft angestellte exakte Spritzungs- und Fütterungsversuche haben ergeben, daß in der Tat das Nikotin der wirksame Bestandteil der Tabak- (sogenannten Nikotin-) Brühen ist; freies Nikotin hat sich als die giftigste Form des Nikotins erwiesen; ihm kommt in der Wirkung das Nikotin der Tabakextrakte sehr nahe, während die geprüften Nikotinsalze sich als weit weniger wirksam erwiesen haben. Leider haben gerade die besonders wichtigen Fütterungsversuche unter dem Mangel an zu solchen geeigneten Insekten sehr gelitten, so daß ihre Wiederholung unter größerer Ausdehnung notwendig sei.

Ergänzend berichtete Herr Dr. Schätzlein, daß nach den Ergebnissen der von der Kgl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. d. Haardt seit dem Jahre 1907 angestellten Bekämpfungsversuche des Heu- und Sauerwurms durch chemische Mittel dem Tabakextrakt besondere Beachtung geschenkt worden sei. Besonders die Versuche des Jahres 1910 zeigten eine überlegene Wirkung der Nikotinschmierseifenbrühe gegenüber den anderen geprüften Mitteln und da die im Frühjahr

---

[1]) Der Weinbau, 1911, Bd. 10, S. 104.

[2]) Bericht der landw. Versuchsstation Colmar i. E. für das Rechnungsjahr 1909 und die Zeit vom 1. April bis 31. Dezember 1910, S. 52.

[3]) Bericht der Großh. Bad. landw. Versuchsanstalt Augustenberg über ihre Tätigkeit im Jahre 1910, S. 64.

[4]) Mitteilungen des Deutschen Weinbauvereins, 1911, Bd. 6, S. 234.

[5]) Mitteilungen über Weinbau und Kellerwirtschaft, 1911, Bd. 23, S. 40, 135. — Bericht der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh. für das Etatsjahr 1910, S. 156.

[6]) Flugblatt Nr. 49 der Kaiserl. Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft.

1911 unter Zuziehung von Zungensachverständigen vorgenommene Kostprobe der betreffenden Versuchsweine eine Geschmacksbeeinflussung der Weine durch die Behandlung mit Nikotinschmierseife nicht erkennen ließ, wurde der Praxis die versuchsweise Verwendung des Tabakextraktes empfohlen.

Auch bei den diesjährigen Versuchen war trotz des durchweg geringen Auftretens des Sauerwurms ein Erfolg unverkennbar. Die mit Nikotinschmierseifenbrühe behandelte Parzelle gab einen Ertrag von 14,4 kg Trauben pro 100 Stöcke bei einem Mostgewicht von 100° Öchsle, während er bei der Kontrollparzelle nur 9,3 kg bei 101° Öchsle betrug. Die von der Praxis gemachten Beobachtungen, soweit solche zur Kenntnis der Versuchsanstalt gelangten, stimmen mit den von letzterer gemachten Erfahrungen überein. Allerdings wurde bei einigen von der Praxis zur Verfügung gestellten Mostproben festgestellt, daß die erzielten Mostgewichte bei den mit Nikotinschmierseife behandelten Trauben etwas — bis zu 4° — geringer waren, als bei den unbehandelten Trauben der gleichen Art und Lage, was auf die bereits bekannte wachstumshemmende Wirkung der Schmierseife zurückgeführt werden muß. Es unterliegt jedoch, wie dies auch eine im Jahre 1910 in Kallstadt gemachte Beobachtung bereits bestätigt hat, keinem Zweifel, daß bei längerem Hängenlassen der behandelten Trauben am Stocke dieser Unterschied in der Reife verschwindet. Eine Geschmacksbeeinflussung wurde an den der Versuchsanstalt übersandten Mostproben nicht festgestellt, doch kann hierüber ein sicheres Urteil erst nach dem ersten Abstich der Weine gefällt werden, da der Zucker geringe Geschmacksfehler völlig zu verdecken vermag. Ein mit konzentriertem Tabakextrakt der österreichischen Tabakmanufaktur angestellter Versuch zeitigte die gleichen günstigen Ergebnisse wie bei Verwendung des „Everthschen Nikotins".

Herr Regierungsrat Günther gab im Anschluß hieran einen Überblick über die Verhandlungen der französischen Académie de Médecine vom 4. und 11. Juli 1911 über die Verwendung der Arsenverbindungen bei der Heu- und Sauerwurmbekämpfung[1]). Schon vor 2 Jahren hat Cazeneuve die Aufmerksamkeit der Akademie auf die Vergiftungsgefahr gelenkt, die bei der Verwendung von Arsenverbindungen in der Landwirtschaft besteht. Die Akademie hat damals das Ministerium des Innern ersucht, Erhebungen über diese landwirtschaftlichen Gebräuche vom gesundheitlichen Standpunkte aus anzustellen, und hat außerdem, um die möglichen Unglücksfälle auf ein Mindestmaß zu beschränken, verlangt, daß die Verwendung des Bleiarseniats untersagt und der anderen Arsenverbindungen nur nach Zusatz färbender und riechender Stoffe gestattet werde. Eine derartige Verordnung ist indessen nicht erlassen worden. Cazeneuve hat nun in der Sitzung der Akademie vom 4. Juli 1911 über eine Reihe von leichten und schwereren Vergiftungserscheinungen nach Verwendung der für die Bekämpfung der Cochylis inzwischen als völlig unwirksam erkannten Arsenverbindungen berichtet, die in mehreren Departements (Hérault, Ardèche u. a.) beobachtet worden sind, und hat die Befürchtung ausgesprochen, daß die chronischen Vergiftungsfälle vielfach verheimlicht oder verkannt worden seien, so daß man, ähnlich wie in England bei den bekannten Massenvergiftungen infolge des Genusses arsenhaltigen Bieres, erst verhältnismäßig spät die nachteiligen Folgen der Arsenverwendung in ihrem ganzen Umfange erkennen werde. Bei der weiteren Besprechung der Frage

[1]) Bulletin de l'Académie de Médecine, 3. Serie, Bd. 66, S. 8—11 und S. 59—61.

wurde u. a. von Bouchardat auf den Umstand hingewiesen, daß einige Weinbauern dazu übergegangen seien, sogar die Trauben mit Arsenverbindungen zu bestäuben.

Die Akademie hat in ihrer Sitzung vom 11. Juli 1911 beschlossen, der Regierung erneut die folgenden, schon in der Sitzung vom 28. Juni 1910 befürworteten Maßnahmen zur Verhütung von Unglücksfällen bei der Arsenverwendung dringend zu empfehlen:

a) Die zum Gebrauch für die Landwirtschaft bestimmten Arsensalze, von denen die bleihaltigen Salze strengstens auszuschließen sind, dürfen fortan nur auf Anraten der Professoren der Landwirtschaft und mit Genehmigung der zuständigen Behörden abgegeben werden.
b) Sie sind durch färbende und riechende Stoffe zu denaturieren.
c) Sie sind dauernd an einem sicheren, mit einem Schlüssel verschließbaren Ort zu verwahren.
d) Sie dürfen nur unter ihrer wirklichen Bezeichnung, niemals unter Phantasiebezeichnungen abgegeben werden.
e) Für Gemüsekulturen ist ihre Verwendung verboten.
f) Sie dürfen von dem Zeitpunkte ab, zu welchem die Früchte erscheinen, nicht verwendet werden.
g) Sie dürfen nur auf Anweisung und unter der Leitung und Überwachung der Professoren der Landwirtschaft in den Departements verwendet werden.

Herr Regierungsrat Günther teilte weiterhin mit, daß vor kurzem in der deutschen Tagespresse über Vergiftungsfälle in Perpignan nach dem Genusse von Trauben berichtet worden sei, die mit Arsenverbindungen behandelt worden sind.

Als nächstjähriger Versammlungsort (Punkt 16 der Tagesordnung) wurde von der Kommission Bad Kreuznach in Aussicht genommen.

Am Nachmittage des 28. September 1911 unternahmen die Teilnehmer an den Beratungen unter Führung von Herrn Geheimen Regierungsrat Heising eine gemeinsame Wagenfahrt durch das Ahrtal bis Altenahr. Auf dieser Fahrt war den Kommissionsmitgliedern Gelegenheit geboten, sich von dem vorzüglichen Stande der Rebkulturen zu überzeugen, deren frisches Grün in Verbindung mit einem reichen Behang an gesunden Burgunder- und Portugiesertrauben einen erfreulichen Anblick gewährte. In Mayschoß und Ahrweiler wurden die Kellereien der dortigen Winzervereine besichtigt, wobei Gelegenheit gegeben war, eine Auswahl typischer Ahrweine kennen zu lernen.

Am Nachmittage des folgenden Tages wurden die Anlagen und Einrichtungen der Provinzial-Obst- und -Weinbauschule in Ahrweiler sowie die Kellereien der Firma Kreutzberg, der Rotweinzentrale und der Firma Gebr. Both daselbst unter sachverständiger Führung besichtigt. Auch in diesen Betrieben wurden den Kommissionsmitgliedern erlesene Weine und Schaumweine des Ahrweinbaugebietes gereicht.

Berichte der Untersuchungsanstalten, welche mit der Ausführung der weinstatistischen Untersuchungen betraut sind.

Gesammelt im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

1. Preußen.

A. Rheingau, Rheintal unterhalb des Rheingaus, Gebiet der Nahe, Mosel, Saar und Ahr.

Bericht der önochemischen Versuchsstation Geisenheim a. Rhein.

C. von der Heide.

Im Laufe des Jahres 1911 wurden 130 naturreine Weine des Jahrgangs 1910 aus den preußischen Weinbaugebieten untersucht. Unter ihnen befand sich nur ein Rotwein.

Von den Proben entfallen auf den Rheingau 18, das Rheintal unterhalb des Rheingaus 1, die Nahe 13, die Mosel 76, die Saar 21 und die Ahr 1.

Über den Jahrgang 1910 ist das notwendige schon bei der Moststatistik dieses Jahres gesagt worden[1]).

Hervorgehoben möge folgendes werden. Das Jahr 1910 ist ein Jahr der Mißernte. Im Rheingau wurde etwa $^1/_7$, an der Mosel $^1/_3$ eines vollen Herbstes geerntet.

Heu- und Sauerwurm, allgemeine Fäulnis der Trauben, Auftreten von Pilzkrankheiten verursachten diesen großen Schaden.

Infolge des großen Weinmangels hielt die Preissteigerung, die sich schon bei den Mosten dieses Jahres geltend gemacht hatte, bei den Weinen an und übertrug sich auch allerdings mit mehr innerer Berechtigung auf die Moste und Jungweine des Jahres 1911. Es verdient erwähnt zu werden, daß an der Mosel vereinzelt die 1910er höher geschätzt werden als die 1911er. Ob die gewaltige Preissteigerung der kleinen Weine für den Winzer auch in Zukunft von Vorteil ist, bleibt abzuwarten. Eine Folge der geringen Weinernte und der damit verbundenen Preissteigerung dürfte jedenfalls die massenhafte Einfuhr von geringwertigen Auslandsweinen sein, deren Verkehrsfähigkeit jedoch häufig weder durch die Analyse noch durch die Kostprobe mit Recht bezweifelt werden kann. Treten bei uns wieder einmal normale oder gar reiche Ernten ein, so wird der Wettbewerb jener Weine die Preise sehr stark sinken lassen.

Die Tabelle II enthält die gesamten Ergebnisse der analytischen Untersuchung im einzelnen aufgeführt.

---

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte, Bd. XXXIX, S. 170.

Tabelle I gibt eine zusammenfassende Übersicht über die ermittelten Weinbestandteile.

Es zeigt sich, daß der Alkoholgehalt sämtlicher Weine 6—8 g im Durchschnitt beträgt.

Insbesondere ist ein deutlicher Unterschied zwischen Mosel- und Rheinwein nicht erkennbar. Der Säuregehalt der Rheingauweine beträgt etwa 0,9—1,1 g; der der Moselweine 0,9—1,2 g. Auffallend ist der niedrige Säuregehalt der Saarweine, der nur 0,7—0,9 g beträgt. Die oft etwas hohe flüchtige Säure zeigt, aus wie faulen Trauben die Weine gewonnen werden mußten. Bei den Extrakt- und Mineralstoffgehalten zeigt sich das normale Verhältnis. An der Mosel sind diese Werte nicht unbeträchtlich, niedriger als im Rheingau.

Tabelle I.

Alkohol g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rheingaus (linksrh.)	Nahe	Mosel	Saar	Ahr (Rotwein)	Insgesamt
bis 5,99	2	—	—	11	5	—	18
von 6,00 „ 6,99	3	1	8	27	15	—	54
„ 7,00 „ 7,99	11	—	2	34	1	1	49
„ 8,00 „ 8,99	2	—	1	4	—	—	7
„ 9,00 „ 9,99	—	—	2	—	—	—	2
10,00 und mehr	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130
Gesamtsäure g in 100 ccm							
bis 0,59	—	—	—	—	—	—	—
von 0,60 „ 0,69	1	—	1	6	—	1	9
„ 0,70 „ 0,79	4	—	6	7	10	—	27
„ 0,80 „ 0,89	2	—	1	9	6	—	18
„ 0,90 „ 0,99	5	—	2	11	3	—	21
„ 1,00 „ 1,09	5	—	2	14	1	—	22
„ 1,10 „ 1,19	1	—	1	20	—	—	22
1,20 und mehr	—	1	—	9	1	—	11
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130
Milchsäure g in 100 ccm							
bis 0,09	8	1	3	30	1	—	43
von 0,10 „ 0,19	6	—	7	20	1	—	34
„ 0,20 „ 0,29	4	—	3	21	17	1	46
„ 0,30 „ 0,39	—	—	—	5	2	—	7
„ 0,40 „ 0,50	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130
Flüchtige Säure g in 100 ccm							
von 0,020 bis 0,039	4	—	7	42	14	—	67
„ 0,040 „ 0,059	13	1	6	34	7	—	61
„ 0,060 „ 0,079	1	—	—	—	—	1	2
0,080 und mehr	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130

Nichtflüchtige Säure g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rheingaus (linksrh.)	Nahe	Mosel	Saar	Ahr (Rotwein)	Insgesamt
bis 0,49	—	—	—	—	—	—	—
von 0,50 „ 0,69	3	—	6	8	2	1	20
„ 0,70 „ 0,89	5	—	2	20	17	—	44
„ 0,90 „ 1,09	9	—	4	27	1	—	41
1,10 und mehr . . .	1	1	1	21	1	—	25
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130
Gesamtschweflige Säure g in 100 ccm							
von 0,0030 bis 0,0039 . .	—	—	1	3	—	—	4
„ 0,0040 „ 0,0049 . .	—	—	3	10	2	1	16
„ 0,0050 „ 0,0059 . .	—	—	5	12	4	—	21
„ 0,0060 „ 0,0069 . .	—	—	1	6	12	—	19
„ 0,0070 „ 0,0079 . .	—	—	1	—	1	—	2
„ 0,0080 „ 0,0089 . .	—	—	1	3	—	—	4
„ 0,0090 „ 0,0099 . .	—	—	—	—	1	—	1
0,0164	—	—	1	—	—	—	1
Zusammen	—	—	13	34	20	1	68
Gesamtweinsäure g in 100 ccm							
bis 0,09	—	—	—	—	—	—	—
von 0,10 bis 0,19	3	—	1	—	—	1	5
„ 0,20 „ 0,29	13	—	6	35	1	—	55
„ 0,30 „ 0,39	2	1	5	36	16	—	60
„ 0,40 „ 0,50	—	—	1	5	4	—	10
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130
Alkalität der Gesamtasche in ccm n-Lauge							
bis 0,69	—	—	—	—	—	—	—
von 0,70 „ 0,79	—	—	—	2	—	—	2
„ 0,80 „ 0,89	4	1	—	1	—	—	6
„ 0,90 „ 0,99	4	—	—	3	1	—	8
„ 1,00 „ 1,09	1	—	—	4	—	—	5
„ 1,10 „ 1,19	2	—	—	2	—	—	4
1,20 und mehr . . .	7	—	—	1	—	—	8
Zusammen	18	1	—	13	1	—	33
Alkalität der wasserlöslichen Asche in ccm n-Lauge							
bis 0,09	—	—	—	—	—	—	—
von 0,10 „ 0,19	—	—	—	3	1	—	4
„ 0,20 „ 0,29	3	1	—	3	—	—	7
„ 0,30 „ 0,39	5	—	—	6	—	—	11
„ 0,40 „ 0,49	4	—	—	1	—	—	5
„ 0,50 „ 0,59	1	—	—	—	—	—	1
„ 0,60 „ 0,69	4	—	—	—	—	—	4
0,70 und mehr . . .	1	—	—	—	—	—	1
Zusammen	18	1	—	13	1	—	33

Alkalität der wasserunlöslichen Asche in ccm n-Lauge	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rheingaus (linksrh.)	Nahe	Mosel	Saar	Ahr (Rotwein)	Insgesamt
bis 0,49	—	—	—	—	—	—	—
von 0,50 „ 0,59	5	—	—	2	—	—	7
„ 0,60 „ 0,69	4	1	—	4	—	—	9
„ 0,70 „ 0,79	2	—	—	3	—	—	5
0,80 und mehr	7	—	—	4	1	—	12
Zusammen	18	1	—	13	1	—	33

Alkalität der Asche nach Farnsteiner in ccm n-Lauge							
von 0,60 bis 0,69	—	—	—	3	—	—	3
„ 0,70 „ 0,79	—	—	—	2	—	—	2
„ 0,80 „ 0,89	—	—	1	7	—	—	8
„ 0,90 „ 0,99	—	—	—	5	—	—	5
„ 1,00 „ 1,09	—	—	2	11	3	—	16
„ 1,10 „ 1,19	—	—	2	10	1	—	13
„ 1,20 „ 1,29	—	—	3	15	1	—	19
„ 1,30 „ 1,39	—	—	2	9	7	—	18
„ 1,40 „ 1,49	—	—	1	2	2	—	5
„ 1,50 „ 1,59	—	—	1	3	3	—	7
„ 1,60 „ 1,69	—	—	1	1	3	1	6
1,70 und mehr	—	—	—	—	1	—	1
Zusammen	—	—	13	68	21	1	103

Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge g in 100 ccm							
von 1,75 bis 1,99	—	—	—	—	—	—	—
„ 2,00 „ 2,24	—	—	—	18	4	—	22
„ 2,25 „ 2,49	—	—	4	31	16	—	51
„ 2,50 „ 2,74	4	1	6	15	1	—	27
„ 2,75 „ 2,99	8	—	1	11	—	—	20
„ 3,00 „ 3,24	3	—	2	1	—	1	7
„ 3,25 „ 3,49	3	—	—	—	—	—	3
3,50 und mehr	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130

Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säure g in 100 ccm							
bis 1,09	—	—	—	1	—	—	1
von 1,10 „ 1,24	—	1	—	6	—	—	7
„ 1,25 „ 1,49	—	—	1	38	10	—	49
„ 1,50 „ 1,74	—	—	6	24	10	—	40
„ 1,75 „ 1,99	8	—	2	6	1	—	17
„ 2,00 „ 2,24	5	—	2	1	—	—	8
„ 2,25 „ 2,49	4	—	1	—	—	—	5
„ 2,50 „ 2,74	1	—	1	—	—	1	3
2,75 und mehr	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130

Mineralbestandteile g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rheingaus (linksrh.)	Nahe	Mosel	Saar	Ahr (Rotwein)	Insgesamt
bis 0,129 . . .	1	—	—	6	—	—	7
von 0,130 „ 0,139 . . .	—	—	—	4	—	—	4
„ 0,140 „ 0,149 . . .	—	—	—	5	1	—	6
„ 0,150 „ 0,159 . . .	—	—	1	6	4	—	11
„ 0,160 „ 0,199 . . .	1	—	9	23	16	—	49
„ 0,200 „ 0,249 . . .	9	1	1	23	—	—	34
„ 0,250 „ 0,299 . . .	3	—	2	9	—	—	14
„ 0,300 „ 0,349 . . .	4	—	—	—	—	—	4
0,350 und mehr . .	—	—	—	—	—	1	1
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130

Phosphatrest
g in 100 ccm

bis 0,0299 . .	1	—	—	1	—	—	2
von 0,0300 „ 0,0399 . .	—	—	—	9	—	—	9
„ 0,0400 „ 0,0499 . .	—	—	6	14	12	—	32
„ 0,0500 „ 0,0599 . .	5	—	5	25	6	—	41
„ 0,0600 „ 0,0699 . .	2	—	1	8	3	—	14
„ 0,0700 „ 0,0799 . .	5	—	—	3	—	—	8
„ 0,0800 „ 0,0899 . .	3	1	1	2	—	1	8
„ 0,0900 „ 0,0999 . .	1	—	—	2	—	—	3
0,1000 und mehr . .	1	—	—	—	—	—	1
Zusammen	18	1	13	64	21	1	118

Gesamtstickstoff
g in 100 ccm

bis 0,029 . . .	—	—	—	3	—	—	3
von 0,030 „ 0,049 . . .	—	—	—	17	1	—	18
„ 0,050 „ 0,069 . . .	—	—	—	46	16	—	62
„ 0,070 „ 0,089 . . .	2	1	4	10	4	—	21
„ 0,090 „ 0,109 . . .	5	—	5	—	—	1	11
„ 0,110 „ 0,129 . . .	9	—	4	—	—	—	13
0,130 und mehr . .	2	—	—	—	—	—	2
Zusammen	18	1	13	76	21	1	130

Ammoniakstickstoff
g in 100 ccm

bis 0,0049 . .	—	—	—	20	—	—	20
von 0,0050 „ 0,0099 . .	—	—	—	34	2	—	36
„ 0,0100 „ 0,0149 . .	1	—	7	13	17	1	39
„ 0,0150 „ 0,0199 . .	7	—	5	1	2	—	15
„ 0,0200 „ 0,0249 . .	5	1	1	—	—	—	7
0,0250 und mehr . .	5	—	—	—	—	—	5
Zusammen	18	1	13	68	21	1	122

Tabelle

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911
							I. Rhein-
1	Eibingen, Flecht	Kies und Schiefer	Riesling	Sauerwurm und Peronospora; Kupferkalkbrühe und Schwefel	27./29. 10. Rohfäule	—	Febr. bis März
2	„ Hangeloch	Toniger Kies, feucht!	Sylvaner	Keine; Kupferkalkbrühe und Schwefel	26. 10.	—	„
3	„ „	„	Sylvaner auf Riparia 1 G.	„	„	—	„
4	„ „	„	Sylvaner auf Taylor G.	„	„	—	„
5	„ „	„	Sylvaner auf Riparia G. 2	„	„	—	„
6	„ „	„	Sylvaner auf Solonis	„	„	—	„
7	„ „	„	Sylvaner auf Riparia Gloire de Montpellier	„	„	—	„
8	Geisenheim, Steinacker	Kies	Sylvaner	„	24. 10. Stark Rohfäule	—	„
9	Lorch, Kapellenberg	Lehm und Schieferboden	Gemischte Traubensorten	Heu- und Sauerwurm, Peronospora; Kupferkalkbrühe und Schwefel	14. 10.	—	„
10	Östrich, Dosberg	Sandiger Lehm	Riesling	Viel Sauerwurm keine	2. 11. Sauerfäule	—	„
11	„ Eisenberg	Kiesletten	„	„	12. 11. Sauerfäule	—	„
12	„ Gottesthal	—	Sylvaner	—	—	—	„
13	„ Hallgarter Weg	Kiesletten	Riesling	Keine	5. 11.	—	„
14	„ Landflecht	Ton und Lehm	„	Sauerwurm; keine	3. 11. Teilweise Sauerfäule	—	„
15	„ „	Lehm	„	—	3. 11. Edelfäule	—	„
16	„ Lenchen	Kiesboden	„	Viel Sauerwurm; Ausbeeren	6. 11. Sauerfäule	—	„
17	„ Mühlberg	—	„	—	—	—	„
18	Winkel, Gutenberg	Fetter Lehmboden	„	Sauerwurm; keine	17./22. 10. Rohfäule	—	„
							II. Rheintal unterhalb des
19	Oberwesel, Rheinhelle	Schiefer	Riesling	Sauerwurm, etwas Peronospora und Oidium; Kupfersodalösung, Schwefel	Mitte Oktober	—	Febr. bis März

I.

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g: Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Gesamtschweflige Säure	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	wasserlösl.	wasserunlösl.	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge nach Farnsteiner	Phosphatrest	Gesamtstickstoff	Ammoniakstickstoff
gau.																				
Weiß	0,9993	6,69	2,76	0,70	0,27	0,04	0,65	—	0,06	0,22	1,60	0,60	1,00	2,76	2,11	0,218	—	0,0679	0,145	0,026
„	1,0000	7,39	3,17	1,14	0,13	0,04	1,10	—	0,22	0,36	0,90	0,30	0,60	3,05	1,95	0,210	—	0,0110	0,110	0,028
„	1,0000	6,75	3,03	1,00	0,17	0,06	0,94	—	0,24	0,28	0,83	0,30	0,53	2,89	1,95	0,236	—	0,0550	0,112	0,035
„	1,0002	7,36	2,67	0,80	0,28	0,04	0,75	—	0,12	0,26	1,13	0,33	0,80	2,65	1,90	0,218	—	0,0723	0,120	0,018
„	1,0002	7,98	2,71	0,98	0,15	0,04	0,94	—	0,12	0,24	1,46	0,53	0,93	2,69	1,75	0,212	—	0,0802	0,100	0,020
„	0,9986	7,61	2,95	1,02	0,12	0,03	0,98	—	0,15	0,26	1,84	0,67	1,17	2,90	1,92	0,180	—	0,0593	0,110	0,022
„	0,9987	7,50	2,83	0,95	0,12	0,03	0,91	—	0,20	0,30	1,23	0,40	0,83	2,73	1,82	0,205	—	0,0570	0,100	0,020
„	0,9987	7,17	2,74	0,72	0,27	0,04	0,68	—	0,20	0,22	1,40	0,60	0,80	2,64	1,96	0,268	—	0,0501	0,110	0,033
„	1,0040	4,45	3,07	0,76	0,09	0,05	0,70	—	0,20	0,17	1,17	0,40	0,77	2,97	2,27	0,333	—	0,0800	0,100	0,019
„	1,0008	8,30	3,49	0,92	0,07	0,05	0,87	—	0,18	0,17	0,90	0,33	0,57	3,41	2,54	0,300	—	0,0727	0,110	0,020
„	0,9997	7,40	3,03	0,88	0,09	0,05	0,83	—	0,19	0,21	0,93	0,40	0,53	2,94	2,11	0,230	—	0,0703	0,080	0,014
„	1,0014	5,93	2,93	0,65	0,20	0,03	0,61	—	0,14	0,23	2,13	0,80	1,33	2,89	2,28	0,343	—	0,1008	0,160	0,027
„	0,9995	8,33	2,92	0,95	0,07	0,03	0,91	—	0,17	0,25	1,00	0,40	0,60	2,85	1,94	0,208	—	0,0676	0,100	0,017
„	1,0011	7,62	3,44	0,95	0,06	0,04	0,91	—	0,23	0,19	0,80	0,23	0,57	3,31	2,40	0,309	—	0,0961	0,116	0,023
„	1,0011	7,66	3,37	1,04	0,07	0,04	0,99	—	0,28	0,24	0,86	0,33	0,53	3,19	2,20	0,251	—	0,0755	0,090	0,020
„	0,9999	7,08	2,96	0,78	0,18	0,04	0,73	—	0,17	0,27	0,83	0,23	0,60	2,89	2,16	0,268	—	0,0760	0,110	0,018
„	1,0004	7,69	3,25	1,02	0,06	0,04	0,98	—	0,10	0,21	1,33	0,60	0,73	3,25	2,27	0,123	—	0,0887	0,110	0,017
„	0,9977	6,84	3,21	1,03	0,08	0,04	0,98	—	0,20	0,24	0,94	0,27	0,67	3,11	2,13	0,210	—	0,0590	0,070	0,019
Rheingaues (linksrheinisch).																				
Weiß	1,0030	6,45	2,64	1,38	0,08	0,04	1,33	—	0,19	0,33	0,80	0,20	0,60	2,55	1,22	0,239	—	0,0820	0,080	0,023

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911
							III. Weinbau-
20	Laubenheim, Commissär	Lehm und roter Fels	Riesling, wenig Sylvaner	Sehr stark Sauerwurm; keine	24. 10.	—	Sept.
21	„ Remicher	Roter Ton und Fels	Viel Riesling, etwas Sylvaner Elbling	„	25. 10 Teilweise edelfaul und zur Rosine eingetrocknet	—	„
22	Niederhausen, Hermannsberg	Melaphyr	Riesling	Heuwurm geringer, Sauerwurm sehr stark; Absuchen der Puppen, Fangen mit Klebfächern, Ätzkalk, Bestäuben mit 10%, 20 %, 50% Cucasa	2./3. 11. 10 % Edelfäule	—	„
23	„ „	„	„	„	2./3. 11. 10 % Edelfäule, 30 % Sauerfäule	—	„
24	„ „	„	„	„	„	—	„
25	„ „	„	„	„ jedoch ohne Ätzkalk	4./5. 11. 10 % Edelfäule, 30 % Sauerfäule	—	„
26	„ „	„	„	„ jedoch ohne Ätzkalk	5./7. 11. 15 % Edelfäule, wenig Sauerfäule	—	„
27	„ „	„	„	„	„	—	„
28	„ „	„	„	„	7, 11.		
29	„ „	„	„	„	8./9. 11. 5—6 % Edelfäule, 25 % Sauerfäule	—	„
30	„ „	„	„	„	„	—	„
31	Schloßböckelheim, Kupfergrube	Verwitterter Melaphyr	„	Keine; 3 mal Bordelaiserbrühe, 2 mal Schwefel	17./18. 10. Etwas Sauerfäule	—	„
32	Thalböckelheim, Schloßböckelheimer Kupfergrube	Porphyr	„	Heuwurm geringer, Sauerwurm sehr stark; Absuchen d. Puppen, Fangen mit Klebfächern, Bestäuben m. 10 %, 20 %, 50 % Cucasa	8./9. 11. 25 % Edelfäule	—	„
							IV. Weinbau-
33	Bernkastel, Haargarten	Schieferboden	Riesling und Sylvaner	—	24./25. 10.	—	Juli bis Aug.
34	„ „	„	Riesling	—	8./9. 11.	—	„
35	„ Hintergraben	„	„	—	24. 10.	—	Mitte Juli

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Gesamtschweflige Säure	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: wasserlösliche	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: wasserunlösliche	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge nach Farnsteiner	Phosphatrest	Gesamtstickstoff	Ammoniakstickstoff
gebiet der Nahe.																				
Weiß	0,9996	8,10	3,21	0,72	0,13	0,03	0,68	0,0054	0,28	0,20	—	—	—	3,03	2,35	0,267	0,80	0,0820	0,110	0,022
„	0,9963	9,20	3,41	0,70	0,24	0,05	0,64	0,0058	0,27	0,16	—	—	—	3,24	2,16	0,251	1,00	0,0639	0,120	0,016
„	0,9990	6,98	2,68	0,96	0,09	0,04	0,91	0,0061	0,18	0,29	—	—	—	2,60	1,69	0,170	1,50	0,0421	0,090	0,013
„	0,9989	6,66	2,50	0,78	0,18	0,05	0,72	0,0059	0,18	0,33	—	—	—	2,42	1,70	0,177	1,33	0,0449	0,080	0,017
„	0,9994	6,42	2,49	0,80	0,21	0,04	0,75	0,0041	0,21	0,32	—	—	—	2,38	1,63	0,187	1,27	0,0513	0,080	0,015
„	1,0000	6,78	2,74	1,14	0,12	0,03	1,10	0,0045	0,25	0,40	—	—	—	2,59	1,49	0,182	1,30	0,0437	0,120	0,013
„	0,9993	7,17	2,73	1,05	0,09	0,02	1,02	0,0051	0,20	0,33	—	—	—	2,63	1,61	0,154	1,20	0,0449	0,080	0,016
„	0,9984	6,86	2,44	0,72	0,16	0,02	0,69	0,0045	0,20	0,30	—	—	—	2,34	1,65	0,163	1,13	0,0535	0,080	0,014
„	1,0000	6,82	2,76	0,95	0,09	0,03	0,91	0,0077	0,20	0,27	—	—	—	2,66	1,75	0,175	1,60	0,0486	0,090	0,016
„	0,9994	6,36	2,46	0,72	0,18	0,03	0,68	0,0032	0,23	0,31	—	—	—	2,33	1,65	0,189	1,40	0,0520	0,100	0,015
„	1,0015	6,16	2,87	1,04	0,11	0,04	0,99	0,0164	0,14	0,29	—	—	—	2,83	1,84	0,187	1,20	0,0566	0,110	0,016
„	0,9953	9,08	2,74	0,70	0,17	0,04	0,65	0,0084	0,17	0,25	—	—	—	2,67	2,02	0,190	1,13	0,0437	0,100	0,014
„	0,9983	7,19	2,67	0,60	0,24	0,03	0,56	0,0054	0,18	0,27	—	—	—	2,59	2,03	0,217	1,06	0,0519	0,090	0,015
gebiet der Mosel.																				
Weiß	0,9972	7,23	2,22	0,75	0,28	0,04	0,70	0,0067	0,14	0,28	—	—	—	2,18	1,48	0,186	1,13	0,0440	0,050	0,006
„	0,9974	6,97	2,16	0,72	0,23	0,03	0,68	0,0044	0,18	0,27	—	—	—	2,08	1,40	0,167	1,20	0,0553	0,050	0,004
„	0,9973	7,04	2,21	0,77	0,21	0,03	0,73	0,0084	0,15	0,32	—	—	—	2,16	1,43	0,141	1,50	0,0380	0,050	0,005

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911
36	Bernkastel, Leiterbäumchen	Schieferboden	Riesling	—	10. 11.	—	Juli bis Aug.
37	„ Pfaffenberg	„	„	—	3./4. 11.	—	„
38	„ Pfuhl	„	„	—	5./7. 11.	—	„
39	„ Rosenberg	„	„	—	25. 10.	—	„
40	Burg, Verschiedene Lagen	Moselschiefer	Fast ausschließlich Riesling	Sauerwurm und stielkranke Trauben keine	18./19. 10.	—	Mai bis Juni
41	Enkirch, Hinterberg	„	„	„	17./18. 10.	—	„
42	„ „	„	„	„	„	—	„
43	„ Montaneubel	Schiefer	Riesling	—	25./26. 10.	—	„
44	„ Steffensberg	Moselschiefer	Fast ausschließlich Riesling	Sauerwurm und stielkranke Trauben; keine	19. 10.	—	„
45	„ „	Schiefer	Riesling	Sauerwurm und Peronospora; Auslesen der sauerwurm- und stielkranken Trauben	2. 11.	—	„
46	„ „	„	„	„	2. 11.	—	„
47	„ „	„	„	„	3. 11.	—	„
48	Erden, Bußlay	„	„	—	Oktober	—	„
49	„ Herzlay	„	„	—	„	—	„
50	„ Treppchen	„	„	—	„	—	April
51	Graach, Absberg	Schieferboden	„	—	28. 10. 1/4 Edelfäule	—	Mitte Juli
52	„ Branis	„	„	—	8. 11. 1/4 Edelfäule	—	„
53	„ Domprobst	„	„	—	11. 11. 1/3 Edelfäule	—	„
54	„ Ehrhatz	„	„	—	4. 11. 1/4 Edelfäule	—	„
55	„ Fergert	„	„	—	28. 10. 1/5 Edelfäule	—	„
56	„ Göhr	„	„	—	27. 10. 1/4 Edelfäule	—	„
57	„ „	„	„	—	9. 11. 1/4 Edelfäule	—	„
58	„ Himmelreich	„	„	—	10. 11. 1/3 Edelfäule	—	„
59	„ „	„	„	—	12. 11. 1/3 Edelfäule	—	„
60	„ Humberg	„	„	Sauerwurm; Ausbeeren	2. 11. 1/5 Edelfäule	—	„
61	„ „	„	„	„	2./3. 11. 1/3 Edelfäule	—	„
62	„ „	„	„	„	2./3. 11. 1/3 Edelfäule	—	„
63	„ Ludwigsweg	„	„	—	8. 11. 1/4 Edelfäule	—	„
64	„ Merg	„	„	—	29. 10. 1/4 Edelfäule	—	„

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Gesamtschweflige Säure	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: wasserlöslichen	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: wasserunlöslichen	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge nach Farnsteiner	Phosphatrest	Gesamtstickstoff	Ammoniakstickstoff
Weiß	0,9976	6,79	2,18	0,75	0,21	0,03	0,71	0,0045	0,17	0,22	—	—	—	2,11	1,40	0,196	1,13	0,0520	0,040	0,003
„	0,9976	6,82	2,24	0,76	0,22	0,03	0,72	0,0045	0,18	0,28	—	—	—	2,16	1,44	0,156	1,20	0,0450	0,050	0,005
„	0,9983	6,45	2,20	0,66	0,23	0,04	0,61	0,0067	0,15	0,22	—	—	—	2,15	1,54	0,188	1,30	0,0535	0,050	0,005
„	0,9979	7,26	2,39	0,64	0,18	0,03	0,60	0,0051	0,19	0,21	—	—	—	2,30	1,70	0,228	1,30	0,0508	0,050	0,006
„	1,0004	5,71	2,50	1,10	0,18	0,03	1,06	—	0,14	0,33	—	—	—	2,46	1,40	0,192	0,80	0,0476	0,050	0,007
„	1,0015	6,05	2,86	1,30	0,12	0,03	1,26	—	0,19	0,34	—	—	—	2,77	1,51	0,220	0,93	0,0670	0,060	0,008
„	0,9995	6,34	2,46	0,87	0,37	0,04	0,82	—	0,18	0,27	—	—	—	2,38	1,56	0,189	0,87	0,0738	0,070	0,009
„	0,9981	7,33	2,49	1,00	0,12	0,04	0,95	—	0,19	0,32	—	—	—	2,40	1,45	0,166	0,80	0,0450	0,060	0,006
„	0,9989	6,08	2,29	0,82	0,34	0,04	0,77	—	0,14	0,30	—	—	—	2,25	1,48	0,186	1,00	0,0475	0,060	0,008
„	0,9978	7,63	2,58	1,09	0,09	0,04	1,04	—	0,13	0,38	—	—	—	2,55	1,51	0,145	1,06	0,0972	0,062	0,008
„	0,9969	7,73	2,32	0,94	0,10	0,04	0,89	—	0,15	0,34	—	—	—	2,27	1,38	0,125	0,87	0,0449	0,070	0,006
„	0,9973	7,68	2,49	1,00	0,08	0,04	0,95	—	0,19	0,33	—	—	—	2,40	1,45	0,150	0,60	0,0507	0,060	0,007
„	0,9969	7,50	2,27	0,80	0,30	0,04	0,75	—	0,14	0,32	—	—	—	2,23	1,48	0,155	1,25	0,0528	0,070	0,017
„	0,9973	7,16	2,32	1,09	0,11	0,03	1,05	—	0,14	0,42	—	—	—	2,28	1,23	0,118	1,13	0,0420	0,058	0,014
„	1,0017	7,02	3,15	1,14	0,06	0,04	1,09	—	0,36	0,29	—	—	—	2,89	1,80	0,281	1,07	0,0583	0,050	0,014
„	0,9976	7,62	2,67	1,00	0,10	0,03	0,96	0,0051	0,20	0,35	—	—	—	2,57	1,61	0,168	1,12	0,0538	0,050	0,006
„	0,9983	6,63	2,38	1,00	0,09	0,03	0,96	0,0049	0,17	0,33	—	—	—	2,31	1,35	0,207	1,30	0,0353	0,050	0,003
„	0,9968	7,04	2,72	0,68	0,28	0,03	0,64	0,0084	0,18	0,29	—	—	—	2,64	2,00	0,156	1,20	0,0423	0,040	0,004
„	0,9982	6,50	2,43	1,00	0,07	0,03	0,96	0,0059	0,18	0,27	—	—	—	2,35	1,39	0,191	1,13	0,0518	0,050	0,003
„	0,9968	7,63	2,47	0,79	0,19	0,04	0,74	0,0049	0,19	0,28	—	—	—	2,38	1,64	0,197	1,06	0,0656	0,050	0,005
„	0,9972	7,85	2,65	0,99	0,12	0,03	0,95	0,0054	0,22	0,30	—	—	—	2,53	1,58	0,180	1,20	0,0550	0,040	0,005
„	0,9965	6,89	2,13	0,68	0,24	0,03	0,64	0,0058	0,16	0,25	—	—	—	2,07	1,43	0,195	1,10	0,0440	0,050	0,003
„	0,9977	6,93	2,33	0,85	0,07	0,03	0,81	0,0067	0,17	0,28	—	—	—	2,26	1,45	0,164	1,30	0,0470	0,040	0,004
„	0,9970	7,15	2,20	0,64	0,12	0,03	0,60	0,0058	0,14	0,23	—	—	—	2,16	1,56	0,183	1,20	0,0564	0,050	0,005
„	0,9976	7,60	2,53	0,90	0,11	0,04	0,85	0,0059	0,22	0,23	—	—	—	2,41	1,56	0,212	1,06	0,0592	0,050	0,003
„	0,9977	7,15	2,36	0,88	0,08	0,03	0,84	0,0050	0,22	0,29	—	—	—	2,24	1,40	0,194	1,00	0,0609	0,040	0,003
„	0,9980	7,12	2,53	0,92	0,07	0,03	0,88	0,0051	0,18	0,25	—	—	—	2,45	1,57	0,208	1,20	0,0531	0,050	0,003
„	0,9970	8,25	2,26	0,74	0,25	0,04	0,69	0,0061	0,18	0,28	—	—	—	2,18	1,49	0,204	1,60	0,0441	0,050	0,003
„	0,9964	8,96	2,55	0,98	0,05	0,03	0,94	0,0061	0,23	0,27	—	—	—	2,42	1,48	0,204	1,00	0,0629	0,050	0,006

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911
65	Graach, Ried	Schieferboden	Riesling	—	7. 11. ⅓ Edelfäule	—	Mitte Juli
66	„ Schaach	„	„	—	29./31. 10. ⅓ Edelfäule	—	„
67	„ „	„	„	—	13. 11. ½ Edelfäule	—	„
68	„ Tirlei	„	„	—	8./9. 11. ⅓ Edelfäule	—	„
69	„ Zehnhaus	„	„	—	26. 10. ⅓ Edelfäule	—	„
70	Kinheim, Eulenlay	Schiefer	„	Wenig Sauerwurm; Kupfervitriol und Schwefel	10./15. 10.	—	Jan.
71	„ „	„	„	Peronospora; Kupfervitriol	17./28. 10. Etwas Edelfäule	—	April
72	„ Königsberg	„	„	„	17./28. 10. Sauerfäule	—	„
73	„ Löwenberg	„	„	Wenig Sauerwurm; Kupfervitriol und Schwefel	10./15. 10.	—	Jan.
74	„ „	„	„	—	—	—	April
75	„ Pischter	„	„	Keine; Kupfervitriol und Schwefel	15./20. 10.	—	Jan.
76	„ Rosenberg	„	„	„	15./20. 10.	—	„
77	Kürenz, Domäne Avelerberg	Tonschiefer	„	Bordelaiserbrühe gegen Peronospora, Schwefel gegen Oidium	2./5. 11.	—	April
78	„ „	„	„	„	3./5. 11.	—	„
79	„ „	„	„	„	10. 11.	—	„
80	„ „	„	„	„	10. 11.	—	„
81	„ „	„	„	„	12. 11.	—	„
82	„ „	„	„	„	12. 11.	—	„
83	„ „	„	„	„	13. 11.	—	„
84	„ „	„	„	„	13./14. 11.	—	„
85	„ „	„	„	„	14. 11.	—	„
86	„ „	„	„	„	17. 11.	—	„
87	St. Matthias, Mattheiser Schammat	Lehm mit etwas Schiefer vermischt	„	Sauerwurm, Peronospora, Oidium Abbürsten der Rinde, Spritzen und Schwefeln	20. 10.—10. 11.	—	„
88	„ Tiergärtner	Schiefergeröll	„	Etwas Peronospora und Oidium; Spritzen und Schwefeln	18.10.—14. 11.	—	„
89	Niederemmel, Vor dem Berg	Schiefer	Grün Riesling	—	29. 10. Teilweise Edelfäule	—	Juli
90	Senheim, Kirchenrech	Mittelschwerer Schieferboden	Riesling	—	—	—	April
91	„ Lay	Leichter Schieferboden	„	—	—	—	„

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Gesamtschweflige Säure	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	wasserlösl.	wasserunlösl.	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge nach Farnsteiner	Phosphatrest	Gesamtstickstoff	Ammoniakstickstoff
Weiß	0,9973	6,91	2,33	0,82	0,06	0,04	0,77	0,0061	0,17	0,25	—	—	—	2,26	1,49	0,192	1,40	0,0479	0,040	0,003
„	0,9984	7,57	2,76	1,02	0,06	0,03	0,98	0,0084	0,24	0,27	—	—	—	2,62	1,64	0,198	1,13	0,0665	0,040	0,006
„	0,9978	6,90	2,31	0,92	0,08	0,04	0,87	0,0059	0,17	0,30	—	—	—	2,24	1,37	0,145	1,50	0,0379	0,040	0,005
„	0,9979	6,40	2,25	0,67	0,27	0,03	0,63	0,0059	0,19	0,23	—	—	—	2,16	1,53	0,257	1,10	0,0485	0,050	0,003
„	0,9977	7,83	2,72	1,03	0,08	0,04	0,98	0,0042	0,26	0,35	—	—	—	2,56	1,58	0,221	1,06	0,0506	0,040	0,003
„	0,9987	7,71	2,75	1,25	0,12	0,04	1,20	—	0,19	0,32	—	—	—	2,66	1,46	0,228	0,88	—	0,050	0,010
„	0,9990	6,06	2,26	0,96	0,37	0,03	0,92	—	0,25	0,33	—	—	—	2,11	1,19	0,175	1,26	0,0530	0,030	0,005
„	0,9990	8,42	3,13	1,20	0,08	0,03	1,16	—	0,20	0,27	—	—	—	3,03	1,87	0,206	0,93	0,0705	0,042	0,010
„	0,9991	7,37	2,67	1,26	0,14	0,04	1,21	—	0,15	0,33	—	—	—	2,62	1,41	0,209	0,76	—	0,050	0,010
„	1,0002	6,30	2,58	1,15	0,08	0,03	1,11	—	0,17	0,30	—	—	—	2,51	1,40	0,200	1,33	0,0529	0,030	0,009
„	0,9982	8,09	2,80	1,18	0,17	0,04	1,13	—	0,11	0,31	—	—	—	2,79	1,66	0,209	1,00	—	0,060	0,010
„	0,9982	7,91	2,77	1,14	0,19	0,04	1,09	—	0,12	0,31	—	—	—	2,75	1,66	0,224	1,00	—	0,060	0,011
„	1,0001	7,29	2,65	1,12	0,10	0,03	1,08	—	0,17	0,42	0,86	0,13	0,73	2,58	1,50	0,129	0,87	0,0582	0,070	0,010
„	0,9992	6,75	2,65	1,16	0,08	0,04	1,11	—	0,17	0,42	1,00	0,13	0,87	2,58	1,47	0,146	1,13	0,0608	0,065	0,006
„	1,0000	6,10	2,45	1,16	0,09	0,03	1,12	—	0,13	0,42	1,10	0,17	0,93	2,42	1,30	0,150	1,20	0,0679	0,056	0,008
„	0,9994	6,70	2,47	1,16	0,09	0,03	1,12	—	0,13	0,39	—	—	—	2,44	1,32	0,114	1,26	0,0387	0,065	0,010
„	0,9996	5,80	2,39	1,20	0,08	0,03	1,16	—	0,13	0,40	—	—	—	2,36	1,20	0,135	1,30	0,0305	0,052	0,010
„	0,9995	5,62	2,37	1,19	0,08	0,03	1,15	—	0,12	0,35	—	—	—	2,35	1,20	0,136	1,20	0,0385	0,055	0,010
„	0,9996	5,89	2,37	1,18	0,09	0,03	1,14	—	0,13	0,34	—	—	—	2,34	1,20	0,132	1,40	0,0291	0,052	0,010
„	0,9993	6,10	2,44	1,08	0,10	0,04	1,04	—	0,21	0,34	—	—	—	2,33	1,29	0,140	1,30	0,0400	0,062	0,010
„	1,0011	6,98	2,53	1,17	0,08	0,03	1,13	—	0,14	0,35	—	—	—	2,49	1,36	0,150	1,26	0,0385	0,066	0,009
„	0,9993	6,31	2,41	1,04	0,09	0,03	1,00	—	0,14	0,32	—	—	—	2,37	1,37	0,128	1,20	0,0385	0,060	0,009
„	1,0024	5,24	2,73	1,30	0,08	0,03	1,26	—	0,15	0,24	0,73	0,20	0,53	2,68	1,42	0,231	0,87	0,0824	0,076	0,010
„	1,0000	6,76	2,79	1,23	0,09	0,04	1,18	—	0,17	0,32	0,73	0,20	0,53	2,72	1,54	0,226	0,70	0,0855	0,054	0,007
„	0,9982	6,99	2,38	0,96	0,24	0,04	0,91	0,0044	0,13	0,32	—	—	—	2,35	1,44	0,179	1,26	0,0564	0,060	0,007
„	0,9996	6,10	2,31	1,16	0,08	0,03	1,12	—	0,16	0,28	—	—	—	2,25	1,13	0,208	1,20	0,0509	0,025	0,006
„	0,9965	7,84	2,22	0,88	0,29	0,04	0,83	—	0,19	0,28	—	—	—	2,13	1,30	0,128	0,60	0,0555	0,025	0,008

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911
92	Traben, Gaispfad	Schiefer	Riesling	Wenig Heu- u. Sauerwurm u. Peronospora; Bordelaiserbrühe u. Schwefel	3. 11.	—	Sept.
93	„ Riemen	„	„	Heu- u. Sauerwurm, in einem jüngeren Teil des Weinbergs stark Peronospora; Bordelaiserbrühe und Schwefel	„	—	„
94	Valwig, Valwigberg Oberdorf	„	„	—	22. 10. 89 % Fäule	—	Mai bis Juni
95	Winningen, Berg, div. mittlere Lagen	„	„	Teilweise Peronospora und Sauerwurm; Bordelaiserbrühe	10./15. 10. Größtenteils Edelfäule etwas Sauerfäule	—	1910 Dez.
96	„ div. geringere Lagen	Schiefer und Gartenerde	„	Teilweise Peronospora, Schimmelpilz u. Sauerwurm; Bordelaiserbrühe und Schwefel	12./16. 10. Teils Sauer-, teils Edelfäule	—	„
97	„ div. geringere u. mittlere Lagen	Schiefer, Gartenerde und etwas Lehmboden	„	Sauerwurm; Bordelaiserbrühe, Schwefel, Ausbeeren	15./18. 10. Etwas Sauerfäule	—	„
98	„ Brückstück	Schiefer	„	Teilweise Peronospora und Sauerwurm; Bordelaiserbrühe und Schwefel	15./18. 10. Vorherrschend Edelfäule, teilw. Sauerfäule	—	„
99	„ Röttgen u. div. mittlere Berglagen	„	„	„	13./20. 10. Teils Edel-, teils Sauerfäule	—	„
100	„ Röttgen	Schiefer und etwas Kies	„	„	13./20. 10. Größtenteils Edelfäule	—	„
101	„ „	„	„	„	15./20. 10. Größtenteils Edelfäule	—	„
102	„ Uhleu	Schiefer	„	„	18./22. 10. Überwiegend Edelfäule	—	„
103	Wintrich, Neuberg	Schiefer mit Erde	Grün Riesling	—	4./5. 11.	—	1911 Mai bis Juni
104	„ „	„	„	—	5. 11.	—	Juli
105	„ „	„	„	—	5. 11.	—	„
106	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„
107	„ Ohligsberg	Schiefer	„	—	25. 10. Teilweise Edelfäule	—	„
108	„ Unter dem Geyerskopf	„	„	—	24. 10. Teilweise Edelfäule	—	„

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Gesamtschweflige Säure	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: wasserlöslichen	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: wasserunlöslichen	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge nach Farnsteiner	Phosphatrest	Gesamtstickstoff	Ammoniakstickstoff
Weiß	0,9972	7,24	2,38	0,92	0,24	0,03	0,88	0,0049	0,15	0,38	—	—	—	2,33	1,45	0,136	1,50	0,0375	0,050	0,006
„	0,9972	7,24	2,26	0,84	0,26	0,03	0,80	0,0035	0,16	0,33	—	—	—	2,20	1,40	0,164	1,30	0,0508	0,060	0,007
„	0,9982	7,73	2,80	1,10	0,07	0,03	1,06	—	0,14	0,34	—	—	—	2,76	1,70	0,174	0,93	0,0973	0,075	0,007
„	1,0030	5,48	2,79	1,24	0,15	0,05	1,18	—	0,18	0,37	1,06	0,33	0,73	2,71	1,53	0,286	—	—	0,038	—
„	1,0028	5,55	2,85	1,30	0,26	0,05	1,24	—	0,15	0,31	1,00	0,30	0,70	2,80	1,56	0,271	—	—	0,022	—
„	1,0027	5,53	2,71	1,16	0,18	0,04	1,11	—	0,16	0,28	1,00	0,33	0,67	2,65	1,54	0,282	—	—	0,030	—
„	1,0002	7,39	2,23	1,12	0,22	0,04	1,07	—	0,21	0,31	0,90	0,27	0,63	2,12	1,05	0,244	—	—	0,038	—
„	1,0017	6,55	3,05	1,17	0,22	0,04	1,12	—	0,18	0,31	0,93	0,30	0,63	2,97	1,85	0,256	—	—	0,028	—
„	1,0000	7,22	2,85	0,99	0,23	0,03	0,95	—	0,17	0,30	1,17	0,37	0,80	2,78	1,83	0,290	—	—	0,060	—
„	1,0000	7.42	2,97	1,00	0,23	0,04	0,95	—	0,18	0,28	1,27	0,40	0,87	2,89	1,94	0,268	—	—	0,030	—
„	0,9999	7,37	3,00	1,00	0,26	0,03	0,96	—	0,19	0,25	0,97	0,30	0,67	2,91	1,95	0,262	—	—	0,070	—
„	0,9996	6,02	2,39	1,09	0,08	0,03	1,06	—	0,12	0,29	—	—	—	2,37	1,31	0,180	1,07	0,0538	0,070	0,008
„	0,9998	5,89	2,34	1,12	0,08	0,03	1,08	0,0041	0,10	0,29	—	—	—	2,34	1,26	0,206	0,91	0,0503	0,060	0,007
„	0,9997	5,35	2,39	1,12	0,09	0,03	1,08	0,0035	0,11	0,26	—	—	—	2,38	1,30	0,202	1,13	0,0552	0,060	0,006
„	0,9988	5,80	2,08	0,82	0,30	0,04	0,77	0,0035	0,10	0,27	—	—	—	2,08	1,31	0,245	1,37	0,0538	0,060	0,007
„	0,9983	7,10	2,51	0,90	0,29	0,04	0,85	0,0046	0,23	0,29	—	—	—	2,38	1,53	0,245	0,93	0,0714	0,070	0,009
„	1,0000	7,51	3,05	1,18	0,13	0,04	1,13	0,0050	0,29	0,27	—	—	—	2,86	1,73	0,217	0,66	0,0621	0,080	0,014

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911
					V. Weinbaugebiet		
109	Ockfen, Bocksteiner	Tonschiefer, Ammoniakdüngung	Riesling	Sauerwurm und Botrytis; 3 % Schmierseife, Bordelaiserbrühe und Schwefel	11./12. 11. Sauer- und Rohfäule	—	Juli bis Aug.
110	„ „	Kräftiger Schieferton	„	—	12./11.	—	Sept.
111	„ „	Tonschiefer, Ammoniakdüngung	Riesling (Auslese)	Sauerwurm und Bortrytis; 3 % Schmierseife, Bordelaiserbrühe, Schwefel	12./13. 11.	—	Juli bis Aug.
112	„ „	Tonschiefer	Riesling	„ teilweise mit Schmierseife behandelt	13./14. 11.	—	„
113	„ „ (am Walde entlang)	„	„	„ Bordelaiserbrühe, Schwefel, Mottenfang	14./15. 11.	—	„
114	„ Heppensteiner	„	„	Sauerwurm und Botrytis; 3 % Schmierseife	31. 10.—4. 11. Sehr stark Sauerfäule	—	„
115	„ „	„	Riesling (Auslese)	Sauerwurm und Botrytis; Bordelaiserbrühe, Schwefel	4./5. 11. Wenig Edelfäule	—	„
116	„ „	„	„	„ 3 % Schmierseife	6./7. 11. Wenig Edelfäule	—	„
117	„ Irminer	„	„	„ Nikotin und Seife	8./9. 11. Sauerfäule, Rohfäule	—	„
118	„ Irminer und Martiner	„	„	Wenig Sauerwurm; Bordelaiserbrühe, Schwefel	16./17. 11. bei Schnee	—	„
119	„ Ober-Herrenberger	„	„	Sauerwurm und Botrytis; 3 % Schmierseife, Bordelaiserbrühe, Schwefel	10./11. 11. Wenig Edelfäule	—	„
120	Serrig, Wingertsheck	„	Riesling	Keine; Bordelaiserbrühe, Schwefel	3. 11.	—	„
121	„ „	„	„	„	„	—	„
122	„ „	„	„	„	4./5. 11.	—	„
123	„ „	„	„	„	5./6. 11.	—	„
124	„ „	„	„	„	8./10. 11.	—	Sept.
125	„ „	„	„	„	10. 11.	—	„
126	„ „	„	„	„	12. 11.	—	„
127	„ „	„	„	„	13./14. 11.	—	„
128	„ „	„	„	„	15. 11.	—	„

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g: Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Gesamtschweflige Säure	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	wasserlösl.	wasserunlösl.	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge nach Farnsteiner	Phosphatrest	Gesamtstickstoff	Ammoniakstickstoff
der Saar.																				
Weiß	0,9990	5,86	2,17	0,74	0,28	0,03	0,70	0,0067	0,19	0,36	—	—	—	2,08	1,38	0,182	1,70	0,0440	0,040	0,015
„	0,9991	6,49	2,39	1,05	0,12	0,03	1,01	0,0099	0,14	0,35	—	—	—	2,35	1,34	0,154	1,30	0,0471	0,050	0,008
„	0,9984	6,19	2,26	0,76	0,27	0,04	0,71	0,0067	0,17	0,39	—	—	—	2,19	1,48	0,168	1,60	0,0423	0,060	0,016
„	0,9989	6,11	2,37	0,82	0,24	0,03	0,78	0,0059	0,22	0,38	—	—	—	2,25	1,47	0,185	1,10	0,0449	0,060	0,014
„	0,9997	5,64	2,29	0,82	0,25	0,03	0,78	0,0064	0,17	0,45	—	—	—	2,22	1,44	0,184	1,40	0,0422	0,060	0,014
„	1,0000	6,00	2,44	0,90	0,21	0,03	0,86	0,0067	0,17	0,24	—	—	—	2,37	1,51	0,162	1,00	0,0521	0,060	0,011
„	0,9981	6,66	2,59	0,85	0,26	0,03	0,81	0,0067	0,15	0,39	—	—	—	2,54	1,73	0,156	1,20	0,0509	0,060	0,011
„	0,9989	6,44	2,46	0,82	0,29	0,05	0,76	0,0059	0,17	0,37	—	—	—	2,39	1,63	0,162	1,60	0,0470	0,050	0,013
„	0,9997	5,68	2,33	0,92	0,34	0,04	0,87	0,0067	0,12	0,40	—	—	—	2,31	1,44	0,149	1,60	0,0507	0,070	0,011
„	0,9995	5,60	2,43	0,90	0,23	0,03	0,86	0,0067	0,25	0,43	—	—	—	2,28	1,42	1,164	1,30	0,0485	0,070	0,011
„	0,9984	6,29	2,25	0,85	0,29	0,03	0,81	0,0064	0,10	0,40	—	—	—	2,25	1,44	0,152	1,50	0,0518	0,070	0,011
„	0,9974	6,88	2,39	0,72	0,23	0,04	0,67	0,0064	0,15	0,35	—	—	—	2,34	1,67	0,186	1,50	0,0449	0,060	0,014
„	0,9976	6,97	2,47	0,78	0,24	0,05	0,72	0,0072	0,14	0,37	—	—	—	2,43	1,71	0,172	1,30	0,0437	0,050	0,011
„	0,9974	7,04	2,42	0,72	0,25	0,03	0,68	0,0061	0,20	0,35	—	—	—	2,32	1,64	0,182	1,00	0,0535	0,060	0,013
„	0,9982	6,53	2,27	0,78	0,25	0,03	0,74	0,0051	0,17	0,37	—	—	—	2,20	1,46	0,157	1,40	0,0453	0,060	0,013
„	0,9986	6,49	2,54	0,78	0,30	0,04	0,73	0,0064	0,15	0,35	—	—	—	2,49	1,76	0,160	1,30	0,0440	0,070	0,015
„	0,9989	5,93	2,37	0,74	0,25	0,03	0,70	0,0046	0,14	0,32	—	—	—	2,33	1,63	0,188	1,50	0,0545	0,060	0,014
„	0,9991	6,29	2,44	0,75	0,27	0,03	0,71	0,0049	0,15	0,34	—	—	—	2,39	1,68	0,160	1,30	0,0611	0,050	0,017
„	0,9992	6,11	2,44	0,80	0,28	0,04	0,75	0,0050	0,17	0,35	—	—	—	2,37	1,62	0,193	1,30	0,0653	0,050	0,015
„	0,9995	6,14	2,36	0,74	0,29	0,03	0,70	0,0061	0,14	0,32	—	—	—	2,32	1,62	0,196	1,30	0,0631	0,060	0,015

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911
129	Wiltingen, Schlangengraben	Schiefergeröll	Riesling	Sauerwurm und Peronospora; Abbürsten der Rinde, Spritzen und Schwefeln	7./8. 11.	—	April
							VI. Weingebiet
130	Ahrweiler, Rosental	Schieferboden	Blauer Spätburgunder	Peronospora und Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	12. 10.	—	Sept.

B. Weinbaugebiet der Nahe, der Nahe und des Glans, des Rheintals linksrheinisch, unterhalb des Rheingaus, des Rheingaus, des Rheins und Mains.

Bericht des Öffentlichen Nahrungsmitteluntersuchungsamtes des Kreises Kreuznach zu Kreuznach. **Dr. Stern.**

Es wurden insgesamt 46 Proben untersucht und zwar:

22 aus dem Bezirke des Amtes,
24 aus dem Regierungsbezirk Wiesbaden.

Dieselben verteilen sich auf folgende Weinbaugebiete:

Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach)	19 Proben,
Weinbaugebiet des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim) . .	1 Probe,
Rheintal linksrheinisch unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar)	2 Proben,
Rheingau	22 „
Weinbaugebiet des Rheins und Mains (Kreis Wiesbaden Stadt und Land)	2 „
Summa:	46 Proben.

Sämtliche untersuchte Proben wurden bei einwandsfreien Winzern, Weingutsbesitzern und aus herrschaftlichen Gütern durch die Weinkontrolleure nach vorheriger Zungenprüfung erhoben. Untersucht wurden:

a) aus dem Bezirke des Amtes:

vor dem I. Abstiche: 4 Proben, Nr. 1, 3, 6 und 18 (vgl. Tabelle Weinbaugebiet der Nahe),

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Gesamtschweflige Säure	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: wasserlöslichen	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: wasserunlöslichen	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge nach Farnsteiner	Phosphatrest	Gesamtstickstoff	Ammoniakstickstoff
Weiß	1,0000	6,05	2,48	1,25	0,09	0,03	1,21	—	0,12	0,39	0,97	0,17	0,80	2,46	1,25	0,168	1,07	0,0445	0,064	0,008
der Ahr.																				
Rot	0,9993	7,36	3,08	0,60	0,26	0,06	0,52	0,0049	0,16	0,16	—	—	—	3,02	2,50	0,358	1,60	0,0848	0,100	0,015

nach dem I. Abstiche: 13 Proben,
nach dem II. Abstiche: 2 Proben.

Proben 10 und 12 wurden auch nach dem II. Abstiche untersucht (vgl. Analysen 11 und 13 der Tabelle „Weinbaugebiet der Nahe“);

b) aus dem Regierungsbezirke Wiesbaden:

sämtliche Weine nach dem II. Abstiche, mit Ausnahme der Probe 29 (vgl. Tabelle „Weinbaugebiet des Rheingaues“), welche nach dem I. Abstiche der Untersuchung unterzogen wurde.

Während sich die Untersuchungen aus dem Bezirke des Amtes mit wenigen Ausnahmen auf kleinere und mittlere Weine beschränkten, wurden aus dem Regierungsbezirk Wiesbaden — Weinbaugebiet „Rheingau“ und „des Rheins und Mains“ — neben Weinen von Winzervereinen vorzugsweise solche von herrschaftlichen Gütern und der Königlichen Domäne untersucht.

Bei der Durchführung der Weinkontrolle im Regierungsbezirk Wiesbaden ergab sich die Notwendigkeit, die Zusammensetzung der Weine aus bevorzugten Lagen zu kennen (Etikettenfrage). Die Qualität des 1910er Jahrgangs ist nur als mittelmäßig bis gering zu bezeichnen.

Infolge der geernteten geringen Menge und des allenthalben herrschenden Weinmangels wurden jedoch die 1910er über ihren Wert bezahlt, teilweise höher als ein guter Jahrgang.

Das Ergebnis ist in den Tabellen I und II zusammengestellt.

Tabelle

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
								Weinbaugebiet der Nahe.
1	Braunweiler, Stärkrech, Vor Weingarten	Felsiger Sandboden, Stalldünger	Gemischt	Oidium; Spritzen und Schwefeln	Ende Okt. 1910	—	1911	Weiß
2	Bretzenheim, Vogelgesang, Höhe	—	„	Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	Mitte Okt. 1910	—	„	„
3	Heddesheim, Kilb	—	„	„	„	—	„	„
4	„ Hinterhardt	—	Österreicher	Oidium, Peronospora und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	17. Okt. 1910	—	„	„
5	Kreuznach, Belz, Judenkirchhof Mönchberg	Teils Lehm, Kies und Fels	Gemischt	—	22. Okt. 1910	—	„	„
6	„ Brückes	—	„	Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	Mitte Okt. 1910	—	„	„
7	Langenlonsheim, Verschiedene Lagen	Schwerer Boden	„	Keine; Spritzen und Schwefeln	„	Unregelmäßige Witterung	„	„
8	Laubenheim, Remicher	Roter Fels u. roter Tonboden, Stalldünger u. künstlich. Dünger	Meist Riesling, Sylvaner und Traminer	Sauerwurm und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	25. Okt. 1910	—	„	„
9	„ Affenberg	Kies, Kiesletten und Letten	Gemischt (etwa ½ Riesling)	„	21/22. Okt. 1910	—	„	„
10	Niederhausen, Clamm	Kiesboden	Gemischt	Wenig; Spritzen und Schwefeln	Mitte Okt. 1910, gesund	—	„	„
11	„ „	„	„	„	„	—	„	„
12	Norheim, Hinter Fels	Letten	Meist Riesling	„	„	—	„	„
13	„ „	„	„	„	„	—	„	„
14	Sobernheim	—	—	—	—	—	„	„
15	Schloßböckelheim, Kupfergrube	Felsboden	Riesling	Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	18. Okt. 1910 (teilweise Sauerfäule)	normal	„	„
16	Waldböckelheim	—	—	—	—	—	„	„
17	„ Mühlberg	Schieferbod. Stalldünger	Gemischt	Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	Ende Okt. 1910, gesund	normal	„	„

I.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g														Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile					
(Kreis Kreuznach.)																		
0,9985	7,26	2,60	0,83	0,07	0,02	0,80	0,5	0,12	0,27	2,58	1,78	1,75	0,274		1,8	0,7	7,0	0,66
0,9978	8,28	2,86	0,90	0,06	0,03	0,86	0,8	0,18	0,28	2,78	1,92	1,88	0,233		1,6	0,7	9,7	0,70
1,0012	7,60	3,33	1,05	0,08	0,03	1,02	0,8	0,16	0,29	3,27	2,25	2,22	0,316		2,7	1,2	10,5	0,87
0,9998	6,14	2,67	0,66	0,48	0,03	0,62	0,5	unter 0,1	0,19	2,67	2,05	2,01	0,298		2,0	1,0	8,1	0,52
1,0002	7,39	3,10	0,88	0,07	0,03	0,84	0,8	0,14	0,22	3,06	2,22	2,18	0,337		2,4	0,9	10,8	0,73
0,9986	7,66	2,77	0,88	0,06	0,04	0,84	0,7	0,15	0,25	2,72	1,88	1,84	0,271		1,5	0,9	9,1	0,71
0,9987	6,86	2,63	0,57	0,32	0,02	0,54	0,6	unter 0,1	0,18	2,63	2,09	2,06	0,278		1,6	0,8	8,7	0,45
0,9987	9,56	3,67	0,91	0,05	0,04	0,86	0,9	0,28	0,25	3,49	2,63	2,58	0,257		1,2	0,2	9,4	0,70
0,9993	7,87	3,18	0,76	0,36	0,04	0,72	0,7	0,15	0,22	3,13	2,41	2,37	0,299		1,3	0,4	8,9	0,60
0,9981	8,0	2,84	0,90	0,06	0,03	0,86	0,7	0,16	0,25	2,78	1,92	1,88	0,244		1,2	0,4	8,8	0,70
0,9981	8,0	2,84	0,86	0,05	0,02	0,83	0,7	0,19	0,20	2,75	1,92	1,89	0,241		1,0	0,2	8,8	0,71
0,9962	8,28	2,48	0,75	0,06	0,03	0,71	0,7	0,12	0,25	2,46	1,75	1,71	0,228		1,5	0,5	8,4	0,57
0,9959	8,28	2,45	0,66	0,04	0,02	0,63	0,7	0,17	0,19	2,38	1,75	1,72	0,235		1,3	0,5	8,4	0,54
1,0011	6,27	2,86	1,06	0,05	0,04	1,02	0,5	unter 0,1	0,35	2,86	1,84	1,80	0,265		1,0	—	8,0	0,74
0,9975	8,63	2,97	0,86	0,06	0,03	0,82	0,8	0,22	0,17	2,85	2,03	1,99	0,235		1,0	0,1	9,3	0,72
1,0008	5,57	2,46	0,73	0,25	0,03	0,69	0,5	unter 0,1	0,24	2,46	1,77	1,73	0,289		1,8	0,6	8,9	0,57
0,9996	6,14	2,57	0,66	0,41	0,02	0,63	0,5	unter 0,1	0,24	2,57	1,94	1,91	0,264		1,7	0,8	8,1	0,51

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheitenund Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
18	Wallhausen, Johannisberg	—	Riesling	Oidium und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	Mitte Okt. 1910	—	1911	Weiß
19	Winzenheim, Rosenheck	—	Gemischt	Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	„	—	„	„
						Weinbaugebiet des Glans und		
20	Meddersheim	—	—	—	—	—	1911	Weiß
						Weinbaugebiet des Rheintals, linksrheinisch,		
21	Bacharach, Kosten und Minola	Tonschieferboden, Stalldünger, Superphosphat, Kainit und Kali	Riesling u. Österreicher	Peronospora, Sauerwurm und Oidium; Spritzen und Schwefeln	11. Okt. 1910	Nasser Sommer	1911	Weiß
22	Boppard, Oberhamm	Schiefer- mit Lehmboden, Stalldünger	Riesling	Heu- und Sauerwurm; keine	20. Okt. 1910	—	„	„

Tabelle

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
						Weinbaugebiet		
23	Aßmannshausen, Höllenberg	Blau-violett. fruchtbarer, mit bunten Phyliten durchsetzter Schieferbod.	Spätburgunder	Heu- und Sauerwurm; keine	5.—6. Okt. 1910	—	1911	Rot
24	Erbach, Marcobrunnen	Letten, alle drei Jahr 400 Ztr. Stalldünger pro 25 ar	Riesling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen, Schwefeln und Mottenfang	11./12. Okt. 1910	—	„	Weiß
25	„ Steinmorgen und Pellet	Lehmboden, Stalldünger	„	Peronospora; Lösung mit Kupfervitriol und Kalk	2. Nov. 1910 (Edelfäule)	—	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Mösling
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
0,9953	8,91	2,48	0,89	0,12	0,02	0,87	0,8	0,12	0,41	2,46	1,59	1,57	0,166	0,9	0,2	8,9	0,53
0,9982	8,63	3,15	0,96	0,07	0,03	0,92	0,8	0,20	0,29	3,05	2,13	2,09	0,214	1,5	0,6	9,2	0,74
der Nahe (Kreis Meisenheim).																	
0,9995	5,95	2,29	0,69	0,27	0,03	0,65	0,5	0,12	0,23	2,27	1,62	1,58	0,264	1,9	0,7	8,4	0,53
unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar).																	
0,9983	8,07	2,88	0,76	0,33	0,04	0,71	0,7	0,20	0,21	2,78	2,07	2,02	0,288	0,7	0,2	8,6	0,55
0,9979	8,14	2,88	0,96	0,06	0,03	0,91	0,7	0,19	0,30	2,79	1,88	1,83	0,216	1,0	0,2	8,1	0,68

II.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Mösling
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
des Rheingaues.																	
0,9998	7,80	3,28	0,79	0,10	0,02	0,77	0,6	0,17	0,21	3,21	2,44	2,42	0,315	1,5	0,9	7,7	0,66
0,9980	7,73	2,81	0,61	0,23	0,05	0,55	0,9	0,20	0,17	2,71	2,16	2,10	0,265	1,2	0,5	8,6	0,47
1,0016	7,87	3,80	0,93	0,10	0,03	0,89	0,8	0,85	0,26	3,05	2,16	2,12	0,218	0,9	0,2	10,2	0,60

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
26	Erbach, Kiedricherfeld, Hühnerberg	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	Riesling	Peronospora; Kupfervitriol und Kalk	5. u. 6. Nov. 1910 (Edelfäule)	—	1911	Weiß
27	„ Marcobrunnen	Leichter mit Cyresienmergel, demnach kalkreicher Diluvialboden	„	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang	10. Nov. 1910	—	„	„
28	Eltville, Taubenberg	Grauer Taunusschiefer	„	„	30. Okt. 1910	—	„	„
29	Geisenheim, Steinacker u. verschiedene andere Lagen	—	—	—	—	—	1910	„
30	Hallgarten, Schönhell	Letten und Kiesletten, dreijährige Düngung mit Stalldünger	Riesling	Etwas Peronospora und Sauerwurm; Kupferkalkbrüh. gegen Sauerwurm nichts	8. Nov. 1910, noch ziemlich gesund	Feuchte Witterung	1911	„
31	Hattenheim, Hassel	Kies- und Lehmboden, alle 3 Jahre 400 Ztr. Stalldünger pro 25 ar	„	Peronospora, Heu- und Sauerwurm und wenig Oidium; Mottenfang, Spritzen und Schwefeln	7. Nov. 1910	—	„	„
32	„ Steinberg	Sandiger, stark tonhalt. Schieferboden	„	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang	2. Nov. 1910	—	„	„
33	Kiedrich, Bleidersberg	Leichter Schieferboden, Stalldünger	Österreicher	Oidium und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	—	—	„	„
34	„ Weyersberg	Schieferbod., Stalldünger	Gemischt	„	—	—	„	„
35	„ Dippenard	Schwerer Letten, Stalldünger	„	Oidium, Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	—	—	„	„
36	„ Berg	Schwerer Schieferboden, Stalldünger	„	„	—	—	„	„
37	„ Gräfenberg	Grauer Sericit-Schiefer	Riesling	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang	8. Nov. 1910	—	„	„
38	Lorch, Niederflur	Schwarzer Schieferbod., alle 3 Jahre 400 Ztr. Dung pro 25 ar	Österreicher, Traminer, Kleinberger	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	14./17. Okt. 1910, gut	—	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile							
0,9993	7,73	3,18	0,93	0,07	0,04	0,88	0,8	0,26	0,26	3,02	2,14	2,09	0,232	0,8	0,2	10,3	0,68			
0,9993	8,21	3,31	0,85	0,06	0,04	0,80	1,1	0,28	0,18	3,13	2,33	2,28	0,250	0,8	0,3	13,4	0,68			
0,9980	8,42	3,07	0,80	0,07	0,03	0,77	0,9	0,23	0,23	2,94	2,17	2,14	0,210	0,9	0,2	10,7	0,61			
1,0009	7,6	3,29	1,03	0,05	0,02	1,0	0,6	unter 0,1	0,34	3,29	2,29	2,26	0,317	1,6	0,6	8,0	0,78			
0,9994	7,80	3,15	0,84	0,13	0,03	0,80	0,9	0,24	0,22	3,01	2,21	2,17	0,264	0,7	0,1	11,5	0,63			
0,9987	8,21	3,12	0,84	0,05	0,05	0,78	0,8	0,18	0,26	3,04	2,26	2,20	0,253	0,8	0,2	9,7	0,58			
1,000	7,73	3,33	1,08	0,09	0,04	1,03	0,8	0,27	0,28	3,16	2,13	2,08	0,225	0,8	0,3	10,4	0,80			
1,0014	6,53	3,0	1,02	0,05	0,05	0,96	0,6	0,16	0,28	2,94	1,98	1,92	0,301	0,6	0,1	9,2	0,72			
1,0006	6,47	2,80	0,73	0,06	0,03	0,70	0,6	0,15	0,20	2,75	2,05	2,02	0,327	1,0	0,4	9,2	0,58			
1,0004	6,59	2,90	0,73	0,06	0,03	0,70	0,7	0,16	0,22	2,84	2,14	2,11	0,297	1,2	0,4	10,6	0,55			
1,0011	6,86	3,26	0,84	0,05	0,05	0,77	0,8	0,20	0,14	3,16	2,39	2,32	0,320	0,9	0,3	11,7	0,69			
1,0011	6,34	2,98	0,88	0,07	0,04	0,83	0,8	0,37	0,18	2,71	1,88	1,83	0,281	0,6	0,2	12,6	0,70			
0,9998	6,93	2,88	0,60	0,29	0,05	0,54	0,8	0,21	0,17	2,77	2,23	2,17	0,290	1,2	0,2	11.5	0,45			

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
39	Mittelheim, Gottestal	Teils Kies- u. Lehmboden, Kiesboden 3jähr. Stalldüngung, Lehmboden künstl. Düng. wie Hornspähne und Ohlendorf Guano	Österreicher	Etwas Peronospora und Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	2. Nov. 1910 größtenteils noch gesund	Feuchte Witterung	1911	Weiß
40	Rüdesheim, Engerweg u. Bischofsberg	Thon, Mergel, alle 3 Jahre 400 Ztr. Kuhdung, dazw. 30 Ztr. Lützl-Guano	Riesling	Peronospora, Oidium u. stark Heuwurm; Mottenfang, sowie Ausstech. der Heuwürmer	27. Okt. 1910. Trauben gesund und reif	Hagelschlag, regnerisches, kühles Wetter	„	„
41	„ Klosterkiesel	Lehm-Mergel, welcher mit Tonschiefer begründet wurde, alle 3 Jahre 400Z. Stalldünger, dazw. einmal mit Lützel-Guano (30Z.)	„	Etwas Peronospora und Botrytis; Heuwurm ziemlich stark	24. Okt. 1910 (mehr Roh- als Edelfäule)	„	„	„
42	„ Hinterhaus, Berg	Schiefer, Letten und Quarzit	„	Heu- und Sauerwurm; keine	26./27. Okt. 1910 (geringe Edelfäule)	—	„	„
43	Winkel, Steinchen	Kiesboden, Stalldünger 1907	Österreicher	Peronospora und Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	25. Okt. 1910 (gesunde Trauben)	—	„	„
44	„ Klauserer Berg	Lehm und Kies, alle drei Jahre 400 Zt. Stalldünger pro 25 ar	Riesling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	27.—31. Okt. und 2. Nov. 1910	—	„	„
								Weinbaugebiet des
45	Hochheim, Stein; ergänzt mit Rauploch, Hinter der Kirche und Daubhaus	Kies und Lehm, alle 3 Jahre 400 Zt. Stalldünger pro 25 ar	Riesling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	24./28. Okt. 1910 gut	—	1911	Weiß
46	„ Domdechanei usw.	Strenger Mergelboden	„	Heu- und Sauerwurm; keine	28.—31. Okt. 1910 (geringe Edelfäule)	—	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
0,9989	6,99	2,76	0,69	0,35	0,03	0,65	0,7	unter 0,1	0,26	2,76	2,11	2,07	0,258	1,2	0,5	10,0	0,48
1,0015	7,39	3,59	1,18	0,06	0,05	1,13	0,8	0,26	0,27	3,43	2,30	2,25	0,265	0,6	0,1	10,8	0,91
1,0015	7,06	3,51	1,18	0,06	0,03	1,14	0,8	0,24	0,29	3,37	2,23	2,19	0,264	0,7	0,1	11,3	0,90
1,0003	7,94	3,46	1,07	0,05	0,03	1,02	0,7	0,20	0,19	3,36	2,34	2,29	0,288	0,6	0,2	8,8	0,88
1,0013	7,73	3,62	0,91	0,04	0,03	0,88	0,7	unter 0,1	0,18	3,62	2,74	2,71	0,351	1,9	0,9	9,0	0,75
0,9996	7,87	3,28	0,91	0,06	0,05	0,84	0,8	0,21	0,20	3,17	2,33	2,26	0,270	1,1	0,4	10,1	0,72
Rheins und Mains.																	
0,9996	8,49	3,49	1,01	0,06	0,05	0,95	0,9	0,35	0,22	3,24	2,29	2,23	0,279	0,8	0,1	10,6	0,78
0,9986	8,42	3,23	1,02	0,06	0,04	0,97	0,9	0,30	0,27	3,03	2,06	2,01	0,236	0,5	0,1	10,7	0,74

Über die gefundenen analytischen Werte sei folgendes angeführt:

Vor allem zeichnen sich die 1910er Weine durch einen hohen Extrakt- und Mineralstoffgehalt aus.

	Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach)		Weinbaugebiet des Glans u. der Nahe (Kreis Meisenheim)	Rheintal, linksrheinisch unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar)		Rheingau		Weinbaugebiet des Rheins u. Mains (Kreis Wiesbaden Stadt u. Land)	
	Höchstgehalt	Mindestgehalt	Gehalt	Höchstgehalt	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Mindestgehalt	Höchstgehalt	Mindestgehalt
	19 Proben		1 Probe	2 Proben		22 Proben		2 Proben	
Alkohol	9,56	5,57	5,95	8,14	8,07	8,42	6,34	8,49	8,42
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,06	0,57	0,69	0,96	0,76	1,18	0,60	1,02	1,01
Milchsäure (bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	0,48	0,04	0,27	0,33	0,06	0,35	0,04	0,06	0,06
Nichtflüchtige Säuren	1,02	0,54	0,65	0,91	0,71	1,14	0,54	0,97	0,95
Glyzerin	0,9	0,5	0,5	0,7	0,7	1,1	0,6	0,9	0,9
Gesamtweinsäure	0,41	0,17	0,23	0,30	0,21	0,34	0,14	0,27	0,22
Extrakt (nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge)	3,49	2,38	2,27	2,79	2,78	3,62	2,71	3,24	3,03
Extrakt (nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren)	2,63	1,59	1,62	2,07	1,88	2,74	1,88	2,29	2,06
Extrakt (nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure)	2,58	1,57	1,58	2,02	1,83	2,71	1,83	2,23	2,01
Mineralbestandteile	0,337	0,166	0,264	0,288	0,216	0,351	0,210	0,279	0,236

C. Gebiet der Mosel, des Rheins und der Ahr.

Bericht des Öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Coblenz.

Dr. Petri.

Die 1910er Weinernte konnte in dem diesseitigen Amtsbezirke weder nach Qualität noch nach Quantität dem Winzer eine Enttäuschung mehr bereiten. Nach der ungleichmäßig verlaufenen Blüte, nach dem starken Auftreten des Heu- und Sauerwurmes, der trotz allen Schwefelns und Spritzens nicht ganz niederzukämpfenden Blattkrankheiten des Oidiums und der Peronospora, dem reichlichen Regen während der Sommermonate und schließlich der durch Sauerwurm- und Rohfäule bedingten frühen Lese hatte man seine Erwartungen für diesen Jahrgang nach jeder Richtung hin niedrig gestellt.

An der Mosel war der Ausfall der Ernte in dem Teil der Mittel- und Untermosel, welcher zum Regierungsbezirk Coblenz gehört, also dem Weinbaugebiete von Traben-Trarbach bis Coblenz noch relativ der günstigste. In den einzelnen Weinorten war die geerntete Menge sehr verschieden und schwankte von einem viertel bis stellenweise einem ganzen Herbste. So gebrauchte man z. B. in Winningen die Trauben von 4000—6000 Weinstöcken, um ein Fuder Most zu erzielen, während dagegen in Ediger schon von 1000 Stöcken ein Fuder geerntet wurde. Diese große

Verschiedenheit des Ertrages war hauptsächlich von dem Umfange abhängig, in welchem der Sauerwurm sein Zerstörungswerk verrichtet hatte.

In dem Rotweingebiet des Unterrheins(Linz, Unkel, Erpel usw.), sowie in dem dortigen Weißweingebiet (Leutesdorf usw.) war die Ernte mit Ausnahme von Hammerstein, wo etwas Weniges heimgebracht wurde, gleich Null. In der Gemeinde Unkel z. B. wurden nur insgesamt 780 Liter Most geerntet und direkt weiterverkauft.

An der Ahr war die Ernte sehr klein. Die wenigen Weine sind in Qualität nicht befriedigend und verlangten einen nachträglichen Verschnitt mit einem guten Auslandswein, um konsumfähig zu werden.

In denjenigen Gemarkungen, in welchen überhaupt Erträgnisse zu verzeichnen waren, wurden die Winzer einigermaßen durch die gegenüber der Qualität außerordentlich hohen Preise für Most und Trauben entschädigt, Preise, welche denen guter Jahre wie 1904 fast gleich kamen. Dabei gingen auch die Bestände in älteren Weinen rasch in die Höhe, was namentlich der Ahr zugute kam, wo noch größere Lager in früheren Jahrgängen vorhanden waren.

Die Preise für die Trauben bewegten sich im Herbste 1910 zwischen 25—33 ℳ für die 50 kg gegenüber 14—20 ℳ im Vorjahre. Die Preise für Moste schwankten von 700—950 ℳ für das Fuder, vereinzelt wurden auch noch höhere Preise, je nach der Lage, erzielt. Die beträchtliche Preissteigerung gegen den Herbst 1909, welche die Moste erfahren haben, ist aus der nachstehenden Übersicht aus den einzelnen Ortschaften noch näher ersichtlich.

	Herbst 1909	Herbst 1910
Lay für das Fuder Most (960 Liter) .	405 ℳ	725—735 ℳ
Winningen	440—450 ℳ	720—850 „ (beste Keller bis 1000 ℳ)
Ober- und Niederfell	450—475 „	750—850 ℳ
Hatzenport	550—700 „	800—900 „
Treis	420—450 „	700—720 „
Clotten	465—500 „	730—950 „
Cochemer Krampen (Cochem-Eller) .	500—600 „ (beste Keller bis 800 ℳ)	600—850 „ (beste Keller in Valwig bis 1150 ℳ)
Eller-Traben-Trarbach	480—600 ℳ	700—830 ℳ

Die hohen Preise für die 1910er hatten, wie bereits früher hervorgehoben, in erster Linie ihren Grund in der Weinarmut, welche in allen Weinbaugebieten nicht nur Deutschlands, sondern auch des größten Teiles des Auslandes im Jahre 1910 nach der Ernte herrschte, aber auch der durch das neue Weingesetz bedingte geringere Zusatz an Zuckerlösung und die dadurch erzeugte größere Individualität der einzelnen Weinbaugebiete und Weinlagen hat dabei mitgesprochen.

Die großen Hoffnungen, welche dem 1911er vorausgingen, wirkten im Laufe des Jahres auf den Handel in 1910er lähmend ein und dieselben gingen infolgedessen um 20—25% des anfänglichen Preises herunter. Erst nachdem sich die 1911er als den allzu hohen Erwartungen und überschwenglichen Lobeshymnen nicht entsprechend entpuppten, wurden die 1910er wieder gesucht und man hat jetzt mit diesem Jahrgang in erster Hand ziemlich aufgeräumt, eine nennenswerte Preiserhöhung erzielten aber diese Weine nicht mehr.

Die Ungunst der Verhältnisse des Jahres 1910 brachte es dann weiter mit sich, daß an manchen Orten 1910 überhaupt keine Naturweine gelegt wurden, sondern ausnahmelos zur Zuckerung der gesamten Kreszenz geschritten wurde, z. B. in Briedern, Loef, Ernst an der Mosel und Hammerstein und Leutesdorf am Rhein. Aus diesen Ortschaften konnte daher keine Probe zur Untersuchung entnommen werden.

Die Qualität des 1910er war allgemein der des 1909er überlegen. Der Jahrgang hat sich noch nachträglich auf dem Lager besser entwickelt, als man erwartete und zumal die besseren Weine gestalteten sich zu einer brauchbaren und gesunden Konsumware.

Im Laufe des Jahres 1911 wurden 123 naturreine Weine des Jahrganges 1910

Tabelle I.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
				I. Weinbaugebiet				
1	Winningen, Uhlen	Schiefer, Stallmist	Riesling	Viel Sauerwurm u. Peronospora, gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober	—	Juni	Weiß
2	„ Uhlen und Seifenberg, gemischt	Leichter Schieferboden Stalldung	„	Viel Sauerwurm und Peronospora; gespritzt mit Bordelaiserbrühe	Mitte Okt. 1910, die Hälfte der Trauben war durch Peronospora und Sauerwurm faul	—	Juli	„
3	„ Uhlen u. Röttgen gemischt	„	„	„	„	—	„	„
4	„ Röttgen	„	„	„	„	—	„	„
5	„ Hamm	Schiefer, Rindermist	„	Sauerwurm, Peronospora; 2 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	Mitte Oktober	—	Juni	„
6	Coberner, Uhlen	Schiefer, Stallmist	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt und geschwefelt	„	—	Juli	„
7	„ „	Schiefer, Rinderdung	„	Rohfäule, durch Sauerwurm; gespritzt mit Bordelaiserbrühe	2. Hälfte des Oktober	—	August	„
8	„ „	„	„	Viel Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt., Trockenfäule infolge des Sauerwurms	—	Januar	„

untersucht, davon entfielen auf das Weinbaugebiet der Mosel 104, auf das des Rheins 1 und auf das der Ahr 18 Weine. Daneben wurden zu Vergleichszwecken noch 17 verbesserte Weine untersucht.

Die Gesamtergebnisse der untersuchten naturreinen Weine sind in der anschließenden Tabelle I zusammengestellt.

In der Tabelle II sind die Werte der verbesserten Weine aufgeführt.

Tabelle III enthält eine Übersicht der einzelnen Bestandteile von 122 untersuchten Naturweinen der Tabelle I, die eine Probe des Rheinweinbaugebietes ist dabei also außer Betracht geblieben.

Naturweine.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
(Weißwein, Rotwein, Schillerwein)																	
I.																	
der Mosel.																	
0,9977	7,46	2,61	0,76	0,34	0,05	0,71	0,6	0,18	0,29	2,53	1,82	1,76	0,214	1,4	0,6	8,04	0,52
0,9993	7,87	3,13	0,96	0,08	0,05	0,90	0,9	0,22	0,27	3,01	2,11	2,05	0,204	1,3	0,5	11,44	0,73
0,9976	8,14	2,80	0,86	0,15	0,05	0,80	0,7	0,18	0,25	2,72	1,92	1,86	0,224	1,5	0,6	8,60	0,67
0,9996	7,12	2,96	0,90	0,19	0,04	0,85	0,8	0,25	0,23	2,81	1,96	1,91	0,241	1,6	0,5	11,24	0,73
0,9968	8,14	2,62	0,75	0,26	0,05	0,69	0,6	0,18	0,31	2,54	1,85	1,79	0,254	1,5	0,8	7,37	0,50
0,9995	7,73	3,12	1,02	0,06	0,04	0,97	0,8	0,26	0,25	2,96	1,99	1,94	0,224	1,3	0,4	10,35	0,82
0,9987	8,00	3,02	0,86	0,07	0,04	0,81	0,8	0,28	0,21	2,84	2,03	1,98	0,228	1,2	0,3	10,0	0,69
1,0000	8,07	3,62	1,01	0,10	0,04	0,96	0,8	0,38	0,31	3,34	2,38	2,33	0,241	1,2	0,8	9,91	0,74

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
9	Coberner, Rosenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Viel Sauerwurm, Auftreten von Peronospora und Oidium; 3 mal gespritzt und 2 mal geschwefelt	Mitte Oktober	—	August	Weiß
10	„ Pappenscheer	Schiefer, Rinderdung mit etwas Thomasschlacke	„	Viel Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt., Trockenfäule infolge des Sauerwurms	—	Januar	„
11	Niederfell, Fächern	Mittelschwerer, tonartiger Boden mit Schiefer und Grauwacke untermischt, Stalldünger alle 3 Jahre	„	Sehr starkes Auftreten des Sauerwurms, viel Oidium, Peronospora wenig und zwar erst an den Trauben; 7—8 mal geschwefelt, 2 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	Mitte Oktober, Rohfäule durch Sauerwurm	—	Juli	„
12	„ Niederfeller berg	Ton und Schieferboden, Rinderdung	„	Viel Sauerwurm, Peronospora und Oidium; 3 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	Mitte Oktober, viel Rohfäule	—	Juni	„
13	Lehmen, Lay	Schiefer, Stalldünger	„	Viel Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt., viel Rohfäule durch Sauerwurm	—	August	„
14	„ Lehmener Haupt	Schiefer, Rinderdung	„	Peronospora und Sauerwurm; 4 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	Mitte Okt., etwas Rohfäule durch Sauerwurm	—	„	„
15	„ „ Klopp	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, sowie Peronospora; gespritzt und geschwefelt mit Bordelaiserbrühe	„	—	„	„
16	Alken, Hunnenstein	Schiefer mit etwas Lehmboden gemischt, Stalldung	„	Etwas Schimmel Oidium und Peronospora; gespritzt und 3 mal geschwefelt; viel Sauerwurm	Mitte Okt., viel Rohfäule durch Sauerwurm	—	Juni	„
17	„ „ und benachbart	Lehmboden, mit etwas Schiefer, Stalldünger	„	„	Mitte Okt., weniger faule Trauben	—	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
1,0000	6,99	2,97	0,93	0,07	0,05	0,87	0,7	0,26	0,22	2,81	1,94	1,88	0,248	1,5	0,4	10,01	0,76
0,9994	7,33	2,80	0,66	0,32	0,04	0,61	0,7	0,25	0,26	2,65	2,04	1,99	0,256	2,0	0,8	9,55	0,48
0,9974	8,98	3,04	0,68	0,43	0,05	0,62	0,7	0,30	0,19	2,84	2,22	2,16	0,280	1,5	0,6	7,79	0,53
0,9980	7,12	2,54	0,75	0,37	0,06	0,68	0,6	0,20	0,27	2,44	1,76	1,69	0,212	1,2	0,4	8,43	0,50
1,0004	7,46	3,31	1,04	0,17	0,06	0,97	0,8	0,25	0,29	3,16	2,19	2,12	0,240	1,9	0,6	10,72	0,83
1,0009	7,46	3,35	1,13	0,16	0,06	1,06	0,7	0,30	0,28	3,15	2,09	2,02	0,240	1,5	0,6	9,38	0,89
1,0009	7,06	2,97	1,02	0,08	0,06	0,95	0,7	0,25	0,29	2,82	1,87	1,80	0,230	1,8	0,6	9,91	0,79
0,9998	7,19	3,01	1,05	0,10	0,12	0,90	0,7	0,18	0,31	2,93	2,03	1,88	0,220	1,8	0,9	9,74	0,73
1,0006	7,39	3,20	1,11	0,09	0,04	1,07	0,8	0,20	0,26	3,10	2,03	1,99	0,244	1,7	0,8	10,82	0,94

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	
18	Hatzenport, Stolzenberg	Schiefer, Rinderdung mit etwas Thomasschlacke	Riesling	Viel Sauerwurm, etwas Peronospora; gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt., Trockenfäule durch Sauerwurm	—	Januar	Weiß	1,0
19	„ Rotenberg	„	„	„	„	—	„	„	0,9
20	Moselkern, Pfarrgut	Schiefer, Rinderdung	„	Sauerwurm; 3 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 2 mal geschwefelt	Mitte bis Ende Okt.	—	August	„	1,0
21	„ Rosenberg	Schiefer, Stallmist	„	Sauerwurm; 3 mal gespritzt mit Kupfervitriol, 2 mal geschwefelt	„	—	„	„	1,0
22	„ Kirchberg	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; 4 mal gespritzt und 3 mal geschwefelt	„	—	„	„	1,0
23	Carden, Rosenberg	Schiefer, alle 3 Jahre Stalldung u. im Jahre vor dieser Düngung Kali und Thomasschlacke	„	Ziemlich viel Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober bis 20. Okt., etwas Sauerwurmfäule	—	Juni	„	0,9
24	„ Hüttenberg	„	„	Rebschildläuse und Rußtaupilz; gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober bis 20. Okt., Trauben gesund	—	„	„	0,9
25	„ Münsterberg	Schieferboden mit lehmigen Untergrund, Stalldünger	„	Gegen Peronospora und Oidium wurde durch Spritzen und Schwefeln erfolgreich angekämpft, etwas Sauerwurm	26. Okt. 1910, etwas faule Trauben durch Sauerwurm, wurden ausgebeert	—	„	„	0,9
26	„ Dechantsberg	Kräftiger Tonschieferboden Stalldung	„	„	20. Okt. 1910, etwas faule Trauben durch Sauerwurm, wurden ausgebeert	—	„	„	0,9
27	„ Leyringsberg	Schiefer, Stalldung und schwefelsaures Ammoniak und 40 % Kalisalz	„	„	17. Okt. 1910, etwas faule Trauben durch Sauerwurm, wurden ausgebeert	—	„	„	0,9

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
1,0006	7,46	3,07	0,80	0,51	0,05	0,74	0,7	0,36	0,32	2,81	2,07	2,01	0,250	1,7	0,8	9,38	0,54
0,9971	7,33	2,34	0,60	0,27	0,053	0,59	0,7	0,21	0,24	2,23	1,64	1,63	0,194	1,7	0,8	9,55	0,41
1,0003	6,99	3,08	1,17	0,10	0,04	1,12	0,7	0,30	0,29	2,88	1,76	1,71	0,220	1,3	0,4	10,01	0,93
1,0005	6,66	2,98	0,95	0,30	0,05	0,89	0,7	0,24	0,28	2,84	1,95	1,89	0,220	1,3	0,4	10,51	0,71
1,0023	6,27	3,26	1,16	0,08	0,07	1,07	0,6	0,32	0,26	3,04	1,97	1,88	0,282	1,2	0,3	9,57	0,90
0,9989	8,42	3,21	1,11	0,07	0,03	1,07	0,8	0,30	0,35	3,01	1,94	1,90	0,171	1,3	0,4	9,50	0,82
0,9991	7,33	2,72	1,02	0,07	0,04	0,98	0,6	0,20	0,32	2,62	1,64	1,60	0,182	1,6	0,7	8,20	0,78
0,9983	7,73	2,83	1,20	0,07	0,04	1,15	0,7	0,18	0,37	2,75	1,60	1,55	0,170	1,7	0,6	9,06	0,91
0,9983	8,00	2,94	1,04	0,08	0,05	0,98	0,8	0,20	0,34	2,84	1,86	1,80	0,180	1,3	0,4	10,0	0,74
0,9977	8,42	2,93	1,04	0,08	0,04	0,99	0,8	0,20	0,38	2,83	1,84	1,79	0,170	1,2	0,4	9,50	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
28	Carden, Engelsporter	Leichter Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Gegen Peronospora und Oidium wurde durch Spritzen und Schwefeln erfolgreich angekämpft, etwas Sauerwurm	Mitte Okt. 1910, etwas faule Trauben durch Sauerwurm, wurden ausgebeert	—	Juni	Weiß
29	Pommern, Goldberg	Schiefer, Stalldünger im Jahre 1909 Kalisalz und Thomasschlacke	„	Keine; 3 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe, 2 mal geschwefelt	17. und 18. Okt. 1910, etwas Fäule	—	„	„
30	„ Kührenberg	Leicht. Schieferboden; auf 1000 Stöcke 2 Ztr. Thomasmehl, 1 Ztr. 40 % Kalisalz	„	Keine Krankheiten und Schädlinge; gespritzt und geschwefelt	18. Okt., vor der Lese etwas Stielfäule	—	„	„
31	„ Greismund	Schieferboden, 1909 mit Stalldünger, 1910 mit Thomasmehl und 40 % Kalisalz	„	Keine; etwas Sauerwurm; 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt, 2 mal geschwefelt	23. Okt., etwas Sauerwurmfäule	—	„	„
32	Clotten, Wirges	Schiefer, Stalldung, alle 3 Jahre einmal Thomasschlacke mit Kali	„	Viel Sauerwurm, etwas Peronospora und Oidium; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	Mitte Oktober, viel Sauerwurmfäule	—	„	„
33	„ „	Schiefer, Stalldung mit etwas Thomasschlacke und Kali	„	„	„	—		„
34	„ Clottener Berg	„	„	Ganz wenig Sauerwurm und Peronospora; gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober Trauben gesund	—	„	„
35	„ Reinberg	„	„	„	„	—	„	„
36	Cond, Kern	Schiefer, Rinderdung	„	Etwas Peronospora und Sauerwurm; 2—3 mal geschwefelt, gespritzt mit Bordelaiserbrühe	Ende Oktober, Trauben ziemlich gesund	—	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
0,9994	8,42	3,36	1,14	0,09	0,07	1,05	0,7	0,42	0,35	3,04	1,99	1,90	0,190	1,5	0,4	8,32	0,81
0,9979	7,73	2,73	0,71	0,19	0,03	0,67	0,7	0,23	0,27	2,60	1,93	1,89	0,200	1,0	0,3	9,06	0,52
0,9973	7,46	2,52	0,83	0,20	0,05	0,77	0,6	0,16	0,29	2,46	1,69	1,63	0,190	1,3	0,5	8,04	0,57
0,9973	8,14	2,73	0,84	0,16	0,03	0,80	0,7	0,22	0,28	2,61	1,81	1,77	0,184	1,4	0,5	8,60	0,61
0,9996	7,12	2,93	1,13	0,08	0,06	1,05	0,6	0,25	0,31	2,78	1,73	1,65	0,220	1,3	0,4	8,43	0,84
0,9985	8,70	3,17	1,05	0,09	0,05	0,98	0,7	0,22	0,29	3,05	2,07	2,00	0,240	1,3	0,4	8,05	0,79
0,9999	6,66	2,82	1,13	0,11	0,06	1,06	0,5	0,20	0,29	2,72	1,66	1,59	0,220	1,2	0,3	7,51	0,86
0,9993	6,66	2,71	1,05	0,08	0,08	0,95	0,5	0,20	0,32	2,61	1,66	1,56	0,194	1,1	0,2	7,51	0,71
1,0000	6,73	2,89	0,98	0,11	0,04	0,93	0,7	0,16	0,29	2,83	1,90	1,85	0,220	1,8	0,7	10,40	0,78

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
37	Cond, Gen' Ebernach	Schiefer, Rinderdung	Riesling	Etwas Peronospora, starker Sauerwurmschaden; gespritzt und 2—3 mal geschwefelt	20. Okt., viel trockene Fäule, die Trauben stäubten bei Einschütten in die Mühle	—	Juni	Weiß	0,99
38	„ Hüttenberg	„	„	Etwas Sauerwurm und Peronospora; gespritzt und 2—3 mal geschwefelt	25. Okt., ziemlich gesund	—	„	„	1,00
39	„ Rosenberg	„	„	„	Ende Okt., ziemlich gesund	—	„	„	0,99
40	Cochem, Pinnerkreuzberg	Schiefer, Stalldünger	„	Keine; 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	Mitte Okt., Trauben gesund	—	„	„	0,99
41	„ Langenberg	Schiefer, ein Drittel Tonerde mit Schieferdecke, Stalldung	„	„	„	—	„	„	0,99
42	Valwig, Leckberg	Schiefer, Stalldung und etwas Kunstdünger Thomasschlacke und Ammoniak	„	Etwas Peronospora und Oidium, viel Sauerwurm, Lederbeerkrankheiten; gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt. 1910, etwas Sauerwurmfäule	—	„	„	0,99
43	Valwig, Hanenberglay	„	„	„	„	—	„	„	0,99
44	„ Schirbelnberg	„	„	„	„	—	„	„	0,99
45	„ Ankertsberg	„	„	„	„	—	„	„	0,99
46	„ Schwarzenberg	Schiefer, Rinderdung	„	Ziemlich viel Sauerwurm, Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober, Trockenfäule	—	Januar	„	
47	„ „	Schiefer, Stalldung	„	Etwas Oidium, Peronospora und viel Sauerwurm; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	Mitte Oktober, etwas Rohfäule durch Sauerwurm	—	Juni	„	0,99
48	„ Perrein	Schiefer, Rinderdung	„	Ziemlich viel Sauerwurm, Peronospora und Oidium; 4 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt, 3 mal geschwefelt	Mitte Oktober, Trockenfäule durch Sauerwurm	—	Januar	„	0,99

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
0,9999	6,93	2,93	1,04	0,08	0,06	0,97	0,6	0,15	0,28	2,88	1,91	1,84	0,221	1,6	0,7	8,66	0,81
1,0006	6,27	2,87	0,98	0,09	0,05	0,92	0,6	0,18	0,28	2,79	1,87	1,81	0,234	1,7	0,6	9,57	0,77
0,9983	7,87	2,91	1,04	0,08	0,05	0,98	0,7	0,20	0,32	2,81	1,83	1,77	0,210	1,3	0,4	8,89	0,75
0,9984	6,86	2,54	1,07	0,07	0,04	1,02	0,6	0,16	0,39	2,48	1,46	1,41	0,170	1,4	0,6	8,75	0,74
0,9986	7,19	2,71	1,07	0,07	0,04	1,03	0,6	0,18	0,37	2,63	1,60	1,54	0,180	1,5	0,7	8,35	0,77
0,9973	8,56	2,89	0,90	0,08	0,07	0,82	0,7	0,16	0,27	2,83	2,01	1,93	0,190	1,3	0,6	8,18	0,64
0,9976	8,35	2,88	1,02	0,16	0,06	0,95	0,8	0,20	0,32	2,78	1,83	1,76	0,180	1,2	0,4	8,38	0,72
0,9971	8,00	2,64	0,93	0,14	0,04	0,88	0,7	0,16	0,25	2,58	1,70	1,65	0,184	1,5	0,6	8,75	0,74
0,9975	7,60	2,58	0,90	0,15	0,04	0,85	0,7	0,16	0,23	2,52	1,67	1,62	0,200	1,7	0,8	9,21	0,74
0,9974	8,63	2,83	1,10	0,06	0,04	1,05	0,6	0,20	0,38	2,73	1,68	1,62	0,180	1,8	0,9	6,95	0,81
0,9980	7,06	2,47	0,72	0,14	0,05	0,66	0,5	0,15	0,27	2,42	1,76	1,70	0,190	1,5	0,6	7,08	0,46
0,9976	8,14	2,57	0,83	0,15	0,04	0,78	0,6	0,16	0,26	2,57	1,73	1,68	0,194	1,5	0,6	7,37	0,63

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	
49	Valwig, Herrenberg	Schiefer, Stalldung	Riesling	Etwas Oidium, Peronospora und viel Sauerwurm; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	Mitte Oktober, etwas Rohfäule durch Sauerwurm	—	Mai	Weiß	0,9
50	„ Theilberg	„	„	„	„	—	„	„	0,9
51	„ Klosterberg	„	„	„	„	—	Juni	„	0,9
52	Bruttig, Daun	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Peronospora und Oidium, Sauerwurm; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	Ende Oktober, gegen den 20. etwas Rohfäule durch Sauerwurm	—	„	„	0,9
53	„ Übermosel	„	„	„	„	—	„	„	0,9
54	Fankel, Mückenberg	„	„	„	„	—	„	„	1,0
55	„ Gegen Ellenzberg	„	„	„	„	—	„	„	0,9
56	„ Mückenberg	Schiefer, Rinderdung	„	Trauben gesund, gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober, keine Fäule	—	Januar	„	1,0
57	„ Mark	Gartenboden, Rinderdung und Thomasschlacke	Kleinberger	„	„	—	„	„	1,0
58	Poltersdorf, Körberberg	Schiefer, Rinderdung	Riesling	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt., Trauben gesund	—	„	„	0,9
59	„ Rüberberg	„	„	„	Mitte Okt., etwas Rohfäule	—	„	„	1,0
60	Mesenich, Berg, verschiedener Lagen	Schiefer mit etwas Grauwacke, Stalldung	„	Peronospora und Oidium, ziemlich viel Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt. 1910, Rohfäule durch Sauerwurm	—	Juli	„	0,9
61	Mesenich, Deisberg	„	„	„	„	—	„	„	0,9
62	Senheim, Lay	Schiefer, Stalldüngung mit Zugabe von etwas Thomasschlacke und Kainit	„	Oidium und Peronospora, wenig Sauerwurm; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	20.—22. Okt. Trauben gesund	—	Juni	„	0,9
63	Senheim, Büschberg	Leichter Schieferboden, Stalldüngung	„	„	„	—	„	„	0,9
64	„ Kirchenrech	Schiefer, Stalldüngung	„	„	20.—27. Okt., Trauben gesund	—	„	„	0,9
65	„ Schwarzberg	„	„	„	„	—	„	„	0,9

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
0,9979	8,14	2,89	0,90	0,08	0,06	0,83	0,8	0,20	0,30	2,79	1,96	1,89	0,182	1,4	0,5	9,83	0,63
0,9979	8,28	2,93	1,01	0,08	0,05	0,95	0,8	0,16	0,27	2,87	1,92	1,86	0,200	1,5	0,6	9,66	0,79
0,9974	8,07	2,69	1,02	0,08	0,05	0,96	0,6	0,20	0,31	2,59	1,63	1,57	0,180	1,5	0,7	7,43	0,77
0,9983	6,53	2,38	0,80	0,40	0,04	0,75	0,5	0,18	0,35	2,30	1,55	1,50	0,210	1,2	0,5	7,66	0,49
0,9994	6,79	2,77	1,13	0,10	0,05	1,07	0,6	0,16	0,35	2,71	1,64	1,58	0,201	1,5	0,6	8,84	0,83
1,0007	5,76	2,71	1,20	0,09	0,06	1,13	0,4	0,22	0,37	2,59	1,46	1,39	0,216	1,3	0,5	6,94	0,85
0,9996	6,21	2,62	1,08	0,09	0,04	1,03	0,6	0,18	0,32	2,54	1,51	1,46	0,208	1,8	0,9	9,66	0,85
1,0000	6,21	2,61	1,20	0,08	0,03	1,16	0,5	0,23	0,40	2,48	1,32	1,28	0,222	1,6	1,0	8,05	0,88
1,0033	4,71	2,68	1,37	0,11	0,02	1,34	0,5	0,18	0,29	2,60	1,26	1,23	0,280	1,7	1,1	10,62	1,18
0,9976	8,28	2,86	1,08	0,08	0,04	1,03	0,7	0,14	0,43	2,82	1,79	1,74	0,208	1,2	0,7	8,45	0,69
1,0007	6,66	2,91	1,20	0,06	0,02	1,17	0,5	0,26	0,36	2,75	1,58	1,55	0,220	1,7	1,0	7,51	0,94
0,9977	7,12	2,45	0,95	0,07	0,05	0,89	0,6	0,18	0,25	2,37	1,48	1,42	0,204	1,4	0,6	8,43	0,75
0,9982	6,79	2,49	1,14	0,08	0,05	1,08	0,5	0,22	0,28	2,37	1,29	1,23	0,229	1,3	0,5	7,36	0,89
0,9975	7,87	2,67	1,06	0,09	0,08	0,91	0,7	0,18	0,36	2,59	1,68	1,53	0,181	1,2	0,4	8,89	0,69
0,9958	7,94	2,28	0,72	0,19	0,06	0,65	0,6	0,18	0,29	2,20	1,55	1,48	0,161	1,5	0,5	7,56	0,47
0,9965	6,86	2,09	0,78	0,30	0,05	0,72	0,5	0,16	0,31	2,03	1,31	1,25	0,169	1,5	0,6	7,29	0,53
0,9971	6,59	2,12	0,78	0,29	0,04	0,73	0,5	0,12	0,30	2,10	1,37	1,32	0,180	1,5	0,6	7,59	0,54

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
66	Ediger, Feuerberg	Schiefer, Rinderdung mit etwas Thomasschlacke	Riesling	Sauerwurm; Beeren wurden ausgelesen, 3 mal gespritzt und 2 mal geschwefelt	Mitte Oktober, Trauben gesund	—	Nov.	Weiß	0,99
67	Eller, Pechtert	„	„	Etwas Sauerwurm; Beeren wurden ausgepflückt, gespritzt und geschwefelt	„	—	„	„	0,99
68	Bremm, Calmond	Schiefer, Stalldung mit etwas Kunstdünger	„	Etwas Oidium und Peronospora, viel Sauerwurm, gegen welche mit Erfolg durch Schwefeln und Spritzen gekämpft wurde	Mitte Oktober, Trauben gesund, etw. wenige Trockenfäule	—	Juni	„	0,99
69	Neef, Frauenberg	„	„	„	„	—	„	„	0,99
70	Aldegund, Hanglenberg	Schiefer, Rinderdung und Thomasschlacke	„	Etwas Sauerwurm und Peronospora; gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober, etwas Rohfäule	—	Februar	„	0,99
71	„ Hüttlay	Schiefer, Rinderdung	„	„	„	—	„	„	0,99
72	Alf, Kronenberg	Grauwacke Schiefer, Rinderdung	„	Keine	26. Okt., Trauben gesund	—	Juni	„	1,00
73	Bullay, Reichartsberg	Schiefer mit Grauwacke, Rinderdung mit Zugabe von Thomasschlacke, Kalk u. Kali	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober, Trauben gesund	—	Januar	„	0,99
74	Merl, Fettgarten, beste Lage	Schieferboden, Rinderdung mit etwas Thomasschlacke	„	Sehr viel Sauerwurm, Peronospora vernichteten trotz fleißigem Spritzen und Schwefeln etwa $^2/_3$ der Ernte	Mitte Oktober, Trockenfäule durch Sauerwurm	—	Februar	„	0,99
75	„ Merler Berg	Schiefer, Rinderdung	„	Sehr viel Sauerwurm und Peronospora zerstörte etwa die Hälfte d. Ernte; 5 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe und 4 mal geschwefelt	„	—	„	„	

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
0,9976	7,26	2,36	1,02	0,07	0,043	0,97	0,60	0,16	0,34	2,30	1,33	1,28	0,208	2,9	1,6	8,26	0,80
0,9981	7,46	2,52	1,02	0,09	0,043	0,97	0,5	0,24	0,37	2,38	1,47	1,36	0,225	2,1	1,1	6,70	0,76
0,9998	5,57	2,32	1,14	0,08	0,04	1,10	0,4	0,16	0,38	2,26	1,16	1,12	0,194	1,9	1,1	7,18	0,86
0,9970	6,66	2,00	0,75	0,24	0,05	0,69	0,4	0,14	0,32	1,95	1,26	1,20	0,180	1,4	0,6	6,00	0,48
0,9971	7,12	2,18	0,81	0,29	0,04	0,76	0,5	0,14	0,38	2,14	1,38	1,33	0,160	1,5	0,8	7,02	0,44
0,9982	7,46	2,51	0,96	0,10	0,05	0,90	0,6	0,18	0,40	2,43	1,53	1,47	0,170	1,4	1,0	8,04	0,61
0,9987	6,14	2,35	1,05	0,07	0,04	1,00	0,5	0,12	0,33	2,33	1,33	1,28	0,185	1,6	0,7	8,14	0,79
1,0002	5,45	2,45	1,10	0,09	0,02	1,07	0,5	0,25	0,37	2,30	1,23	1,20	0,230	2,4	1,6	9,17	0,88
0,9971	7,73	2,47	0,78	0,50	0,048	0,73	0,5	0,22	0,38	2,35	1,62	1,57	0,216	1,9	0,9	6,73	0,48
0,9994	6,79	2,67	1,15	0,16	0,05	1,08	0,4	0,18	0,32	2,59	1,51	1,44	0,238	2,1	0,7	5,89	0,92

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
76	Zell, Kabertchen	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Wenig Sauerwurm, Peronospora; durch 3 maliges Schwefeln und Spritzen mit Erfolg bekämpft	12. Okt. 1910, Trauben gesund	—	Juni	Weiß	0,99
77	„ „	Schiefer, 1909 mit Stalldünger gedüngt	„	„	„	—	„		0,99
78	Zell, Kreuz	„	„	„	„	—	April	„	0,99
79	„ „	Schiefer, 1909 mit Thomasschlacke, 1908 mit Stalldung gedüngt	„	„	15. Okt., Trauben gesund	—	Juni	„	0,99
80	„ Pittbaum, bessere Lage	Schwerer Tonboden, Stalldünger	„	„	20. Okt., Trauben gesund, ohne Fäulnis	Anhaltender Regen im Juni, Juli August hat auf die Trauben schädlich eingewirkt	Mai	„	0,99
81	Briedel, mittlere Lage	Schiefer, Rinderdung	„	Peronospora, Oidium; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	Mitte Oktober, Trauben gesund	—	Januar	„	0,99
82	„ Fischlay	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Oidium; geschwefelt	13.—20. Okt., Trauben gesund	—	Juni	„	0,99
83	„ Schäferley	„	„	„	„	—	„	„	0,99
84	„ Trieren	„	„	„	„	—	„	„	0,99
85	„ Bäderei	„	„	„	„	—	„	„	0,99
86	Pünderich, Marienburg	Schiefer, Rinderdung	„	Etwas Sauerwurm u. Peronospora; gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt., Trauben gesund, etwas Rohfäule durch Sauerwurm	—	Januar	„	
87	Burg, Kartschelt,	„	„	Etwas weniger Sauerwurm, kein. Peronospora; gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober, Trauben gesund	—	„	„	0,99
88	Enkirch, Hinterberg	Schiefer, steile Lage, Rinderdung	„	Mehr oder weniger Sauerwurm, Peronospora und Oidium; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	17. Okt., gesunde Trauben	Trockenes Lesewetter	April	„	0,99
89	„ „	„	„	„	18. Okt.	„	„	„	1,00

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
0,9976	6,53	2,22	0,75	0,46	0,05	0,69	0,5	0,16	0,32	2,16	1,47	1,41	0,192	1,6	0,8	7,66	0,49
0,9969	7,53	2,41	0,69	0,46	0,05	0,63	0,5	0,1	0,27	2,41	1,78	1,72	0,198	1,5	0,7	6,64	0,47
0,9964	7,12	2,14	0,78	0,29	0,06	0,71	0,6	0,15	0,36	2,09	1,38	1,31	0,164	1,4	0,6	8,43	0,42
0,9966	7,12	2,19	0,75	0,24	0,05	0,69	0,5	0,12	0,27	2,17	1,48	1,42	0,190	1,5	0,6	7,02	0,53
0,9979	7,19	2,43	1,10	0,09	0,04	1,06	0,5	0,16	0,38	2,37	1,31	1,27	0,186	1,6	0,7	6,95	0,80
0,9979	7,80	2,63	1,02	0,08	0,05	0,96	0,6	0,19	0,32	2,54	1,58	1,52	0,192	1,6	0,8	7,61	0,74
0,9990	6,99	2,67	1,17	0,06	0,05	1,11	0,5	0,16	0,35	2,61	1,50	1,44	0,212	1,4	0,5	7,15	0,86
0,9979	7,33	2,60	1,10	0,14	0,04	1,05	0,6	0,15	0,42	2,55	1,50	1,45	0,172	1,3	0,5	8,19	0,72
0,9984	7,12	2,64	1,10	0,07	0,06	1,03	0,6	0,20	0,29	2,54	1,51	1,44	0,196	1,5	0,6	8,43	0,85
0,9985	7,06	2,64	1,04	0,08	0,05	0,97	0,6	0,18	0,32	2,56	1,59	1,52	0,196	1,9	0,8	8,50	0,80
0,9982	7,66	2,61	0,99	0,08	0,05	0,93	0,6	0,14	0,32	2,57	1,64	1,58	0,204	2,2	1,1	7,83	0,77
0,9977	6,93	2,15	0,65	0,29	0,03	0,61	0,6	0,13	0,36	2,12	1,51	1,47	0,196	1,9	1,0	8,66	0,39
0,9994	7,12	2,77	1,11	0,05	0,05	1,04	0,6	0,36	0,32	2,51	1,47	1,40	0,210	1,2	0,6	8,43	0,82
1,0002	6,66	2,86	1,17	0,09	0,05	1,11	0,6	0,26	0,30	2,70	1,59	1,53	0,231	1,6	0,7	9,01	0,87

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
90	Enkirch, Hinterberg	Schiefer, steile Lage, Rinderdung	Riesling	Viel Sauerwurm; Peronospora und Oidium; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	18. Okt., viele eingetrocknete faule Trauben	Trockenes Lesewetter	April	Weiß
91	„ Steffensberg	„	„	„	20. Okt., Trauben gesund	„	„	„
92	„ „	Schiefer, steile Lage	„	„	„	„	„	„
93	„ „ und Löwenbaum	„	„	Sauerwurm, Oidium; kranke Beeren ausgelesen, 1—2 mal mit Seifenbrühe bespritzt	26. Okt., meist gesunde Trauben	„	„	„
94	„ Monteneubel	„	„	Sauerwurm, Oidium; geschwefelt und gespritzt mit Kupferkalkbrüh.	22. Okt., gesunde Trauben	„	„	„
95	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium; kranke Beeren ausgelesen, 1—2 mal mit Seifenbrühe bespritzt	26. Okt, meist gesunde Trauben	„	„	„
96	„ Homeskaul u. Batterieberg	„	„	„	31 Okt., meistgesunde Trauben	„	„	„
97	„ Batterieberg	„	„	„	24. Okt., meistgesunde Trauben	„	„	„
98	Traben-Trarbach, Risbacher Backhaus	Schiefer, 1910 Kuhdünger, 1909 Thomasschlacke	„	Ziemlich rein; Sauerwurm ausgelesen, 3 mal gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt., wenig Fäule, da Vorlese extra gehalten	1910 viel Regen	Mai	„
99	„ Risbacher	Schiefer, Stalldung	„	Peronospora; gespritzt mit Bordelaiserbrühe	Ende Okt., Trauben gesund	—	Juli	„
100	Trarbach, Hühnerberger	Schiefer, Thomasmehl, Kali, schwefels. Ammoniak u. Guano	„	Peronospora, ziemlich viel Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	1. und 2. November, Trauben gesund	—	„	„
101	„ „ Auslese	Schiefer, Stalldung, Thomasmehl und Kali	„	Peronospora und ziemlich Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln, Auslesen des Sauerwurms	„	—	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
1,0004	6,53	2,82	1,14	0,08	0,04	1,09	0,5	0,30	0,31	2,62	1,53	1,48	0,226	1,6	0,7	7,66	0,88
0,9993	6,73	2,64	1,11	0,08	0,04	1,06	0,6	0,16	0,33	2,58	1,52	1,47	0,227	1,0	0,6	8,92	0,80
0,9991	6,66	2,56	1,05	0,08	0,04	1,00	0,5	0,16	0,32	2,50	1,50	1,45	0,208	1,8	0,7	7,51	0,81
0,9979	7,80	2,65	1,01	0,08	0,04	0,97	0,6	0,16	0,27	2,59	1,67	1,58	0,197	1,4	0,5	7,70	0,80
0,9994	6,99	2,68	1,08	0,09	0,05	1,01	0,5	0,18	0,29	2,60	1,59	1,52	0,217	1,5	0,6	7,15	0,84
0,9985	7,06	2,54	0,98	0,08	0,04	0,93	0,6	0,14	0,25	2,50	1,57	1,52	0,213	1,6	0,7	8,50	0,80
0,9966	7,73	2,33	0,74	0,09	0,06	0,67	0,5	0,10	0,27	2,33	1,66	1,59	0,192	1,4	0,5	6,47	0,30
0,9984	7,66	2,81	0,90	0,09	0,04	0,86	0,7	0,15	0,25	2,76	1,90	1,86	0,218	1,5	0,6	9,14	0,72
0,9982	7,80	2,76	0,83	0,07	0,06	0,76	0,7	0,20	0,29	2,60	1,90	1,83	0,203	1,6	0,7	8,97	0,59
1,0014	6,08	2,99	1,25	0,08	0,04	1,20	0,5	0,22	0,32	2,87	1,67	1,62	0,236	1,4	0,5	8,22	0,99
0,9988	6,73	2,56	0,95	0,07	0,03	0,91	0,6	0,18	0,27	2,48	1,57	1,53	0,192	1,8	1,0	8,92	0,77
0,9975	6,93	2,37	0,89	0,21	0,05	0,82	0,6	0,12	0,34	2,35	1,53	1,46	0,184	1,6	0,8	8,66	0,60

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
102	Trarbach, Ungsberg	Leichter Schiefer, 1908 Stalldung, 1909 Kali und Thomasmehl, 1910 schwefelsaures Ammoniak	Riesling	Keine; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	2. Nov. 1910, Trauben gesund	—	Juli	Weiß
103	„ Schloßberg	Leichter Schiefer, Kali und Thomasmehl, 1908 Kali und Kalkstickstoff	„	Carchylis ambig.; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und Vinosan und geschwefelt	4. Nov. 1910, Trauben gesund	—	„	„
104	„ Halsberg	Leichter Schiefer; der Weinberg erhielt in 3 Teilen 1908 Stallmist, Kali Thomasmehl, 2 mal schwefels. Ammoniak, 1909 Kali, Thomasmehl, 2 mal Stalldung 1910, schwefels. Ammoniak, Stalldung, Kali und Thomasmehl	„	Keine; 2 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	8. Nov. 1910, Trauben gesund	—	„	„
								II. Weinbaugebiet
105	Nieder-Hammerstein, Vorderberg	Schiefer mit Grauwacke, Stalldung	Riesling	Ziemlich viel Sauerwurm, Oidium, wogegen geschwefelt wurde	Ende Okt. 1910, etwas Rohfäule durch Sauerwurm	—	Juli	Weiß

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
1,0002	6,21	2,68	1,14	0,11	0,06	1,07	0,5	0,20	0,36	2,58	1,51	1,44	0,208	1,2	0,4	8,05	0,80
0,9997	5,76	2,37	1,00	0,09	0,04	0,96	0,5	0,16	0,30	2,31	1,35	1,30	0,229	1,3	0,5	8,68	0,75
0,9979	6,34	2,23	0,89	0,16	0,04	0,84	0,5	0,14	0,31	2,19	1,35	1,30	0,189	1,5	0,7	7,88	0,64
des Rheins.																	
0,9985	7,19	2,68	0,71	0,29	0,05	0,64	0,5	0,25	0,25	2,53	1,89	1,82	0,285	1,4	0,5	6,95	0,50

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	
						III. Weinbaugebiet			
106	Neuenahr, Neuenahrer Blume	Schiefer mit Grauwacke, Stalldünger mit etwas Kunstdung (Ammoniak 7/9.)	Burgunder	Peronospora und Oidium, welche mit Spritzen und Schwefeln bekämpft wurden; ziemlich viel Sauerwurm	11. Oktober 1910, viel angefaulte Trauben	—	Juni	Rot	0,99
107	„ Schifferlayer Vorberg	Schiefer, Stalldung mit etwas Kunstdüng. (Ammoniak 7/9.)	„	„	„	—	„	„	0,99
108	Ahrweiler, Berglagen	Schiefer, Stallmistdüngung	¼ Früh- und ¾ Spätburgunder	Oidium und Peronospora, ersteres sehr stark, mehrmaliges Schwefeln und Bespritzen mit 20 %igerKupferkalkbrühe	Ende Sept., ziemlich zahlreiche sauerfaule Beeren	Nasses, sonnenarmes Jahr mit kühler Temperatur und ungleichmäßigerReife infolge ungleichmäßig. Blüte	August	„	0,99
109	„ die Trauben wurden beim Keltern nicht gesondert, stammen aber alle aus Berglagen von Ahrweiler	Tonschiefer, Stalldünger	Spätburgunder	Peronospora, gespritzt mit Bordelaiserbrühe	Anfang Oktober, Trauben gesund	—	Juli	„	0,99
110	„ „	„	„	„	„	—	„	„	0,99
111	„ „	„	„	„	„	—	„	„	0,99
112	„ „	„	„	„	„	—	„	„	1,00
113	„ verschiedene Berglagen	„	„	„	„	—	„	„	0,99
114	Walporzheim, Ebene	Schiefer, Stallmistdünger	„	Oidium, Peronospora, erstere sehr stark, mehrmaliges Bespritzen mit 20 %igerKupferkalkbrühe und Schwefeln	Ende September	Nasses, sonnenarmes Jahr mit kühler Temperatur und ungleichmäßigerReife infolge ungleichmäß. Blüte	August	„	0,99
115	„ Kräuterberg	„	„	„	„	„	„	„	0,99
116	„ Walporzheimer Berg	Schiefer, Rinderdung	„	Peronospora und Oidium; bespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	15. Oktober 1910, Trockenfäule resp. Rohfäule	—	Januar	„	

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
der Ahr.																	
0,9968	9,06	2,96	0,48	0,38	0,09	0,37	0,8	0,24	0,12	2,82	2,45	2,34	0,288	2,0	0,8	8,83	0,31
0,9959	9,13	2,77	0,47	0,35	0,08	0,37	0,7	0,20	0,13	2,67	2,30	2,20	0,282	1,8	0,9	7,67	0,31
0,9992	6,93	2,75	0,51	0,30	0,08	0,41	0,6	0,18	0,17	2,67	2,26	2,16	0,308	2,3	1,1	8,66	0,35
0,9983	8,14	2,96	0,45	0,29	0,07	0,36	0,7	0,26	0,11	2,80	2,44	2,35	0,336	2,3	1,5	8,60	0,31
0,9983																	
0,9989	8,07	2,95	0,48	0,30	0,09	0,37	0,8	0,26	0,11	2,79	2,42	2,31	0,340	2,3	1,5	9,91	0,32
0,9990	7,80	3,04	0,47	0,40	0,09	0,35	0,7	0,27	0,11	2,87	2,52	2,40	0,355	2,5	1,6	8,98	0,30
1,0006	7,80	3,05	0,47	0,37	0,09	0,35	0,7	0,27	0,09	2,88	2,55	2,41	0,360	2,5	1,6	8,97	0,31
0,9992	6,79	3,09	0,83	0,08	0,05	0,77	0,6	0,26	0,19	2,93	2,16	2,10	0,373	2,2	1,3	8,84	0,68
	7,53	3,02	0,47	0,40	0,07	0,38	0,7	0,20	0,13	2,92	2,54	2,45	0,350	3,1	1,9	9,29	0,32
0,9989	7,66	2,95	0,41	0,38	0,08	0,31	0,8	0,18	0,08	2,87	2,56	2,46	0,343	3,1	1,8	10,44	0,27
0,9984	8,56	3,12	0,56	0,24	0,06	0,48	0,7	0,26	0,19	2,96	2,48	2,40	0,324	3,0	2,1	8,18	0,39

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
117	Walporzheim, Niederweg	Lehmboden mit etwas Schiefer vermischt, Rinderdung	Spätburgunder	Peronospora und Oidium, bespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	11.—20. Okt., etwas Trocken- resp. Rohfäule	—	Januar	Rot
118	Dernau, Seelenberg	Schiefer, Rinderdung	„	Gegen Peronospora und Oidium wurde mit Erfolg gespritzt (Bordelaiser Brühe) und geschwefelt	Mitte Oktober, Trauben gesund	—	August	„
119	„ „	„	„	„	„	—	„	„
120	Mayschoß, verschiedene Lagen	Schiefer, Stallmistdüngung	„	Oidium, Peronospora, ersteres sehr stark, mehrmaliges Schwefeln und Bespritzen mit 20 % iger Kupferkalkbrühe	Ende September, ziemlich zahlreiche sauerfaule Beeren	Nasses, sonnenarmes Jahr mit kühler Temperatur und ungleichmäßiger Reife infolge ungleichmäßig. Blüte	„	„
121	„ Berglage	„	„	„	„	„	„	„
122	„ Berglagen	Schieferboden, Rinderdung mit kleiner Zugabe von verschiedenem Kunstdünger, namentlich Thomasschlacke	„	Peronospora und Oidium; gespritzt mit Bordelaiserbrühe und geschwefelt	15.—22. Okt. Trockenfäule	—	Januar	„
123	„ „	„	„	„	„	—	„	„

Tabelle II

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Angaben über die Zuckerung	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
								I. Weinbaugebiet
124	Winingen, Uhlen u. Röttgen	Schieferboden und Stalldünger	Riesling	Viel Sauerwurm u. Peronospora; geschwefelt und gespritzt	Mitte Oktober	25 Kilo Zucker in 50 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	Dez.	Weiß

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
1,0013	6,86	3,06	0,51	0,33	0,05	0,45	0,6	0,30	0,16	2,86	2,41	2,35	0,392	3,6	2,1	8,75	0,37
0,9981	7,94	2,85	0,45	0,29	0,06	0,37	0,7	0,22	0,06	2,73	2,36	2,28	0,324	2,3	1,5	8,82	0,34
0,9982	7,80	2,84	0,45	0,27	0,06	0,37	0,7	0,20	0,06	2,74	2,37	2,29	0,322	2,3	1,5	8,98	0,34
0,9991	7,46	2,92	0,42	0,24	0,07	0,34	0,7	0,22	0,08	2,80	2,44	2,36	0,323	2,6	1,4	9,38	0,30
0,9993	7,43	2,90	0,42	0,26	0,065	0,36	0,7	0,21	0,08	2,79	2,45	2,37	0,328	2,6	1,4	9,42	0,30
0,9989	7,39	2,70	0,44	0,29	0,08	0,34	0,6	0,18	0,17	2,62	2,28	2,18	0,332	3,7	2,3	8,12	0,25
1,0005	6,86	3,00	0,49	0,38	0,06	0,41	0,5	0,24	0,19	2,86	2,45	2,37	0,358	3,1	1,6	7,29	0,32

Gezuckerte Weine.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
der Mosel.																	
0,9968	8,35	2,65	0,66	0,38	0,043	0,57	0,7	0,25	0,21	2,50	1,93	1,84	0,212	1,5	0,6	8,3	0,50

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten nnd Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Angaben über die Zuckerung	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
125	Winningen verschiedene Berglagen	Schieferboden und Stalldünger	Riesling	Viel Sauerwurm u. Peronospora; 3 mal geschwefelt und 4 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	Mitte Oktober	65 Kilo Zucker in 160 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	Dezember	Weiß
126	Burgen, Burgener Berg	Schieferboden, Rinderdung	„	Viel Sauerwurm, Peronospora und Oidium, wurden durch Spritzen und Schwefeln mit Erfolg bekämpft	Mitte Oktober, Rohfäule der Trauben infolge von Sauerwurm	60 Kilo Zucker und 100 Liter Wasser in 1000 Liter Most	Februar	„
127	Fankel, Rathausberg	„	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober, Trauben gesund	40 Kilo Zucker, 80 Liter Wasser in 1000 Liter Most	Januar	„
128	Neef, Petersberger	Harter Schiefer mit Erde vermischt, schwefelsaurem Ammoniak und Kali	„	„	Mitte Oktober	60 Kilo Zucker in 95 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	Juli	„
129	„ Gosend und Plenscheid	Grundboden, schwefelsaurem Ammoniak und Kali	„	„	„	62½ Kilo Zucker in 100 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	„	„
130	„ Neuenberg	Harter Schiefer mit Erde vermischt, schwefelsaurem Ammoniak und Kali	„	„	„	75 Kilo Zucker in 100 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	„	„
131	„ verschiedenen mittleren Berglagen	Schieferboden, Rinderdung, schwefels. Ammoniak und 40%iges Kalisalz	„	„	Mitte Oktober, Trauben gesund	60 Kilo Zucker in 120 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	Januar	„
132	Bullay, Berglage	Schiefer mit Grauwacke, Rinderdung mit etwas Thomasschlacke	„	„	„	45 Kilo Zucker in 90 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
0,9977	8,14	2,83	0,92	0,08	0,05	0,86	0,7	0,20	0,24	2,73	1,87	1,81	0,218	1,5	0,6	8,6	0,73
0,9973	8,70	2,74	0,96	0,10	0,10	0,81	0,7	0,20	0,22	2,64	1,83	1,68	0,218	1,8	0,7	8,05	0,70
0,9987	6,53	2,46	1,20	0,07	0,02	1,18	0,5	0,16	0,38	2,40	1,22	1,20	0,238	1,6	0,9	7,66	0,92
0,9956	7,87	2,16	0,87	0,08	0,03	0,83	0,5	0,11	0,29	2,15	1,32	1,28	0,181	1,4	0,5	6,35	0,65
0,9963	7,53	2,25	0,96	0,09	0,04	0,91	0,6	0,13	0,32	2,22	1,31	1,26	0,189	1,3	0,5	7,97	0,69
0,9939	8,07	1,88	0,57	0,20	0,06	0,50	0,5	0,10	0,26	1,88	1,38	1,31	0,168	2,0	1,0	6,19	0,37
0,9958	7,94	2,23	0,90	0,07	0,041	0,85	0,6	0,13	0,34	2,20	1,35	1,30	0,194	2,1	1,3	7,8	0,67
0,9966	7,46	2,30	1,05	0,07	0,03	1,01	0,5	0,18	0,38	2,22	1,21	1,17	0,200	2,0	0,7	6,7	0,78

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Angaben über die Zuckerung	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	
133	Briedel, Berglage	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm und Peronospora; 3 mal geschwefelt und 4 mal gespritzt	15. Okt., ziemlich viel Fäule durch Sauerwurm	50 Kilo Zucker in 80 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	Januar	Weiß	0,
134	Pünderich, verschiedene Berglagen	Schiefer, Rinderdung	„	Etwas Sauerwurm und Peronospora; geschwefelt und gespritzt	Mitte Oktober, Trauben gesund, ganz wenig Rohfäule durch Sauerwurm	40 Kilo Zucker in 30 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	„	„	0,
135	Burg, verschiedene Berglagen	„	„	Ziemlich viel Sauerwurm und etwas Peronospora; geschwefelt und gespritzt	Mitte Oktober, etwas Rohfäule durch Sauerwurm	80 Kilo Zucker in 160 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	„	„	0,
136	Enkirch, Hinterberg	Schwerer verwitterter Schieferboden, flache Lage, Rinderdung	„	Mehr oder weniger Sauerwurm und Peronospora; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	17. Okt., gesunde Trauben	65 Kilo Zucker in 150 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	April	„	0,
								II. Weinbaugebiet	
137	Rhens, Berg	Tonboden mit Schiefer, Stalldung	Riesling	Etwas Peronospora und Oidium; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober, Trauben gesund	70 Kilo Zucker in 80 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	Juli	Weiß	0,
138	Brey, Breyer Berg	„	„	„	„	„	„	„	0,
139	Oberhammerstein, Schloßberg	Schiefer mit Grauwacke, Stalldung	„	Oidium, ziemlich viel Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	Ende Oktober, etwas Rohfäule durch Sauerwurm	90 Kilo Zucker in 120 Liter Lösung auf 1000 Liter Most	„	„	0,
								III. Weinbaugebiet	
140	Ahrweiler, Rosental u. Silberberg	Mergelboden mit etwas Schiefer, 1909 mit Stalldung gedüngt	Spätburgunder mit etwa 1/6 Portugieser	Peronospora, etwas Sauerwurm; geschwefelt und 2 mal gespritzt	10. Okt., Trauben ziemlich gesund	30 Kilo Zucker in 10 Liter Wasser auf 1800 Liter Traubenmaische	Juli	Rot	0,

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
0,9971	8,35	2,57	1,05	0,05	0,041	1,00	0,70	0,30	0,35	2,37	1,37	1,32	0,158	2,1	1,3	8,38	0,81
0,9966	8,35	2,56	0,98	0,08	0,04	0,93	0,6	0,14	0,29	2,52	1,59	1,54	0,204	2,0	1,1	7,19	0,78
0,9954	8,14	2,16	0,59	0,29	0,04	0,54	0,6	0,16	0,27	2,10	1,56	1,51	0,192	2,4	1,2	7,37	0,41
0,9982	8,14	2,84	1,11	0,06	0,06	1,04	0,7	0,40	0,29	2,54	1,50	1,43	0,191	1,3	0,6	8,60	0,84
des Rheins.																	
0,9972	6,86	2,21	0,66	0,15	0,06	0,59	0,5	0,16	0,25	2,15	1,56	1,49	0,200	1,2	0,4	7,58	0,43
0,9971	6,86	2,22	0,72	0,29	0,07	0,64	0,6	0,16	0,29	2,16	1,52	1,44	0,192	1,1	0,3	8,75	0,43
0,9952	9,06	2,52	0,89	0,05	0,06	0,82	0,6	0,20	0,23	2,42	1,60	1,53	0,205	1,2	0,4	6,62	0,64
der Ahr.																	
0,9961	9,42	2,87	0,51	0,25	0,13	0,35	0,9	0,20	0,13	2,77	2,42	2,26	0,318	2,3	1,3	9,55	0,29

Tabelle III.

1. Alkohol.

Es betrug der Gehalt an Alkohol in 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
unter 6,0 g	5	—
von 6,0—6,99 g	34	4
„ 7,0—7,99 „	45	9
„ 8,0—8,99 „	20	3
„ 9,0—9,99 „	—	2
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 4,71% (Nr. 57)
„ Ahrrotweinen . . . . 6,79 „ (Nr. 113)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 8,98 „ (Nr. 11)
„ Ahrrotweinen . . . . 9,13 „ (Nr. 107)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 7,02%, bei Ahrrotweinen 7,7% Alkohol ermittelt.

2. Extrakt (im Sinne des Gesetzes).

Es betrug der Gehalt der untersuchten Weine an Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge pro 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
unter 2,0 g	1	—
von 2,0 —2,24 g	10	—
„ 2,25—2,49 „	22	—
„ 2,5 —2,74 „	37	5
„ 2,75—2,99 „	25	13
über 3,0 g	9	—
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 1,95 g (Nr. 69)
„ Ahrrotweinen . . . . 2,62 „ (Nr. 122)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 3,34 „ (Nr. 8)
„ Ahrrotweinen . . . . 2,96 „ (Nr. 116)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 2,61 g, bei Ahrrotweinen 2,81 g Extrakt ermittelt.

3. Freie Säuren. Gesamtsäure.

Der Gehalt der untersuchten Weine an freien Säuren pro 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
unter 0,5 g	—	14
von 0,50—0,59 g	—	3
„ 0,60—0,69 „	5	—
„ 0,70—0,79 „	14	—
„ 0,80—0,89 „	11	1
„ 0,90—0,99 „	16	—
„ 1,00—1,09 „	29	—
„ 1,10—1,19 „	23	—
„ 1,20 und mehr g	6	—
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 0,60 g (Nr. 19)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,41 „ (Nr. 115)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 1,37 „ (Nr. 57)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,83 „ (Nr. 113)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,98 g, bei Ahrrotweinen 0,49 g ermittelt.

4. Milchsäure.

Der Gehalt der untersuchten Weine an Milchsäure betrug pro 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
bis 0,09 g	59	1
von 0,10—0,19 g	24	—
„ 0,20—0,29 „	10	7
„ 0,30—0,39 „	5	8
„ 0,40—0,49 „	5	2
über 0,5 g	1	—
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 0,05 g (Nr. 88)
„ Ahrrotweinen . . . 0,08 „ (Nr. 113)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 0,51 „ (Nr. 18)
„ Ahrrotweinen . . . 0,40 „ (Nr. 111 u. 114)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,14 g, bei Ahrrotweinen 0,30 g ermittelt.

5. Flüchtige Säure.

Der Gehalt der untersuchten Weine an flüchtiger Säure betrug pro 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
von 0,02—0,039 g	9	—
„ 0,04—0,059 „	73	2
„ 0,06—0,079 „	19	8
„ 0,08 und mehr g	3	8
	114	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . 0,02 g (Nr. 57, 59 u. 73)
„ Ahrrotweinen . . . 0,05 „ (Nr. 113)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . 0,12 „ (Nr. 16)
„ Ahrrotweinen . . . 0,09 „ (Nr. 106)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,05 g, bei Ahrrotweinen 0,07 g ermittelt.

6. Nichtflüchtige Säure.

Der Gehalt der untersuchten Weine an nichtflüchtiger Säure betrug pro 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
unter 0,49 g	—	17
von 0,50—0,69 g	14	—
„ 0,70—0,89 „	25	1
„ 0,90—1,09 „	55	—
„ 1,10 und mehr g	10	—
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 0,59 g (Nr. 19)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,31 „ (Nr. 115)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 1,34 „ (Nr. 57)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,77 „ (Nr. 113)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,92 g, bei Ahrrotweinen 0,40 g ermittelt.

7. Glyzerin.

Der Gehalt der untersuchten Weine an Glyzerin betrug pro 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
unter 0,5 g	4	—
von 0,50—0,59 g	28	1
„ 0,60—0,69 „	34	4
„ 0,70—0,79 „	25	10
„ 0,80—0,89 „	12	3
„ 0,90—0,99 „	1	—
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . 0,4 g (Nr. 54, 68, 69 u. 75)
„ Ahrrotweinen . 0,5 „ (Nr. 123)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . 0,9 „ (Nr. 2)
„ Ahrrotweinen . 0,8 „ (Nr. 106, 110 u. 115)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,61 g, bei Ahrrotweinen 0,70 g Glyzerin ermittelt.

8. Gesamtweinsäure.

Der Gehalt der untersuchten Weine an Gesamtweinsäure betrug pro 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
unter 0,2 g	1	18
von 0,20—0,29 g	45	—
„ 0,30—0,39 „	54	—
„ 0,40—0,50 „	4	—
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . 0,19 g (Nr. 11)
„ Ahrrotweinen . 0,06 „ (Nr. 118 u. 119)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . 0,43 „ (Nr. 58)
„ Ahrrotweinen . 0,19 „ (Nr. 113, 116 u. 123)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,31 g, bei Ahrrotweinen 0,12 g Gesamtweinsäure ermittelt.

9. Mineralbestandteile.

Der Gehalt der untersuchten Weine an Mineralbestandteilen betrug pro 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
unter 0,15 g	—	—
von 0,15—0,175 g	10	—
„ 0,175—0,20 „	37	—
„ 0,20—0,225 „	33	—
„ 0,225—0,25 „	19	—
„ 0,25—0,30 „	5	2
über 0,30 g	—	16
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 0,160 g (Nr. 70)
„ Ahrrotweinen . . . 0,282 „ (Nr. 107)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 0,282 „ (Nr. 22)
„ Ahrrotweinen . . . 0,392 „ (Nr. 117)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,207 g, bei Ahrrotweinen 0,335 g Mineralbestandteile ermittelt.

10. Extrakt (nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säure).

Derselbe betrug in 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
unter 1,10 g	—	—
von 1,10—1,24 g	1	—
„ 1,25—1,49 „	21	—
„ 1,50—1,74 „	41	—
„ 1,75—1,99 „	29	—
„ 2,0 —2,24 „	11	1
„ 2,25—2,49 „	1	13
über 2,5 g	—	4
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 1,16 g (Nr. 68)
„ Ahrrotweinen . . . . 2,16 „ (Nr. 113)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 2,38 „ (Nr. 8)
„ Ahrrotweinen . . . . 2,56 „ (Nr. 115)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 1,68 g, bei Ahrrotweinen 2,41 g ermittelt.

11. Extrakt (nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure).

Derselbe betrug in 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
von 1,10—1,24 g	5	—
„ 1,25—1,49 „	30	—
„ 1,50—1,74 „	33	—
„ 1,75—1,99 „	29	—
„ 2,0 —2,24 „	6	4
„ 2,25—2,49 „	1	14
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 1,12 g (Nr. 68)
„ Ahrrotweinen . . . . 2,10 „ (Nr. 113)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 2,33 „ (Nr. 8)
„ Ahrrotweinen . . . . 2,46 „ (Nr. 115)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 1,62 g, bei Ahrrotweinen 2,32 g ermittelt.

12. Alkohol: Glyzerin.

In den untersuchten Weinproben kommen auf 100 g Alkohol:

	Mosel	Ahr
von 6—6,9 g	9	—
„ 7—7,9 „	25	2
„ 8—8,9 „	38	11
„ 9—9,9 „	20	4
über 10 g	12	1
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 5,89 g (Nr. 75)
„ Ahrrotweinen . . . . 7,29 „ (Nr. 123)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 11,44 „ (Nr. 2)
„ Ahrrotweinen . . . . 10,44 „ (Nr. 115)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 8,49 g, bei Ahrrotweinen 8,84 g ermittelt.

13. Alkalität der Gesamt-Mineralbestandteile in ccm n-Lauge.

	Mosel	Ahr
von 1,0 —1,19 ccm	3	—
„ 1,20—1,39 „	28	—
„ 1,40—1,59 „	35	—
„ 1,60—1,79 „	20	—
„ 1,80—2,00 „	13	2
über 2,0 ccm	5	16
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 1,0 ccm (Nr. 29 u. 91)
„ Ahrrotweinen . . . 1,8 „ (Nr. 107)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 2,9 „ (Nr. 66)
„ Ahrrotweinen . . . 3,7 „ (Nr. 122)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 1,52 ccm, bei Ahrrotweinen 2,6 ccm n-Lauge ermittelt.

14. Alkalität der wasserlöslichen Mineralbestandteile in ccm n-Lauge.

	Mosel	Ahr
von 0,2—0,39 ccm	5	—
„ 0,4—0,59 „	30	—
„ 0,6—0,79 „	42	—
„ 0,8—0,99 „	16	2
über 1,0 ccm	11	16
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 0,2 ccm (Nr. 35)
„ Ahrrotweinen . . . 0,8 „ (Nr. 106)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 1,6 „ (Nr. 66 u. 73)
„ Ahrrotweinen . . . 2,3 „ (Nr. 122)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,55 ccm, bei Ahrrotweinen 1,5 ccm n-Lauge ermittelt.

15. Säurereste nach Möslinger.

	Mosel	Ahr
unter 0,5 g	12	17
von 0,5—0,59 g	12	—
„ 0,6—0,69 „	11	1
„ 0,7—0,79 „	31	—
„ 0,8—0,89 „	30	—
„ 0,9—1,0 „	8	—
	104	18

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 0,39 g (Nr. 87)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,25 „ (Nr. 122)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 1,18 „ (Nr. 57)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,68 „ (Nr. 113)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,72 g, bei Ahrrotweinen 0,34 g ermittelt.

D. Gebiet der Obermosel, Mittelmosel, Saar und Ruwer.

(Regierungsbezirk Trier.)

Bericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Stadt Trier.

Dr. Wellenstein.

Der Ernteausfall des Jahres 1910 ist bereits im vorjährigen Berichte bei der Moststatistik des Regierungsbezirks Trier für das Jahr 1910 eingehend besprochen worden [1]). Diesem Berichte ist hinzuzufügen, daß die Mittelmosel, und zwar besonders der Kreis Bernkastel, sowohl in qualitativer wie quantitativer Hinsicht das günstigste Ernteergebnis zu verzeichnen hatte. Von der Gesamternte im Regierungsbezirk Trier mit rund 115 000 hl brachte der Kreis Bernkastel allein die Hälfte ein, wohingegen er nicht ganz 1/3 der im Ertrag stehenden Rebfläche umfaßt.

Wider Erwarten hat sich der 1910er, abgesehen von den geringeren und geringsten Lagen, im allgemeinen zu einem recht brauchbaren und reintönigen Mittelwein entwickelt.

Infolge des Weinmangels, welcher gegen das Vorjahr sich noch bedeutend gesteigert hatte, wurden teilweise unverhältnismäßig hohe Preise für den 1910er erzielt, so daß selbst für die geringsten Obermoseler bis zu 700 ℳ für die 1000 l gezahlt wurden. Diese ungesunde Preissteigerung, bei welcher der Handel naturgemäß nicht

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte, Bd. XXXIX, S. 227.

Tabell

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein,
								Weinbaugebi
1	Remich, Verschiedene Lagen	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbrüh. und Schwefeln	Rohfäule	—	22. 1.	Wei
2	Wincheringen, Verschiedene Lagen	„	„	„	„	—	18. 1.	„
3	Conz, Verschiedene Lagen	Schiefer	Gemischt	„	„	—	27. 6.	„
4	Longnich, Probstberg, Hirschlay	Mittelschwerer Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	21.—31. Okt. 1910, Trockenfäule	Trocken bei der Lese	„	„
5	„ Hirschlay	Eisenhaltig. Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	30. 6.	„

auf seine Rechnung kommen konnte, hatte zur Folge, daß sich mit Eintritt der günstigen Ernteaussichten für das Jahr 1911 sehr bald ein starkes Abflauen in der Nachfrage bemerkbar machte, so dass auch noch die 1911er Moste und Jungweine mittlerer oder geringerer Lagen nicht die Preise erzielten, wie die weit hinter ihnen stehenden des Jahres 1910.

Da die 1910er Moste wegen ihres hohen Säure- und ihres niedrigen Zuckergehaltes in der überwiegenden Mehrzahl keine selbständige Weine zu werden versprachen, also durch wässerige Zuckerlösung verbessert werden mußten, gelang es dem Berichterstatter nur in beschränktem Maße, geeignetes Untersuchungsmaterial zu gewinnen.

Im ganzen wurden im Laufe des Jahres 1911 untersucht 92 Naturweine des Jahrgangs 1910, und zwar 2 der Obermosel, 58 der Mittelmosel, 23 der Saar und 9 der Ruwer.

Die Untersuchung erfolgte in der Mehrzahl der Fälle nach dem 2. Abstich.

Wenn auch bereits ein beträchtlicher Säurerückgang in bezug auf die ursprünglich vorhandene Mostsäure zu verzeichnen gewesen ist, so ist doch die biologische Säurezersetzung, wie das auch im Vorjahre festgestellt werden konnte, bis zum Zeitpunkt der Untersuchung nur vereinzelt merklich in die Erscheinung getreten.

Die nachfolgenden Tabellen bieten eine Übersicht über das gesamte Untersuchungsergebnis wie eine Zusammenstellung der beobachteten Werte der Einzelbestandteile aller Proben.

I.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
der Mosel.																	
1,0001	5,57	2,36	1,04	0,15	0,06	0,96	0,54	0,14	0,38	2,32	1,36	1,28	0,224	2,1	0,7	9,7	0,74
1,0016	4,59	2,35	1,00	0,46	0,05	0,94	0,42	0,16	0,41	2,29	1,35	1,29	0,223	2,3	0,6	9,1	0,70
1,0017	5,64	2,76	1,24	0,12	0,04	1,19	0,49	0,10	0,40	2,76	1,55	1,52	0,223	1,7	0,8	8,7	0,92
0,9989	7,19	2,69	1,09	0,13	0,05	1,03	0,48	0,08	0,35	2,69	1,66	1,60	0,208	1,9	0,7	6,7	0,82
0,9993	6,73	2,50	0,93	0,24	0,05	0,87	0,47	0,20	0,34	2,40	1,53	1,47	0,195	1,1	0,2	6,9	0,61

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein, Bleicher)	Spezifisches Gewicht
6	Longuich, Hirschlay	Eisenhaltiger Schieferbod., Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbrüh. und Schwefeln	21.–31.10.10, Lederbeeren-Krankheit	Trocken bei der Lese	27. 6.	Weiß	0,99
7	„ Herrenberg	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	21.–31.10.10, etwas Edelfäule	„	30. 6.	„	0,99
8	„ „	Tonschiefer, Stall-, teilw. Kunstdüng.	„	„	„	„	27. 6.	„	1,00
9	„ „	„	„	„	„	„	4. 7.	„	1,00
10	„ Kirchberg	Lehm mit Schiefer, Stalldünger	„	„	21.-31. 10. 10, teilweise Rohfäule	„	„	„	0,99
11	„	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	21.-31. 10. 10,	„	27. 6.	„	1,00
12	Longen, Probstberg	„	„	„	„ Lederbeeren-Krankheit	„	30. 6.	„	0,99
13	„ „	„	„	„	21.–31.10.10,	„	„	„	0,99
14	Mehring, Heidenkupp	Leichter Schieferboden, Thomasmehl, Kalk, Kali	„	—	30. 10. 1910	—	22. 8.	„	0,99
15	„ Zellerberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	—	Trocken bei der Lese	27. 6.	„	0,99
16	„ Pichter	Grundiger Schiefer, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	—	30. 10. 1910, etwas Rohfäule	„	12. 4.	„	0,99
17	Pölich, Pölicher Berg Küsterei	Grundiger Schiefer, Stalldünger, Chilisalpeter	„	Peronospora, Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	30. 10. 1910, sehr wenig Rohfäule	„	13. 3.	„	0,99
18	Clüsserath, Thörnich	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	20.-23.10. 10, Trockenfäule	„	8. 3.	„	1,00
19	„ Konichs	„	„	Etwas Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	21./22. 10. 10	„	15. 3.	„	

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile							
0,9990	6,93	2,59	1,05	0,11	0,04	1,00	0,50	0,20	0,30	2,49	1,49	1,44	0,192	1,5	0,3	7,2	0,81			
0,9985	7,33	2,60	0,99	0,25	0,06	0,92	0,49	0,24	0,37	2,46	1,54	1,47	0,189	1,4	0,2	6,7	0,66			
0,9985	6,99	2,48	0,88	0,20	0,05	0,82	0,53	0,21	0,32	2,37	1,55	1,49	0,191	1,5	0,1	7,6	0,61			
1,0001	6,79	2,76	0,98	0,15	0,06	0,91	0,55	0,25	0,28	2,61	1,70	1,63	0,225	1,8	0,1	8,1	0,77			
1,0001	5,95	2,51	0,74	0,43	0,06	0,67	0,53	0,23	0,25	2,38	1,71	1,64	0,231	1,8	0,2	8,9	0,55			
0,9984	7,06	2,48	0,99	0,10	0,07	0,90	0,48	0,22	0,32	2,36	1,46	1,37	0,185	1,5	0,2	6,8	0,69			
1,0003	7,06	2,82	1,14	0,16	0,05	1,08	0,55	0,26	0,36	2,66	1,58	1,52	0,229	1,2	0,1	7,8	0,81			
0,9990	7,12	2,66	1,03	0,16	0,05	0,97	0,54	0,23	0,33	2,53	1,56	1,50	0,194	1,5	0,1	7,6	0,75			
0,9996	6,21	2,49	0,99	0,07	0,05	0,92	0,55	0,16	0,27	2,43	1,51	1,44	0,201	1,8	0,7	8,9	0,79			
0,9990	7,19	2,63	1,03	0,11	0,06	0,95	0,54	0,24	0,29	2,49	1,54	1,46	0,192	1,8	0,2	7,5	0,80			
0,9987	7,06	2,60	1,09	0,11	0,03	1,05	0,61	0,21	0,33	2,49	1,44	1,40	0,175	1,6	0,5	8,6	0,84			
0,9987	7,06	2,56	1,18	0,08	0,04	1,13	0,65	0,17	0,41	2,49	1,36	1,31	0,155	1,3	0,4	9,2	0,82			
0,9985	7,06	2,59	0,88	0,34	0,05	0,82	0,66	0,24	0,35	2,45	1,63	1,57	0,175	1,3	0,3	9,3	0,57			
1,0010	6,66	3,00	1,16	0,12	0,05	1,10	0,54	0,25	0,28	2,85	1,75	1,69	0,226	1,5	0,3	8,1	0,93			

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	
20	Clüsserath, Konichs	Meist Schiefer, Stalldünger	Fast nur Riesling	Keine; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	18.-20. 10. 10	Trocken bei der Lese	13. 3.	Weiß	1,0
21	„ Verschiedene Lagen	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	20.-24. 10. 10, geringe Fäule	„	10. 3.	„	1,0
22	„ „	„	„	„	„	„	„	„	1,0
23	„ Karicht	Schiefer, Stalldünger, Thomasmehl	„	„	„	„	8. 3.	„	0,9
24	Leiwen, Wittum	Schiefer, Stalldünger	Meist Riesling	„	21. 10. 1910	„	18. 4.	„	1,0
25	Trittenheim, Olk, Paiel	Schiefer u. Sandboden, Stalldünger	Riesling	—	15. 10. 1910	„	6. 3.	„	1,0
26	„ Fußberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	„ Rohfäule	„	25. 8.	„	1,0
27	Neumagen, Layenberg, Pichter	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	Riesling	Sauerwurm; Schmier- bzw. Cottonölseife	30. 10. 1910	„	11. 7.	„	0,9
28	Drohn, Hofberg	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Peronospora und Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	3. 11. 1910	Feucht bei der Lese	„	„	0,9
29	Niederemmel Lay	„	„	Peronospora, Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	31. 10. 1910	Nebel, etwas Regen bei der Lese	3. 4.	„	0,9
30	„ Güntherslay	„	„	„	3./4. 11. 1910	Trocken bei der Lese	„	„	0,9
31	Piesport, Hohlweide, Güntherslay, Kähl	Meist Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	24.-29. 10. 10, wenig Fäule	„	6. 5.	„	1,0
32	„ Hohlweide, Lay	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Peronosp. und Oidium, meistens stark Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	25.-27. 10. 10	„	7. 4.	„	0,9

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
1,0002	6,53	2,75	1,19	0,09	0,04	1,13	0,51	0,23	0,32	2,62	1,49	1,43	0,197	1,4	0,3	7,8	0,92
1,0003	6,53	2,82	1,17	0,11	0,06	1,09	0,60	0,16	0,36	2,76	1,67	1,59	0,224	1,6	0,2	9,2	0,85
1,0006	6,53	2,82	1,11	0,10	0,04	1,06	0,60	0,25	0,37	2,67	1,61	1,56	0,232	1,6	0,4	9,2	0,81
0,9986	7,53	2,76	1,19	0,10	0,06	1,11	0,61	0,21	0,39	2,65	1,54	1,46	0,177	1,5	0,2	8,1	0,88
1,0023	5,83	2,84	1,18	0,11	0,05	1,12	0,45	0,20	0,26	2,74	1,62	1,56	0,242	2,3	0,7	7,7	0,99
1,0012	6,79	3,08	1,26	0,11	0,07	1,17	0,61	0,22	0,26	2,96	1,79	1,70	0,254	1,9	0,3	9,0	1,04
1,0013	7,06	3,01	1,22	0,11	0,05	1,16	0,60	0,23	0,31	2,88	1,72	1,66	0,213	1,9	0,4	8,5	0,99
0,9971	6,93	2,32	0,80	0,41	0,06	0,72	0,58	0,13	0,35	2,29	1,57	1,49	0,175	1,3	0,2	8,4	0,46
0,9967	8,28	2,56	1,10	0,11	0,06	1,03	0,55	0,20	0,43	2,46	1,43	1,36	0,139	1,1	0,1	6,6	0,68
0,9980	7,66	2,65	1,05	0,19	0,04	1,00	0,49	0,17	0,39	2,58	1,58	1,53	0,156	1,7	0,6	6,4	0,74
0,9983	7,19	2,64	1,05	0,09	0,05	0,99	0,44	0,19	0,39	2,55	1,56	1,50	0,166	1,6	0,5	6,1	0,72
1,0020	6,40	3,03	1,19	0,12	0,05	1,13	0,55	0,26	0,26	2,87	1,74	1,68	0,235	1,7	0,7	8,6	1,00
0,9995	6,47	2,60	0,84	0,36	0,04	0,79	0,45	0,23	0,24	2,47	1,68	1,63	0,242	1,4	0,7	6,9	0,65

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
33	Lieser, Niederberg	Schiefer, Ton Stalldünger	Riesling	Etwas Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	19. 10. 1910, etwas Rohfäule	Trocken bei der Lese	27. 6.	Weiß
34	„ Rosenberg	„	„	„	„	„	„	„
35	Bernkastel, Steinkaul	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Sehr wenig Peronospora und Oidium, Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	24. 10. 1910	„	3. 4.	„
36	„ Matheisbildchen	Schwerer Schieferbod., Gips	„	—	15. 10. 1910	„	22. 8.	„
37	„ Graben	Schieferbod., Thomasmehl, Kali	„	Peronospora, Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	2. 11. 1910	„	5. 4.	„
38	Graach, Stablay	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	2. 11. 1910, Rohfäule	„	6. 5.	„
39	„ Thirlay	Schiefer, Stalldünger, Thomasmehl, Kali	„	—	3. 11. 1910	„	3. 4.	„
40	„ Humberg	Schwerer Schieferbod., Thomasmehl	„	—	30. 10. 1910	—	22. 8.	„
41	„ Domprobstbann	Schwerer Schieferbod.	„	—	„	Regen bei der Lese	23. 8.	„
42	Wehlen, Michelsberg	Leichter Schieferbod., Stall- und Kunstdüng.	„	Peronospora; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	28. 10. 1910, etwas Edelfäule	Trocken bei der Lese	3. 10.	„
43	„ Rosenberg	Mittelschwerer Schieferbod., Stall- und Kunstdüng.	„	Peronospora und Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	„	„	„	„
44	„ Flur	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling und Kleinberg	„	4. 11. 1910	Feucht und Regen bei der Lese	„	„
45	„ Schild	Leichter Schieferbod., Stalldünger	Riesling	„	30. 10. 1910	Feucht bei der Lese	„	„
46	Zeltingen, Burg	Fester Schiefer, Phosphorsaures Ammon., Kali	„	—	„	Trocken bei der Lese	18. 7.	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
0,9984	7,06	2,45	1,11	0,14	0,05	1,04	0,46	0,10	0,31	2,45	1,41	1,35	0,203	1,8	0,6	6,5	0,87
0,9989	6,66	2,45	1,20	0,09	0,04	1,15	0,41	0,09	0,36	2,45	1,30	1,25	0,199	1,7	0,6	6,2	0,92
1,0000	8,07	3,30	1,14	0,11	0,05	1,08	0,67	0,57	0,36	2,83	1,75	1,69	0,179	1,6	0,5	8,3	0,84
0,9972	6,99	2,24	0,74	0,37	0,07	0,65	0,70	0,16	0,26	2,18	1,53	1,44	0,185	1,8	0,3	10,0	0,52
0,9973	7,73	2,56	1,01	0,12	0,04	0,96	0,59	0,15	0,32	2,51	1,55	1,50	0,168	1,8	0,3	7,6	0,78
0,9970	7,46	2,37	0,83	0,11	0,03	0,79	0,60	0,14	0,27	2,23	1,44	1,40	0,177	1,9	1,1	8,0	0,66
0,9971	7,87	2,53	1,01	0,16	0,04	0,96	0,51	0,17	0,34	2,46	1,50	1,45	0,161	1,7	0,5	6,2	0,75
0,9972	7,66	2,43	0,83	0,17	0,05	0,76	0,75	0,19	0,28	2,34	1,58	1,51	0,181	1,7	0,4	9,8	0,61
0,9971	7,26	2,22	0,73	0,34	0,05	0,67	0,62	0,20	0,33	2,12	1,45	1,39	0,165	1,8	0,5	8,5	0,48
1,0006	5,83	2,59	1,15	0,08	0,04	1,10	0,47	0,16	0,38	2,53	1,43	1,38	0,199	2,0	0,8	8,1	0,87
1,0007	5,95	2,61	1,18	0,08	0,03	1,14	0,52	0,20	0,41	2,51	1,37	1,33	0,186	1,8	0,8	8,7	0,87
1,0008	5,64	2,51	1,20	0,08	0,04	1,15	0,47	0,17	0,40	2,44	1,29	1,24	0,198	2,0	0,8	8,3	0,90
1,0009	5,57	2,49	1,16	0,08	0,04	1,11	0,46	0,16	0,37	2,43	1,32	1,27	0,208	2,2	0,8	8,1	0,92
0,9975	7,73	2,60	0,98	0,15	0,06	0,91	0,60	0,22	0,29	2,48	1,57	1,50	0,197	1,8	0,9	7,7	0,75

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
47	Zeltingen, Guldefuß	Schwerer Schieferbod., Superphosphat, Ammon., Kali	Riesling	—	30. 10. 1910	Trocken bei der Lese	23. 8.	Weiß
48	„ Schölgesberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	10. 10. 1910	„	6. 5.	„
49	„ Burgwingert	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Peronospora; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	15. 10. 1910, etwas Rohfäule	„	6. 3.	„
50	Uerzig, Würzgarten	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	10. 4.	„
51	„ Pfarrgut	Grundiger Schiefer, Stalldünger	½ Riesling, ½ Kleinberg	—	12. 10. 1910	„	6. 5.	„
52	Erden, Martinslay	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etwas Peronosp. u. Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	30. 10. 1910, etwas Rohfäule	„	28. 8.	„
53	Kinheim Petersberg	„	„	Peronospora; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	30. 10. 1910	„	5. 4.	„
54	„ Lay	Schwerer Boden und Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	„
55	„ Löwenberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	„ Wurm- und Edelfäule	„	„	„
56	Cröv, Steffensberg	„	„	Peronospora, Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	15. 10. 1910	„	10. 4.	„
57	„ Niederberg	„	„	„	„	„	„	„
58	„ „	„	„	„	„	„	„	„
59	„ Kirchgarten	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	„	„	7. 4.	„
60	„ „	„	„	„	„	„	„	„
								Weinbaugebiet
61	Saarburg, Antoniusbrunnen	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	4. 11. 1910	Regen bei der Lese	11. 7.	Weiß
62	„ Längter	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	—	3.-15. 11. 10, Sauerfäule	„	21. 8.	„
63	„ „	„	„	—	„	„	17. 7.	„
64	„ Layenkaul	„	„	—	„	„	„	„
65	„ Frohnderberg	„	„	—	„	„	„	„
66	„ Layenkaul	„	„	—	„	„	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
0,9982	6,66	2,31	0,94	0,08	0,07	0,85	0,51	0,19	0,27	2,22	1,37	1,28	0,194	2,1	0,4	7,7	0,72
0,9989	6,14	2,64	1,07	0,10	0,04	1,02	0,52	0,21	0,28	2,53	1,51	1,46	0,215	1,8	0,9	8,5	0,88
0,9966	8,56	2,65	1,10	0,05	0,05	1,04	0,70	0,16	0,27	2,59	1,55	1,49	0,173	1,4	0,4	8,2	0,88
0,9968	7,60	2,46	0,77	0,42	0,05	0,70	0,65	0,23	0,24	2,33	1,63	1,56	0,195	1,5	0,5	8,6	0,57
0,9988	6,59	2,55	0,77	0,38	0,04	0,72	0,65	0,25	0,23	2,30	1,58	1,53	0,200	1,4	0,7	9,9	0,64
0,9971	7,19	2,32	0,83	0,41	0,05	0,76	0,60	0,20	0,32	2,22	1,46	1,39	0,182	2,1	0,6	8,3	0,60
0,9976	7,26	2,43	0,93	0,25	0,05	0,87	0,49	0,16	0,31	2,37	1,50	1,44	0,198	1,6	0,7	6,8	0,61
0,9994	6,86	2,62	1,17	0,14	0,04	1,12	0,43	0,15	0,35	2,57	1,45	1,40	0,192	1,5	0,8	6,3	0,88
0,9980	6,73	2,42	1,05	0,24	0,04	1,00	0,33	0,14	0,41	2,38	1,38	1,33	0,174	1,4	0,7	4,9	0,70
0,9993	7,53	2,85	1,23	0,11	0,05	1,16	0,46	0,21	0,31	2,74	1,58	1,51	0,221	1,6	0,4	6,1	0,97
1,0001	7,12	2,89	1,10	0,15	0,06	1,02	0,62	0,26	0,27	2,73	1,71	1,63	0,232	1,6	0,5	8,7	0,87
1,0002	7,12	2,97	1,32	0,12	0,04	1,26	0,58	0,24	0,35	2,83	1,57	1,51	0,192	1,7	0,4	8,1	1,04
0,9979	8,56	2,96	0,77	0,37	0,07	0,68	0,70	0,31	0,19	2,75	2,07	1,98	0,245	1,7	0,2	8,2	0,59
0,9973	9,13	3,06	0,82	0,37	0,08	0,72	0,82	0,31	0,24	2,85	2,13	2,03	0,219	1,4	0,2	9,0	0,59
der Saar.																	
0,9988	6,27	2,41	1,10	0,12	0,05	1,04	0,50	0,12	0,35	2,39	1,35	1,29	0,163	1,7	0,3	8,0	0,82
0,9986	6,47	2,31	1,10	0,15	0,04	1,05	0,49	0,16	0,35	2,25	1,20	1,15	0,168	1,6	0,4	7,6	0,82
0,9998	5,95	2,33	1,09	0,12	0,04	1,04	0,46	0,16	0,38	2,27	1,23	1,18	0,179	1,7	0,4	7,7	0,78
0,9992	6,34	2,38	1,13	0,11	0,05	1,07	0,49	0,15	0,36	2,33	1,26	1,20	0,181	1,9	0,4	7,7	0,85
1,0022	5,14	2,60	1,25	0,10	0,04	1,20	0,32	0,20	0,38	2,50	1,30	1,25	0,198	1,8	0,4	6,2	0,96
1,0000	5,89	2,42	1,03	0,11	0,04	0,98	0,42	0,19	0,32	2,33	1,35	1,30	0,208	1,7	0,5	7,1	0,79

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
67	Wiltingen, Rommerfels	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	30./31. 10. 10	Regnerisch bei der Lese	7. 4.	Weiß
68	„ Volz	„	„	Wenig Peronospora; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	2. 11. 1910, etwas Rohfäule, wenig Edelfäule	Nebelig bei der Lese	12. 4.	„
69	„ „	„	„	„	3. 11. 1910, etwas Roh- u. Edelfäule	„	7. 4.	„
70	„ Schufels	„	„	Etwas Peronospora; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	30. 10. 1910, etwas Rohfäule	„	25. 8.	„
71	Ayl, Neuberg	Schiefer, Stalldünger, Thomasmehl, Kalisulfat, Ammoniak	„	—	3. 11. 1910	Trocken bei der Lese	23. 5.	„
72	„ Scheydt	Schiefer, Stalldünger	„	—	4. 11. 1910	„	30. 5.	„
73	„ Kupp	„	„	Peronospora, Sauerwurm; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	Nov. 1910, Sauerfäule	„	25. 8.	„
74	Biebelhausen, Feils	Schiefer, Stalldünger, Kalisalz, Ammon.	„	—	2. 11. 1910	„	30. 5.	„
75	Schoden, Geisberg	Leichter Schieferbod., Gips	„	Keine; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	3. 11. 1910	„	18. 7.	„
76	Oberemmel, Lautersberg	Leichter Schiefer mit Boden, Kunstdüng.	„	—	„	„	4. 7.	„
77	„ Falmet	Leichter Schieferbod.	„	—	„	„	23. 8.	„
78	„ Hütte	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	30. 10. bis 4. 11. 1910, Edel- und Sauerfäule	„	4. 7.	„
79	Canzem, Wolfsberg	„	„	Viel Peronospora und Sauerwurm und Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	30. 10. 1910, Sauer- und Rohfäule	„	28. 8.	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
1,0003	5,76	2,50	1,16	0,10	0,03	1,12	0,41	0,13	0,37	2,47	1,35	1,31	0,174	1,6	0,4	7,1	0,87
0,9984	6,66	2,34	1,00	0,07	0,03	0,96	0,45	0,17	0,33	2,27	1,31	1,27	0,158	1,7	0,5	6,7	0,76
0,9984	6,79	2,39	1,09	0,07	0,05	1,02	0,42	0,13	0,36	2,36	1,34	1,27	0,157	1,4	0,5	6,2	0,77
0,9976	7,06	2,32	0,78	0,33	0,06	0,70	0,47	0,17	0,34	2,25	1,55	1,47	0,176	1,8	0,4	6,7	0,50
0,9993	6,02	2,32	0,96	0,08	0,02	0,93	0,44	0,16	0,30	2,26	1,33	1,30	0,192	1,6	0,7	7,3	0,75
1,0007	5,70	2,51	1,00	0,08	0,03	0,96	0,44	0,18	0,27	2,43	1,47	1,43	0,222	1,8	0,9	7,7	0,83
0,9985	6,53	2,28	0,74	0,40	0,07	0,66	0,44	0,16	0,33	2,22	1,56	1,48	0,175	1,7	0,5	6,7	0,46
0,9992	6,40	2,46	0,93	0,08	0,03	0,89	0,48	0,11	0,25	2,45	1,56	1,52	0,213	1,9	0,9	7,5	0,77
1,0046	4,41	2,89	1,54	0,14	0,03	1,50	0,35	0,16	0,46	2,83	1,33	1,29	0,215	2,0	0,7	7,9	1,19
0,9983	6,99	2,46	0,94	0,08	0,10	0,82	0,60	0,17	0,29	2,39	1,57	1,45	0,176	1,6	0,4	8,6	0,65
1,0030	4,47	2,45	1,21	0,10	0,05	1,15	0,31	0,15	0,36	2,40	1,25	1,19	0,222	2,1	0,5	6,9	0,94
0,9976	7,26	2,41	1,02	0,07	0,06	0,95	0,56	0,13	0,37	2,38	1,43	1,36	0,153	1,7	0,5	7,7	0,71
0,9978	7,26	2,34	0,75	0,36	0,05	0,69	0,49	0,23	0,29	2,21	1,52	1,46	0,185	1,7	0,4	6,7	0,53

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheitenund Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
80	Niedermennig-Merzlich, De Nys-Berg	Leichter Schieferboden	Riesling	Keine; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	3. 11. 1910	Trocken bei der Lese	25. 8.	Weiß
81	„ Zuckerberg	Tonschiefer, Schwefels. Amm., Kali	„	Keine; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	„	Vorm. Regen Nachm.trock. bei der Lese	12. 4.	„
82	„ Langenberg	„	„	„	„	„	„	„
83	„ Falkenstein	Leichter Schieferbod., Gips	„	Sauerwurm; keine	„	—	23. 8.	„
								Weinbaugebiet
84	Riveris, Verschiedene Lagen	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; keine	4./5. 11. 1910, Sauerfäule	—	23. 1.	Weiß
85	Sommerau, Schloßberg	„	„	—	4./5. 11. 1910	Leichtes Regenwetter bei der Lese	5. 4.	„
86	„ „	„	„	—	8./10.11.1910	Regen bei der Lese	„	„
87	„ „	„	„	—	5./8. 11. 1910	„	„	„
88	Waldrach, Laurentiusberg	„	„	Peronospora; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	2. 11. 1910	„	22. 5.	„
89	„ „	„	„	„	„	„	„	„
90	„ „	„	„	„	„	„	„	„
91	„ „	„	„	„	„	„	„	„
92	Casel, Kohlenberg	„	„	Peronospora, Oidium; Spritzen mit Kupferkalkbr. und Schwefeln	„	Trocken bei der Lese	28. 8.	„

Tabelle II.

Alkohol g in 100 ccm	Mosel Der Proben Anzahl	Mosel Der Proben Prozentsatz	Saar Der Proben Anzahl	Saar Der Proben Prozentsatz	Ruwer Der Proben Anzahl	Ruwer Der Proben Prozentsatz
bis 5,99	9	15,00	9	39,10	4	44,44
von 6,00 „ 6,99	20	33,33	10	43,48	5	55,55
„ 7,00 „ 7,99	26	43,33	4	17,41	—	—
„ 8,00 „ 8,99	4	6,66	—	—	—	—
„ 9,00 „ 9,99	1	1,66	—	—	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g: Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
1,0036	4,89	2,74	1,45	0,12	0,05	1,39	0,39	0,17	0,46	2,67	1,28	1,22	0,193	1,9	0,2	8,0	1,07
0,9979	7,19	2,46	1,00	0,08	0,05	0,93	0,56	0,15	0,30	2,41	1,48	1,41	0,177	1,9	0,7	7,8	0,77
0,9983	6,93	2,43	1,01	0,11	0,04	0,96	0,52	0,16	0,30	2,37	1,41	1,36	0,178	1,7	0,4	7,6	0,79
1,0026	5,26	2,74	1,35	0,13	0,12	1,19	0,51	0,17	0,41	2,67	1,48	1,32	0,195	1,9	0,3	9,7	0,80
der Ruwer.																	
1,0022	4,47	2,36	1,19	0,28	0,06	1,11	0,37	0,12	0,54	2,34	1,23	1,15	0,177	1,4	0,3	8,3	0,68
0,9999	6,21	2,56	1,10	0,19	0,05	1,04	0,45	0,17	0,46	2,49	1,45	1,39	0,171	1,1	0,1	7,2	0,66
1,0009	5,57	2,55	1,20	0,14	0,04	1,15	0,45	0,12	0,45	2,53	1,38	1,33	0,176	1,8	0,3	8,1	0,84
1,0003	5,83	2,54	1,18	0,19	0,04	1,13	0,36	0,13	0,44	2,51	1,38	1,33	0,178	1,5	0,2	6,2	0,80
0,9993	6,66	2,58	1,25	0,09	0,03	1,21	0,48	0,17	0,44	2,51	1,30	1,26	0,175	1,5	0,2	7,2	0,88
0,9999	5,95	2,43	1,02	0,11	0,03	0,99	0,46	0,17	0,35	2,36	1,37	1,34	0,194	1,8	0,6	7,7	0,78
0,9988	6,21	2,34	1,05	0,10	0,04	1,00	0,47	0,14	0,42	2,30	1,30	1,25	0,170	1,4	0,1	7,6	0,69
0,9988	6,66	2,52	1,19	0,10	0,04	1,14	0,44	0,16	0,48	2,46	1,32	1,27	0,167	1,5	0,6	6,6	0,77
0,9986	6,59	2,40	1,05	0,15	0,05	0,98	0,55	0,17	0,39	2,33	1,35	1,28	0,173	1,5	0,4	8,3	0,70

Freie Säuren (Gesamtsäure) g in 100 ccm	Mosel Der Proben Anzahl	Mosel Der Proben Prozentsatz	Saar Der Proben Anzahl	Saar Der Proben Prozentsatz	Ruwer Der Proben Anzahl	Ruwer Der Proben Prozentsatz
bis 0,69	—	—	—	—	—	—
von 0,70 „ 0,79	6	10,00	3	13,04	—	—
„ 0,80 „ 0,89	8	13,33	—	—	—	—
„ 0,90 „ 0,99	8	13,33	3	13,04	—	—
„ 1,00 „ 1,09	13	21,66	8	34,78	3	33,33
„ 1,10 „ 1,19	18	30,00	4	17,39	4	44,44
„ 1,20 „ 1,29	6	10,00	2	8,70	2	22,22
„ 1,30 „ 1,39	1	1,66	1	4,35	—	—
„ 1,40 „ 1,49	—	—	1	4,35	—	—
„ 1,50 „ 1,59	—	—	1	4,35	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—

Milchsäure g in 100 ccm	Mosel Der Proben		Saar Der Proben		Ruwer Der Proben	
	Anzahl	Prozentsatz	Anzahl	Prozentsatz	Anzahl	Prozentsatz
bis 0,09	11	18,33	8	34,78	1	11,11
von 0,10 „ 0,19	32	53,33	12	52,17	7	77,77
„ 0,20 „ 0,29	5	8,33	—	—	1	11,11
„ 0,30 „ 0,39	7	11,66	2	8,70	—	—
„ 0,40 „ 0,49	5	8,33	1	4,35	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—
Flüchtige Säuren g in 100 ccm						
bis 0,019	—	—	1	4,35	—	—
von 0,020 „ 0,029	3	5,00	5	21,73	2	22,22
„ 0,030 „ 0,039	18	30,00	5	21,73	4	44,44
„ 0,040 „ 0,049	22	36,66	7	30,43	2	22,22
„ 0,050 „ 0,059	11	18,33	2	8,70	1	11,11
„ 0,060 „ 0,069	5	8,33	1	4,35	—	—
„ 0,070 „ 0,079	1	1,66	—	—	—	—
„ 0,080 „ 0,089	—	—	—	—	—	—
„ 0,090 „ 0,099	—	—	1	4,35	—	—
über 0,099	—	—	1	4,35	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—
Nichtflüchtige Säuren g in 100 ccm						
bis 0,49	—	—	—	—	—	—
von 0,50 „ 0,59	—	—	—	—	—	—
„ 0,60 „ 0,69	4	6,66	2	8,70	—	—
„ 0,70 „ 0,79	8	13,33	1	4,35	—	—
„ 0,80 „ 0,89	5	8,33	2	8,70	—	—
„ 0,90 „ 0,99	12	20,00	7	30,43	2	22,22
„ 1,00 „ 1,09	15	25,00	5	21,73	2	22,22
„ 1,10 „ 1,19	15	25,00	3	13,04	4	44,44
„ 1,20 „ 1,29	1	1,66	1	4,35	1	11,11
„ 1,30 „ 1,39	—	—	1	4,35	—	—
„ 1,40 „ 1,49	—	—	1	4,35	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—
Glyzerin g in 100 ccm						
bis 0,29	—	—	—	—	—	—
von 0,30 „ 0,39	1	1,66	4	17,41	2	22,22
„ 0,40 „ 0,49	18	30,00	13	56,52	6	66,66
„ 0,50 „ 0,59	20	33,33	5	21,73	1	11,11
„ 0,60 „ 0,69	16	26,66	1	4,35	—	—
„ 0,70 „ 0,79	4	6,66	—	—	—	—
„ 0,80 „ 0,89	1	1,66	—	—	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—
Gesamtweinsäure g in 100 ccm						
bis 0,19	1	1,66	—	—	—	—
von 0,20 „ 0,29	20	33,33	4	17,39	—	—
„ 0,30 „ 0,39	32	53,33	16	69,56	2	22,22
„ 0,40 „ 0,49	7	11,66	3	13,04	6	66,66
„ 0,50 „ 0,59	—	—	—	—	1	11,11
Zusammen	60	—	23	—	9	—

Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge g in 100 ccm	Mosel Der Proben		Saar Der Proben		Ruwer Der Proben	
	Anzahl	Prozentsatz	Anzahl	Prozentsatz	Anzahl	Prozentsatz
von 2,10 bis 2,19	2	3,33	—	—	—	—
„ 2,20 „ 2,29	5	8,33	7	30,43	—	—
„ 2,30 „ 2,39	9	15,00	7	30,43	4	44,44
„ 2,40 „ 2,49	16	26,66	5	21,73	2	22,22
„ 2,50 „ 2,59	9	15,00	1	4,35	3	33,33
„ 2,60 „ 2,69	6	10,00	2	8,70	—	—
„ 2,70 „ 2,79	6	10,00	—	—	—	—
„ 2,80 „ 2,89	6	10,00	1	4,35	—	—
„ 2,90 „ 2,99	1	1,66	—	—	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—
Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren g in 100 ccm						
bis 1,19	—	—	—	—	—	—
von 1,20 „ 1,29	1	1,66	5	21,73	1	11,11
„ 1,30 „ 1,39	8	13,33	8	34,78	7	77,77
„ 1,40 „ 1,49	11	18,33	5	21,73	1	11,11
„ 1,50 „ 1,59	23	38,33	5	21,73	—	—
„ 1,60 „ 1,69	7	11,66	—	—	—	—
„ 1,70 „ 1,79	8	13,33	—	—	—	—
„ 1,80 „ 1,89	—	—	—	—	—	—
„ 1,90 „ 1,99	—	—	—	—	—	—
„ 2,00 „ 2,09	1	1,66	—	—	—	—
„ 2,10 „ 2,19	1	1,66	—	—	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—
Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure g in 100 ccm						
bis 1,09	—	—	—	—	—	—
von 1,10 „ 1,19	—	—	3	13,04	1	11,11
„ 1,20 „ 1,29	6	10,00	7	30,43	4	44,44
„ 1,30 „ 1,39	9	15,00	6	26,08	4	44,44
„ 1,40 „ 1,49	17	28,33	6	26,08	—	—
„ 1,50 „ 1,59	16	26,66	1	4,35	—	—
„ 1,60 „ 1,69	9	15,00	—	—	—	—
„ 1,70 „ 1,79	1	1,66	—	—	—	—
„ 1,80 „ 1,89	—	—	—	—	—	—
„ 1,90 „ 1,99	1	1,66	—	—	—	—
„ 2,00 „ 2,09	1	1,66	—	—	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—
Mineralbestandteile g in 100 ccm						
bis 0,139	1	1,66	—	—	—	—
von 0,140 „ 0,149	—	—	—	—	—	—
„ 0,150 „ 0,159	2	3,33	3	13,04	—	—
„ 0,160 „ 0,169	4	6,66	2	8,70	1	11,11
„ 0,170 „ 0,179	8	13,33	7	30,43	7	77,77
„ 0,180 „ 0,189	6	10,00	2	8,70	—	—
„ 0,190 „ 0,199	15	25,00	4	17,39	1	11,11
„ 0,200 „ 0,209	5	8,33	1	4,35	—	—
„ 0,210 „ 0,219	3	5,00	2	8,70	—	—
„ 0,220 „ 0,229	8	13,33	2	8,70	—	—
„ 0,230 „ 0,239	4	6,66	—	—	—	—
„ 0,240 „ 0,249	3	5,00	—	—	—	—
„ 0,250 „ 0,259	1	1,66	—	—	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—

Gesamt-Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Mosel Der Proben Anzahl	Mosel Der Proben Prozentsatz	Saar Der Proben Anzahl	Saar Der Proben Prozentsatz	Ruwer Der Proben Anzahl	Ruwer Der Proben Prozentsatz
bis 1,10	2	3,33	—	—	1	11,11
von 1,11 „ 1,20	1	1,66	—	—	—	—
„ 1,21 „ 1,30	3	5,00	—	—	—	—
„ 1,31 „ 1,40	7	11,66	1	4,35	2	22,22
„ 1,41 „ 1,50	8	13,33	—	—	4	44,44
„ 1,51 „ 1,60	8	13,33	4	17,39	—	—
„ 1,61 „ 1,70	8	13,33	8	34,78	—	—
„ 1,71 „ 1,80	11	18,33	3	13,04	2	22,22
„ 1,81 „ 1,90	4	6,66	5	21,73	—	—
„ 1,91 „ 2,00	2	3,33	1	4,35	—	—
„ 2,01 „ 2,10	3	5,00	1	4,35	—	—
„ 2,11 „ 2,20	1	1,66	—	—	—	—
„ 2,21 „ 2,30	2	3,33	—	—	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin						
von 4,0 bis 4,9	2	3,33	—	—	—	—
„ 5,0 „ 5,9	—	—	—	—	—	—
„ 6,0 „ 6,9	14	23,33	7	30,43	2	22,22
„ 7,0 „ 7,9	10	16,66	12	52,17	4	44,44
„ 8,0 „ 8,9	24	40,00	3	13,04	3	33,33
„ 9,0 „ 9,9	9	15,00	1	4,35	—	—
„ 10,0 „ 10,9	1	1,66	—	—	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—

Tabelle

Höchste, niedrigste und Mittel-

		g in 100 ccm						
		Alkohol	Freie Säuren (Gesamtsäure	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Glyzerin	Gesamtweinsäure
Mosel von 60 Proben	Höchster Wert	9,13	1,32	0,46	0,08	1,26	0,82	0,43
	Niedrigster Wert	4,59	0,73	0,05	0,03	0,65	0,33	0,19
	Mittelwert	6,94	1,03	0,18	0,05	0,97	0,55	0,32
Saar von 23 Proben	Höchster Wert	7,26	1,54	0,40	0,12	1,50	0,60	0,46
	Niedrigster Wert	4,41	0,74	0,07	0,02	0,66	0,31	0,25
	Mittelwert	6,16	1,07	0,14	0,05	1,01	0,45	0,34
Ruwer von 9 Proben	Höchster Wert	6,66	1,25	0,28	0,06	1,21	0,55	0,54
	Niedrigster Wert	4,47	1,02	0,09	0,03	0,98	0,36	0,35
	Mittelwert	6,02	1,14	0,15	0,04	1,08	0,45	0,44

Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Mosel Der Proben		Saar Der Proben		Ruwer Der Proben	
	Anzahl	Prozentsatz	Anzahl	Prozentsatz	Anzahl	Prozentsatz
bis 0,10	5	8,33	—	—	2	22,22
von 0,11 „ 0,20	10	16,66	1	4,35	2	22,22
„ 0,21 „ 0,30	7	11,66	2	8,70	2	22,22
„ 0,31 „ 0,40	8	13,33	9	39,10	1	11,11
„ 0,41 „ 0,50	7	11,66	6	26,08	—	—
„ 0,51 „ 0,60	5	8,33	—	—	2	22,22
„ 0,61 „ 0,70	9	15,00	3	13,04	—	—
„ 0,71 „ 0,80	6	10,00	—	—	—	—
„ 0,81 „ 0,90	2	3,33	2	8,70	—	—
„ 0,91 „ 1,00	—	—	—	—	—	—
„ 1,01 „ 1,10	1	1,66	—	—	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—
Säurerest nach Möslinger						
bis 0,49	2	3,33	1	4,35	—	—
von 0,50 „ 0,59	6	10,00	2	8,70	—	—
„ 0,60 „ 0,69	11	18,33	1	4,35	3	33,33
„ 0,70 „ 0,79	12	20,00	9	39,10	3	33,33
„ 0,80 „ 0,89	17	28,33	6	26,08	3	33,33
„ 0,90 „ 0,99	9	15,00	2	8,70	—	—
„ 1,00 „ 1,09	3	5,00	1	4,35	—	—
„ 1,10 „ 1,19	—	—	1	4,35	—	—
Zusammen	60	—	23	—	9	—

III.

Werte der Einzelbestandteile.

g in 100 ccm				Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
2,96	2,13	2,03	0,254	2,3	1,1	10,0	1,04
2,12	1,29	1,24	0,139	1,1	0,1	4,9	0,46
2,53	1,67	1,49	0,199	1,7	0,5	8,0	0,75
2,83	1,57	1,52	0,222	2,1	0,9	9,7	1,19
2,21	1,20	1,15	0,153	1,4	0,2	6,2	0,46
2,35	1,39	1,33	0,185	1,8	0,5	7,4	0,79
2,53	1,45	1,39	0,194	1,8	0,6	8,3	0,88
2,30	1,23	1,15	0,167	1,1	0,1	6,2	0,66
2,43	1,34	1,29	0,176	1,5	0,3	7,5	0,75

2. Bayern.

A. Franken.

Bericht der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation Würzburg.

Königl. Direktor Professor Dr. Omeis.

Über den Verlauf und das Ernteergebnis des Jahrganges 1910 wurde bereits bei der Moststatistik für diesen Jahrgang, welche in der vom Kaiserl. Gesundheitsamte in Berlin im September 1911 herausgegebenen Druckschrift „Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik, Berichtsjahr 1909/10 (Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamte, Bd. XXXIX, Seite 289—307) veröffentlicht ist, berichtet, so daß an dieser Stelle lediglich auf dieselbe verwiesen sei.

Der Jahrgang 1910 brachte infolge der Ungunst der Witterung in diesem Jahre viele saure Moste. Beim Ausbaue ergaben aber diese Moste einen Wein, der hinsichtlich seines Säuregehaltes durchaus nicht so extrem war, wie man ursprünglich fürchtete. Diese Erscheinung hatte ihre Ursache in dem beträchtlichen biologischen Säureabbau bei den betreffenden Weinen, welcher Vorgang sich dank der verhältnismäßig milden Witterung im November und Dezember 1910, sowie infolge des meist nicht hohen Alkoholgehaltes der Weine — hoher Alkoholgehalt ist, wie die Versuche und Untersuchungen des Berichterstatters zeigten, wegen der giftigen Wirkung des Alkohols auf die säurefressenden Mikroorganismen im Weine für den Säureabbau hinderlich — auch dort[1]) in ziemlich ausgiebigem Maße vollzog, wo der Gärkeller nicht geheizt worden ist. Im besonders intensivem Maße vollzog sich der Säureabbau natürlich bei denjenigen Weinen, welche in Gärkellern lagerten, die mehrere Wochen hindurch geheizt worden sind. Infolge des beträchtlichen biologischen Säureabbaues

[1]) Sofern keine sonstigen den biologischen Säureabbau hindernden Einflüsse (wie z. B. früher Abstich von der Hefe, frühzeitiges Umstechen in ein stark geschwefeltes Faß) zur Wirkung kamen.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (W. = weißwein, Rotwein, Schillerwein)
1	Astheim, Endesgraben	Kalkhaltiger Lehmboden, regelmäßig Stalldünger	Gemischtes Gewächs	Heu- und Sauerwurm; geg. Peronospora wiederholt mit Kupferkalkbr. gespritzt	24./25. Okt.	Viel Regen im Sommer	August	Weiß
2	Dettelbach, Berg u. Garten	Kalksteinhalt. Boden, 1908 Stalldg.. 1910 Schw.-Ammoniak u. 40 % iges Kalisalz	Vorwiegend Sylvaner	Etwas Peronospora; wiederholt mit Kupferkalkbr. gespritzt	Mitte Okt., wenig Sauerfäule	„	„	„
3	Eibelstadt, Altenberg	Kalkhaltiger Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	Elbling und Sylvaner	—	Ende Okt.	„	„	„
4	„ Zöller	„	„	—	„	„	„	„

bei den von Natur aus sehr äpfelsäurereich gewesenen Mosten zeigte auch eine Reihe der untersuchten Weine einen hohen Milchsäuregehalt.

Alkoholreiche Weine lieferte der Jahrgang 1910 nicht, da mangels der nötigen Sonnenstrahlen im September die Trauben keinen höheren Gehalt an Zucker erlangen konnten; nur in den besseren Lagen zeigten die Weine einen Alkoholgehalt von mehr als 7 g in 100 ccm Wein (= 8,8 Vol.-%).

Der Gehalt der untersuchten Weine an flüchtigen Säuren bewegte sich mit Ausnahme eines einzigen Falles, in dem der Wein aber nicht mehr als 0,08 % enthielt, zwischen 0,03 und 0,06 %, ein Zeichen, daß die Kellerbehandlung eine gute war.

Die Vergärung war bei allen Weinen eine vollkommene, wie die Rubrik „Zucker" zeigt.

Abnorme analytische Zahlen wurden nicht beobachtet.

Die Maximal- und Minimalwerte für die wichtigsten Weinbestandteile waren bei den zur Untersuchung gelangten Proben folgende:

	Maximum	Minimum
Alkohol	8,35 % (d. h. g in 100 ccm Wein)	4,23 %
Extrakt (Reinextrakt)	3,36 %	2,13 „
Freie Säure	1,13 „	0,50 „
Milchsäure	0,54 „	0,09 „
Mineralstoffe	0,324 „	0,178 „
Reinextrakt abzüglich nichtflüchtiger Säure	2,73 „	1,40 „

In nachstehender Tabelle sind die bei den untersuchten Weinen erhaltenen Zahlen niedergelegt.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g												Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Phosphorsäure g PO_4 in 100 ccm Wein
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile		
0,9988	6,99	2,78	0,69	0,47	0,05	0,63	<0,1	0,14	0	2,78	2,15	0,274	1,33	0,075
1,0010	5,83	2,61	0,80	0,53	0,05	0,74	<0,1	0,27	0,05	2,61	1,87	0,236	1,42	0,073
1,0002	5,83	2,51	1,12	0,09	0,06	1,04	<0,1	0,28	0,01	2,51	1,47	0,202	1,75	0,033
1,0012	5,32	2,59	0,79	0,35	0,06	0,72	<0,1	0,20	0	2,59	1,87	0,250	1,21	0,067

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
5	Erlabrunn [1]), Verschiedene geringe Lagen	—	Gemischtes Gewächs	—	Ende Okt.	Viel Regen im Sommer	August	Weiß
6	Frickenhausen, Kapellenberg und Fischer	Kalkhaltiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	„	Peronospora und Oidium; wiederholt mit Kupferkalkbr. gespritzt	Ende Okt., Sauerfäule	„	„	„
7	Hammelburg Eßgarten	Kalkkiesboden, ständig Stalldünger	Sylvaner	Peronospora; wiederholt mit Kupferkalkbr. gespritzt	23. und 25. Okt.	„	„	„
8	„ Gailesberg	„	„	„	„	„	„	„
9	Hasloch a. M., Stockmeister und in den Klingen (südl. Berglage)	Buntsandsteinboden, Stalldünger	Sylvaner, Elbling, Gutedel	Lederbeerenkrankheit und Sauerwurm; wiederholt mit Kupferkalkbr. gespritzt	Mitte Okt., etwas Sauerfäule	„	„	„
10	Homburg, Kallmuth (südl. Berglage)	Muschelkalkboden, Stalldünger	Sylvaner und Elbling	„	Ende Okt., etwas Sauerfäule	„	„	„
11	Hörstein, Abtsberg	Gneisboden, Stalldünger	Riesling	Mäßiges Auftreten von Peronospora und Oidium; mit Kupferkalkbrühe wiederholt gespritzt und geschwefelt	8. Nov.	„	„	„
12	Iphofen, Kronsberg	Kalkhaltiger Lehmboden, regelmäßig Stalldünger	Gemischtes Gewächs	Etwas Peronosp. wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt	5. Nov.	„	„	„
13	Kreuzwertheim, Rennberg (südl. Berglage)	Buntsandsteinboden, Stalldünger	Sylvaner und Elbling	Lederbeerenkrankheit und Sauerwurm; wiederholt mit Kupferkalkbr. gespritzt	Mitte Okt., etwas Sauerfäule	„	„	„
14	Lengfurt, Oberrot (südl. leichte Abneigung)	„	Früh-Burgunder	„	„	„	„	Rot
15	Randersacker, Hint. Hohbug (nordwestl. Lage)	Kalkhaltiger Lehmboden	Sylvaner (reiner Satz)	Nur wenig Peronospora und wenig Sauerwurm; wiederholt gespritzt, Sauerw. abgesucht	26. Okt.	„	Dezemb.	Weiß

[1]) Derselbe Wein, jedoch durch Trockenzuckerung verb. (ber. auf 75° Öchsle) (Gärkeller geheizt). „
Derselbe Wein, jedoch mit 20 % Zuckerwasser auf 75° Öchsle gezuckert (Gärkeller geheizt, Naturmost zeigte 56° Öchsle und 1,4 % Säure). . . . . „

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g												Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Phosphorsäure g PO_4 in 100 ccm Wein
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile		
0,9994	5,32	2,13	0,78	0,32	0,04	0,73	<0,1	0,29	0,12	2,13	1,40	0,178	1,17	0,042
0,9988	6,99	2,75	0,64	0,47	0,06	0,56	<0,1	0,16	0	2,75	2,19	0,262	1,91	0,064
0,9996	5,57	2,29	0,75	0,54	0,04	0,70	<0,1	0,26	0,06	2,29	1,59	0,190	1,29	0,049
0,9996	5,70	2,30	0,75	0,54	0,04	0,70	<0,1	0,26	0,10	2,30	1,60	0,190	1,08	0,051
0,9990	6,21	2,40	0,69	0,45	0,06	0,62	<0,1	0,16	0	2,40	1,78	0,232	1,29	0,071
0,9980	7,26	2,57	0,60	0,47	0,06	0,53	<0,1	0,10	0	2,57	2,04	0,272	2,34	0,061
0,9982	7,39	2,66	0,78	0,28	0,05	0,72	<0,1	0,23	0,14	2,66	1,94	0,200	0,63	0,069
0,9972	8,07	2,58	0,82	0,09	0,04	0,77	<0,1	0,22	0	2,58	1,81	0,206	1,58	0,036
1,0004	5,70	2,49	0,72	0,45	0,08	0,62	<0,1	0,12	0	2,49	1,87	0,296	1,71	0,096
0,9984	6,73	2,42	0,53	0,27	0,05	0,47	<0,1	0,16	0	2,42	1,95	0,258	1,58	0,035
1,0010	5,83	2,84	0,70	0,53	0,04	0,65	<0,1	0,21	0	2,84	2,19	0,278	1,58	0,078
0,9954	7,9	2,22	0,73	0,38	0,04	0,68	<0,1	0,29	0,07	2,22	1,54	0,162	1,33	0,027
0 9952	7,6	2,01	0,62	0,33	0,04	0,57	<0,1	0,23	0,03	2,01	1,44	0,160	1,50	0,023

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
16	Randersacker, Lämmerberg	Kalkhaltiger Lehmboden, Kompost	Sylvaner	Wenig Peronosp. und Oidium; wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt und geschwefelt	31. Okt.	Viel Regen im Sommer	August	Weiß
17	„ Pfülben	Kalkhaltiger Lehmboden, 1908/9 Stalldünger	Gemischtes Gewächs	Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. mit Kupferbrüh wiederholt gespritzt	27. Okt., Edelfäule	„	„	„
18	Rödelsee, Schwanleite	„	„	Springwurm; gegen Peronosp. wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt	28. Okt.	„	„	„
19	Sulzfeld a. M., Mehrere ger. und bessere Lagen	Kalkhaltiger Boden	„	—	Ende Okt.	„	„	„
20	Würzburg, Abtsleite	Kalkhaltiger Lehmboden, 1908 Stalldünger	Sylvaner und Elbling	Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. mit Kupferbrühe wiederholt gespritzt	10. Nov.	„	„	„
21	„ Harfe	„	Sylvaner	„	20. Nov., ½ gesund, ½ Sauerfäule	„	„	„
22	„ Klinge	Kalkhaltiger Lehmboden, 1903 Stalldünger	Sylvaner und Elbling	„	4. Nov., keine Fäule	„	„	„
23	„ Leisten	Kalkhaltiger Lehmboden, Kompost	Riesling	Mäßiges Auftreten von Peronospora und Oidium; mit Kupferkalkbrühe wiederholt gespritzt und geschwefelt	12. Nov.	„	„	„
24	„ Leisten	„	Sylvaner	„	11. Nov.	„	„	„
25	„ Lindleinsberg	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	Sylvaner und Elbling	Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt	5. Nov.	„	„	„
26	„ Neuberg	Leichter kalkhaltiger Lehmboden, 1909 Stalldünger	Sylvaner	„	13. Nov., ½ gesund, ½ Sauerfäule	„	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Phosphorsäure g PO_4 in 100 ccm Wein
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile			
0,9996	6,86	2,86	0,78	0,19	0,05	0,72	<0,1	0,19	0	2,86	2,14	0,248	1,42	0,071
0,9978	8,07	2,92	0,69	0,17	0,05	0,63	<0,1	0,17	0	2,92	2,29	0,260	1,29	0,063
1,0000	7,39	3,03	1,13	0,09	0,05	1,07	<0,1	0,25	0,06	3,03	1,96	0,226	1,29	0,051
1,0026	4,23	2,34	0,71	0,36	0,06	0,64	<0,1	0,19	Spuren	2,34	1,70	0,298	1,08	0,080
0,9996	7,26	3,08	0,66	0,39	0,04	0,61	<0,1	0,16	0	3,08	2,47	0,264	1,50	0,031
0,9982	7,94	2,87	0,50	0,31	0,05	0,44	<0,1	0,11	0	2,87	2,43	0,288	1,84	0,067
0,9980	8,07	2,77	0,68	0,37	0,03	0,64	<0,1	0,18	0	2,77	2,13	0,222	1,29	0,055
0,9972	8,35	2,79	0,65	0,26	0,03	0,61	<0,1	0,15	0	2,79	2,18	0,216	1,37	0,061
0,9990	7,12	2,90	0,65	0,41	0,04	0,60	<0,1	0,15	0	2,90	2,30	0,268	2,09	0,064
1,0000	7,26	3,09	0,69	0,38	0,04	0,64	<0,1	0,15	0	3,09	2,45	0,284	1,53	0,078
0,9976	7,94	2,63	0,58	0,42	0,04	0,53	<0,1	0,16	0	2,63	2,10	0,244	1,37	0,056

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schilcherwein)
27	Würzburg, Roßberg	Lehm und Sand, 1908/9 Stalldünger	Gemischtes Gewächs	Heu- u. Sauerwurm, gegen Peronospora wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt	26. Okt., leichte Edelfäule	Viel Regen im Sommer	August	Weiß
28	„ Schalksberg	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger	Sylvaner	Etwas Peronosp. und Oidium; mit Kupferkalkbrühe wiederholt gespritzt und geschwefelt	3. Nov.	„	„	„
29	„ Schloßberg	Kalkhaltiger Lehmboden, Kompost	„	„	14. Nov.	„	„	„
30	„ Stein	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger	Riesling	„	10. Nov.	„	„	„
31	„ Stein	„	Sylvaner	„	8. Nov.	„	„	„

Der Gehalt fränkischer Weine an schwefliger Säure.

Bericht der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation Würzburg.

Kgl. Professor Dr. Omeis.

Die Kommission für die amtliche Weinstatistik erörterte infolge aufgetretener Mißstände, die sich bei der Einfuhr stark geschwefelter Weine aus dem Auslande gezeigt haben, bei ihrer Tagung am 29. und 30. September 1910 in Trier die Frage, ob es sich empfiehlt, eine Grenzzahl für den Gehalt der Weine an schwefliger Säure festzusetzen [1]). Nach längeren Erörterungen beschloß die Kommission, bis zur nächstjährigen Versammlung eingehende Erhebungen über den Schwefligsäure-Gehalt der Weine verschiedenster Art, verschiedenen Alters usw. anzustellen.

Demzufolge unterzog die landwirtschaftliche Kreis-Versuchsstation Würzburg eine Anzahl 1 jähriger Frankenweine (Jungweine, Tabelle A), sowie eine Anzahl älterer Frankenweine (Flaschenweine, Tabelle B) einer Prüfung auf ihren Gehalt an schwefliger Säure, und zwar sowohl an gesamtschwefliger Säure als auch an freier schwefliger Säure.

A. Jungweine des Jahres 1910. (Hierzu Tabelle A.)

Das Untersuchungsergebnis war folgendes:

Der Gehalt der untersuchten Jungweine (noch im Fasse liegend) an gesamtschwefliger Säure bewegte sich zwischen 23 und 166 mg, der Gehalt an freier schwefliger Säure zwischen 2,5 und 64 mg pro 1 l Wein. Es ist naturgemäß, daß der Gehalt der Jungweine, also der Weine im ersten Jahre der Lagerung, speziell an freier schwefliger Säure durchwegs höher liegt, wie dies bei den älteren

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte, Bd. XXXXI, S. 25.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g												Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Phosphorsäure g PO_4 in 100 ccm Wein
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile		
0,9998	7,12	3,05	0,78	0,38	0,05	0,72	<0,1	0,18	0	3,05	2,33	0,242	1,12	0,063
1,0004	7,39	3,36	0,68	0,32	0,04	0,63	<0,1	0,13	0	3,36	2,73	0,318	1,66	0,087
0,9998	6,86	2,87	0,58	0,32	0,05	0,52	<0,1	0	0	2,87	2,35	0,312	2,21	0,075
0,9968	8,26	2,65	0,75	0,27	0,04	0,70	<0,1	0	0	2,65	1,95	0,198	1,12	0,054
1,0002	7,39	3,27	0,69	0,34	0,05	0,63	<0,1	0,13	0	3,27	2,64	0,324	2,00	0,078

Flaschenweinen der Fall ist, da es sich bei ersteren ja um Weine handelt, die sich im Stadium des Ausbaues, der sog. Schulung, befinden, in welcher Entwickelungsperiode ja der Abstich und die damit in Verbindung stehende Schwefelung der Fässer je nach Art des Weines eine entsprechende Rolle spielen, so daß also der Gehalt der Jungweine an freier schwefliger Säure je nach den vorliegenden Verhältnissen, d. h. je nach der Menge des verwendeten Schwefels ein verschieden hoher ist, wobei natürlich — aus chemischen Gründen — die Länge der Zeit zwischen dem Tage des letzten Abstiches bzw. des Schwefelns des Fasses und dem Tage der Untersuchung in hohem Grade mitbestimmend auf die momentane Menge des Weines an freier schwefliger Säure ist.

B. Ältere Frankenweine. (Hierzu Tabelle B.)

Die untersuchten Flaschenweine aus den Jahrgängen 1904—1908 bewegten sich hinsichtlich des Gehaltes an gesamtschwefliger Säure zwischen 19 und 262 mg hinsichtlich des Gehaltes an freier schwefliger Säure zwischen 2,5 und 26 mg pro 1 l Wein. Diejenigen Weine, welche mehr als 200 mg gesamtschweflige Säure pro 1 l Wein zeigten (7 Weine von den 26 untersuchten Flaschenweinen), sind durchweg Qualitätsweine, d. h. Weine von hervorragender Beschaffenheit, wobei bemerkt werden muß, daß diese Qualitätsweine nicht alle als Moste über 100° Öchsle zeigten und daß auch keiner von ihnen speziell zur Klasse der süßen Ausleseweine gehörte.

Bei dieser Gelegenheit sei erwähnt, daß man mitunter Weinen begegnet, die, obwohl sie keinen Gipszusatz erhalten und keine zu starke Schwefelung erfahren haben, einen erheblichen Gehalt an Schwefelsäure, z. B. nahe an 2 g pro 1 l Wein (berechnet als schwefelsaures Kalium) und auch darüber, aufweisen.

Tabelle A.

Jungweine des Jahres 1910, im ersten Jahre der Lagerung, noch im Fasse liegend.

Untersucht im August 1911.

Wein Nr.	Weinsorte	Gehalt an gesamtschwefliger Säure mg SO_2 in 1 l Wein	Gehalt an freier schwefliger Säure mg SO_2 in 1 l Wein	Gehalt an Schwefelsäure g Dikaliumsulfat in 1 l Wein
1 [1])	Fränkischer Weißwein	83	11	weniger als 1 g
2	„	92	6,4	„
3	„	96	24	„
4	„	134	25	„
5	„	88	10	0,297 g
6	„	166	64	weniger als 1 g
7	„	30	7,6	„
8	„	42	10,5	„
9	„	83	23	„
10	„	96	41	„
11	„	89	15	„
12	„	92	11	„
13	„	113	64	„
14	Fränkischer Rotwein	38	25	„
15 [2])	Fränkischer Weißwein	23	2,5	0,623 g
16	„	59	14	weniger als 1 g
17	„	99	15	„
18	„	102	17	„
19	„	64	5,1	„
20	„	57	16	„
21	„	134	44	„
22	„	51	10	„
23	„	89	18	„
24	„	41	12,8	„
25	„	65	20	„
26	„	61	14	„
27	„	85	11	„
28	„	—	41	„
29	„	71	12,8	„
30	„	66	17	„
31	„	70	22	„

Der erhebliche Schwefelsäuregehalt kann seine Ursache alsdann darin haben, daß der betreffende Wein bei dem einen oder anderen Abstiche in ein Faß gefüllt worden ist, welches lange Zeit leer stand, dabei zur Konservierung wie üblich und notwendig öfter eingeschwefelt wurde, vor der Wiederverwendung bzw. vor dem Einfüllen des Weines jedoch nicht in einer den gegebenen Verhältnissen genügend Rechnung tragenden Weise (wiederholtes längeres Wässern des Fasses) behandelt worden ist, so daß die von dem Fasse (Faßporen) im Laufe der Zeit infolge des Schwefelns aufgenommene Schwefelsäure (aus der schwefligen Säure durch Oxydation entstanden) wieder entfernt wurde. Berichterstatter hielt

[1]) Die Nummern dieser Tabelle (1—31) entsprechen den Nummern der Weinstatistik 1910er Jungweine.

[2]) Das Faß, in welchem dieser Wein lagerte, wurde erst beim dritten Abstiche zum ersten Male, und auch da nur ganz schwach geschwefelt.

Tabelle B.

Ältere Frankenweine (Flaschenweine).

Untersucht im August 1911.

Wein Nr.	Weinsorte Weißwein	Gehalt an gesamtschwefliger Säure mg pro 1 l Wein	Gehalt an freier schwefliger Säure mg pro 1 l Wein	Gehalt an Schwefelsäure g Dikaliumsulfat in 1 l Wein	
i 32	1905er	257	21,7	0,93	Qualitätswein { Alkohol 8,07 g, Extrakt 2,47 g, Mineralstoffe 0,221 g in 100 ccm Wein
33	1904er	176	7,6	1,05	Qualitätswein
34	„	188	10	0,811	„
35	„	204	14	0,848	„
36	„	205	17,9	1,076	Qualitätswein { Alkohol 8,14 g, Extrakt 2,56 g, Mineralstoffe 0,268 g in 100 ccm Wein
l 37	„	112	8,9	0,489	Qualitätswein
38	1905er	95	19	0,401	—
39	1907er	85	10	0,594	—
40	1908er	121	26	0,566	—
t 41	1905er	19	2,5	1,874	—
b 42a	1904er	262	19,2	0,907	Hochfeiner Qualitätswein
42b	„ [1]	171	5,1	0,897	Hochfeiner Qualitätswein { Alkohol 9,20 g, Extrakt 2,70 g, Mineralstoffe 0,166 g in 100 ccm Wein
43	1906er	152	12,8	0,980	—
44	„	174	19,2	1,041	Qualitätswein
45	„	157	12,8	0,957	„
h 46	1904er	209	17,9	1,130	Hochfeiner Qualitätswein; Most ca. 105° Öchsle
47	„	172	7,6	1,114	Qualitätswein
48	„	211	6,4	1,831	Hochfeiner Qualitätswein; Most ca. 105° Öchsle
49	„	218	11,5	1,100	Hochfeiner Qualitätswein; Most ca. 115° Öchsle
50	„	144	7	1,458	Qualitätswein
h 51	1905er	187	12,8	1,234	Hochfeiner Qualitätswein; Most ca. 100° Öchsle
52	1904er	137	7,7	1,041	Hochfeiner Qualitätswein; Most ca. 105° Öchsle
53	„	139	10,2	1,067	Qualitätswein
54	„	187	18	1,056	Hochfeiner Qualitätswein; Most ca. 110° Öchsle
55	„	129	7,7	0,861	Qualitätswein

es für angezeigt, auf diese Ursache der Anreicherung von Schwefelsäure im Weine hier aufmerksam zu machen, da dieselbe in Fachkreisen noch wenig bekannt zu sein scheint.

[1]) Der gleiche Wein wie 42a, aus dem gleichen Fasse aber aus einer anderen Flasche.

B. Pfalz.

Bericht der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation und Öffentlichen Untersuchungsanstalt Speyer.

Professor Dr. Halenke und Professor Dr. Krug.

Was an der Spitze unseres Berichtes über die Moste des Jahres 1910 in lapidarer Einfachheit stand[1]), kann für die Weine des gleichen Jahrganges nur wiederholt werden. Auch die Weine, die aus diesen Mosten hervorgegangen sind, können als Produkte eines vollständigen Mißjahres bezeichnet werden.

Wenn schon die Erzeugnisse des einheimischen Weinbaues seit einer Reihe von Jahren mit wenigen Ausnahmen in qualitativer, wie in quantitativer Richtung keineswegs zufriedenstellend zu nennen waren, so kommt doch der Kreszenz des Jahres 1910 nach beiden Richtungen der unbestrittene Rekord zu. In diesem Jahre haben Witterungsverhältnisse und Schädlinge des Weinbaues aus dem Tierreiche wie aus dem Pflanzenreiche in unheimlicher Weise zusammengewirkt, um das Ernteergebnis möglichst ungünstig zu gestalten und vor allem war es von den tierischen Schädlingen der Heu- und Sauerwurm, dessen verderbliche Wirkung in dem Berichtsjahre in erschreckender Weise in Erscheinung trat. In der Tat war es die unselige Wurmplage, auf welche der fast vollständige Fehlherbst des Jahres 1910 sowie auch die ungewöhnlich geringe Qualität der 1910er Weine zurückzuführen ist.

Die Entwickelung der Reben im Jahre 1910, welche auch im engen Zusammenhange mit der Art und Qualität der 1910er Weine steht, sowie die Ursachen der geringen Qualität der Moste, wurden bereits anläßlich des statistischen Berichtes über die Pfälzer Moste des Herbstes 1910 näher erörtert, so daß zur Vermeidung von Wiederholungen auf diesen Bericht verwiesen sei. Nur bezüglich der Menge der in der Pfalz im Jahre 1910 erzielten Weine wolle hier eine kurze Bemerkung Platz

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte, Bd. XXXIX, S. 307.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910/11	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
1	Bad Dürkheim, Spielberg, Meß	—	—	—	—	—	Mai 1911	Weiß	0,99
2	Flemlingen, Garten	—	—	—	—	—	„	„	1,00
3	Freinsheim	—	—	—	—	—	Dez. 1910	„	1,00
4	„	—	—	—	—	—	„	„	0,99
5	„	—	—	—	—	—	„	„	1,00
6	Gleiszellen	—	—	—	—	—	Mai 1911	„	1,00
7	Großbockenheim	—	—	—	—	—	Nov. 1910	„	0,99
8	Herxheim a. Bg.	—	—	—	—	—	März 1911	„	0,99
9	Kallstadt, Trift	—	—	—	—	—	April 1911	„	1,00
10	„ VordereHessel	—	—	—	—	—	„	„	0,99
11	„ Gauberg	—	—	—	—	—	„	„	0,99
12	„ Steinacker	—	—	—	—	—	Aug. 1911	„	0,99
13	Niederkirchen, geringe Lage	—	—	—	—	—	Mai 1911	„	1,00
14	„ bessere Lage	—	—	—	—	—	„	„	0,99

finden, welche den geringen Umfang der an unserer Anstalt im Berichtsjahre vorgenommenen statistischen Weinuntersuchungen zu erklären geeignet ist. Es wurde schon in dem angezogenen Berichte über die Moste des Jahres 1910 darauf hingewiesen, daß, nachdem im Hinblicke auf die Zusammensetzung der Moste in den meisten Fällen selbständige Weine nicht zu erzielen waren und daß ohnehin die Befürchtung bestand, die Weine möchten infolge der starken Traubenfäulnis große Neigung zum Krankwerden zeigen, in der Pfalz nur ein verschwindend kleiner Teil der 1910er Ernte von den Winzern und von den Winzergenossenschaften zur Einkellerung gelangte, während der weitaus größere Teil der Ernte schon im Herbste vom Weinhandel zu sehr hohen Preisen erworben wurde und die Nachfrage nach Portugiesermosten, wie nach Weißmosten, trotz der ungewöhnlich geringen Qualität, eine außerordentlich rege war. Daß unter diesen Verhältnissen die Erwerbung einer größeren Anzahl Proben von völlig unverändert gebliebenen Naturweinen, wie sie für die Weinstatistik hauptsächlich in Betracht kommen, nicht möglich war, bedarf keiner besonderen Bestätigung, und in der Tat wollte es trotz unseren lebhaften Bemühungen nicht gelingen mehr als 18 Proben von unveränderten Naturweinen des Jahrgangs 1910 zum Zwecke einer eingehenden Untersuchung zu erhalten. Dieser Umstand machte sich insbesondere für das obere Haardtgebirge bemerkbar, das in der Statistik für das Jahr 1910 nur mit 3 Weinproben vertreten ist. Man könnte nicht behaupten, daß 18 Proben ein erschöpfendes Bild von der Art und Beschaffenheit der Weine, insonderlich der Handelsweine des Jahrgangs 1910, im Weinbaubezirke der Pfalz zu geben vermöchten, immerhin aber kommt, wie aus der tabellarischen Übersicht hervorgeht, die ungewöhnlich abnorme Beschaffenheit des Jahrgangs 1910 selbst bei diesen wenigen Proben in den Zahlen für die Einzelbestandteile zum Teil zutreffend zum Ausdruck:

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g															Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile			
0,9993	6,79	2,64	1,05	0,09	0,05	0,99	0,6	0,10	0,11	0	0,14	2,64	1,65	1,59	0,258	2,0	9,0	0,93
1,0003	5,64	2,46	0,74	0,30	0,04	0,69	0,5	0,10	0,16	0	0,20	2,46	1,77	1,72	0,303	1,9	9,2	0,61
1,0008	7,06	3,14	1,03	0,06	0,04	0,98	0,6	0,10	0,20	0	0,26	3,14	2,16	2,11	0,340	2,5	7,9	0,88
0,9995	8,21	3,22	0,90	0,08	0,04	0,85	0,7	0,10	0,20	0	0,25	3,22	2,37	2,32	0,340	2,3	8,9	0,75
1,0016	7,46	3,40	0,91	0,17	0,04	0,86	0,6	0,10	0,16	0	0,21	3,40	2,54	2,49	0,402	2,7	8,4	0,78
1,0014	4,77	2,39	1,06	0,28	0,05	1,00	0,6	0,10	0,39	0,16	0,23	2,39	1,39	1,33	0,233	1,5	12,6	0,72
0,9980	6,08	2,33	0,86	0,13	0,05	0,80	0,5	0,10	0,22	0	0,15	2,33	1,53	1,47	0,260	1,9	8,9	0,69
0,9996	6,47	2,54	0,98	0,16	0,11	0,84	0,6	0,10	0,16	0	0,13	2,53	1,69	1,55	0,276	1,7	9,1	0,76
1,0005	5,64	2,50	0,63	0,23	0,07	0,54	0,5	0,10	0,16	0	0,20	2,50	1,96	1,87	0,300	2,4	8,9	0,46
0,9994	6,47	2,46	0,66	0,24	0,05	0,60	0,5	0,10	0,14	0	0,17	2,46	1,86	1,80	0,308	2,1	8,5	0,53
0,9996	6,47	2,51	0,64	0,32	0,05	0,58	0,5	0,10	0,17	0	0,17	2,51	1,93	1,87	0,289	2,2	7,7	0,50
0,9995	6,02	2,57	0,62	0,37	0,05	0,56	0,5	0,12	0,15	0	0,19	2,55	1,99	1,93	0,330	2,3	8,3	0,49
1,0002	7,26	2,44	0,76	0,37	0,04	0,71	0,5	0,06	0,20	0	0,25	2,44	1,72	1,67	0,305	2,1	7,3	0,59
0,9986	8,41	3,11	1,00	0,06	0,04	0,95	0,8	0,15	0,24	0	0,31	3,06	2,11	2,01	0,291	2,0	9,6	0,81

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910/11	Farbe des Weines (Weißweine, Rotweine, Bernsteinweine)
15	Neustadt a. H., bessere Lage	—	—	—	—	—	März 1911	Weiß
16	„ Berg	—	—	—	—	—	„	„
17	St. Martin, Raubfeld	—	—	—	—	—	„	„
18	Ungstein	—	—	—	—	—	Sept. 1911	„

Der bisherigen Gepflogenheit folgend, sollen zur Gewinnung eines übersichtlicheren Bildes diejenigen in der Tabelle verzeichneten Werte, welche in der Hauptsache zur Beurteilung der Weine herangezogen zu werden pflegen, in nachstehender Weise näher zergliedert werden.

1. Alkohol. Es betrug für die untersuchten Weine der Gehalt an Alkohol in 100 ccm Wein:

unter 6,0 g[1])	bei 6 Proben	= 33,3 %
zwischen 6,0 und 8,0 g	„ 10 „	= 55,5 „
zwischen 8,0 und 10,0 g	„ 2 „	= 11,1 „
über 10,0 g	bei keiner Probe.	

2. Extrakt. Es betrug für die untersuchten Weine der Gehalt an Extrakt nach Abzug der den sog. Konstitutionswert von 0,1 g in 100 ccm Wein übersteigenden Zuckermenge:

unter 1,8 g	bei keiner der Proben	= — %
zwischen 1,8 und 2,0 g	„ „ „ „	= „ „
zwischen 2,0 und 2,5 g	„ 7 Proben	= 38,8 „
zwischen 2,5 und 3,0 g	„ 7 „	= 38,8 „
zwischen 3,0 und 3,5 g	„ 4 „	= 22,2 „
über 3,5 g	„ keiner der Probe	= — „

3. Freie Säure (Gesamtsäure). Der Gehalt der untersuchten Weine an freier Säure betrug pro 100 ccm Wein:

unter 0,5 g	bei keiner Probe	= — %
zwischen 0,5 und 0,7 g	„ 4 Proben	= 23,5 „
zwischen 0,7 und 0,9 g	„ 4 „	= 23,5 „
zwischen 0,9 und 1,1 g	„ 7 „	= 41,2 „
zwischen 1,1 und 1,4 g	„ 2 „	= 11,8 „

4. Flüchtige Säure. Die flüchtige Säure bot bei den untersuchten Weinen nichts Abnormes. Es ist diese Tatsache insofern von Wichtigkeit als, wie allgemein

[1]) Darunter 3 Proben mit nicht über 4,6 g in 100 ccm Wein.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																	
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
1,0044	4,59	2,82	1,27	0,08	0,03	1,24	0,4	0,18	0,20	0	0,20	2,74	1,51	1,47	0,322	1,9	9,5	1,13
1,0030	4,47	2,68	0,82	0,52	0,07	0,73	0,4	0,10	0,14	0	0,18	2,68	1,95	1,86	0,355	1,8	9,4	0,66
1,0046	4,11	2,74	1,41	0,06	0,03	1,37	0,4	0,12	0,27	0	0,11	2,72	1,35	1,31	0,265	1,5	9,0	1,21
/	6,02	2,37	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

bemerkt, die Moste des Jahrgangs 1910 in nicht geringerem Grade von Traubenfäule befallen waren, wie die des Jahrgangs 1909. Wenn trotzdem sowohl bei den untersuchten Weinen, wie auch ganz allgemein bei den verbesserten Weinen des Jahrgangs 1910 eine Neigung zum Essigstich nicht in der Weise hervorgetreten ist, wie bei dem Jahrgang 1909, so ist dies vielleicht auf den Umstand zurückzuführen, daß die Säuren des Jahrgangs 1910 ganz ungemein hohe waren. Wie schon bei der Besprechung der 1910er Moste hervorgehoben wurde, waren daher die Bedingungen zur Entwickelung der Essigsäure für den Jahrgang 1910 viel ungünstiger, da erfahrungsmäßig hohe Säuregehalte den Wein bis zu einem gewissen Grade gegen die Krankheit des Essigstiches schützen.

5. Milchsäure. Der Gehalt der untersuchten 1910er Weine betrug pro 100 ccm Wein:

unter 0,1 g	bei 5 Proben	= 35,4	%
zwischen 0,1 und 0,2 g	„ 3 „	= 17,6	„
zwischen 0,2 und 0,3 g	„ 4 „	= 23,5	„
zwischen 0,3 und 0,4 g	„ 3 „	= 17,6	„
über 0,4 g	„ 1 „	= 5,9	„

Der Gehalt der untersuchten Weine an Milchsäure läßt keinerlei Gesetzmäßigkeit erkennen. Bemerkenswert ist der außerordentlich verschiedene Gehalt der Weine an Milchsäure. Während einige Weine, z. B. Nr. 16, einen ungewöhnlich hohen Gehalt an Milchsäure aufweisen und sonach einen starken Säuresturz erfahren haben müssen, zeigen andere Weine wieder trotz des gleichen Zeitpunktes der Untersuchung (wie Nr. 17) einen ganz minimalen Gehalt an Milchsäure. Bei diesen Weinen zeigt sich, wenn man von der Verminderung der Säure durch die Abscheidung von Weinstein absieht, die ursprüngliche Säure der Moste fast noch völlig erhalten. Über die Ursache dieses verschiedenen Verhaltens in bezug auf den Säurerückgang kann man sich nur in Vermutungen ergehen.

6. Mineralstoffgehalt. Der Gehalt der untersuchten Weine an Mineralstoffen betrug für 100 ccm Wein:

zwischen 0,18 und 0,20 g	bei keiner der Proben	= —	%
zwischen 0,20 und 0,25 g	„ 1 Probe	= 5,9	„
zwischen 0,25 und 0,30 g	„ 8 Proben	= 47,1	„
zwischen 0,30 g	„ 8 „	= 47,1	„

Die Gehalte an Mineralstoffen sind in vielen Fällen sehr hohe, ähnlich wie bei den Weinen des Jahrganges 1909 und es scheint, als ob diese Erscheinung auf die gleichen Ursachen zurückzuführen ist, wie sie in dem Berichte über die 1909er Weine besprochen wurden, nämlich auf die rasche Angärung der Maische infolge der eingetretenen Traubenfäulnis und auf die dadurch erfolgte kräftigere Lösung der Mineralstoffe aus den Beerenteilen. Zum mindesten geht aus den einschlägigen Zahlen hervor, daß man bei der Beurteilung der Pfalzweine des Jahrgangs 1910 in bezug auf den Gehalt an Mineralstoffen keine zu niedrigen Anforderungen stellen darf.

Die üblichen analytischen Daten geben zu einer besonderen Bemerkung über die Weine des Jahres 1910 keinen Anlaß.

Was die allgemeine Charakteristik der Weine des Jahrgangs 1910 anlangt, so wurden diese Weine schon in der Einleitung als die Produkte eines vollständigen Mißjahres bezeichnet und diese vernichtende Kritik wird durch das Untersuchungsergebnis, soweit dieses einen allgemeinen Schluß auf die Beschaffenheit der Pfalzweine des Jahres 1910 zuläßt, nicht entkräftet. Der geringe Jahrgangscharakter findet neben der Gesamtbeschaffenheit der 1910er Weine im einzelnen seinen Ausdruck auch in dem niederen Gehalte an Alkohol und dem teilweise sehr hohen Gehalte an Gesamtsäure neben einem durchgehend hohen Extraktgehalte. Der Jahrgang 1910 gehört übrigens bereits der Vergangenheit an und es dürfte das auch quantitativ geringe Ergebnis des Herbstes 1910 in der Hauptsache bereits aus dem Handel verschwunden sein, so daß nur das rektrospektive Interesse an diesem wohl in seltener Weise mißratenem Jahrgange verbleibt.

Im Anschlusse an den Bericht über die statistischen Weine des Jahrgangs 1910 wolle eine tabellarische Übersicht über die Zusammensetzung einer Anzahl von Edelweinen aus den bevorzugten Lagen der Pfalz Platz finden (vgl. Tabelle II). Die für

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
1	1893 Deidesheimer Kieselberg	—	—	—	—	—	1911	Weiß
2	1897 Deidesheimer Leinhöhle	—	—	—	—	—	„	„
3	1900 Deidesheimer Diedel Tram.	—	—	—	—	—	„	„
4	1904 Deidesheimer Mühl u. Geheu	—	—	—	—	—	„	„
5	1900 Forster Ziegler Riesling	—	—	—	—	—	„	„

die Untersuchung erforderlichen Proben, die an sich schon einen ganz ansehnlichen Geldwert repräsentieren — es befinden sich darunter Weine, die im Handel mit 20 bis 25 ℳ per Flasche bezahlt werden — und nicht so leicht zu beschaffen sind, wurden uns von den Firmen F. P. Buhl und Bassermann-Jordan in Deidesheim in der liebenswürdigsten Weise kostenlos zur Verfügung gestellt und es verbürgen der Name, wie das Ansehen der genannten Firmen die vollkommene Naturechtheit der untersuchten Weine. Anlaß zur Untersuchung der Weine gab uns zunächst die Frage des zulässigen Gehaltes der Weine, insbesondere der Edelweine, an schwefliger Säure, eine Frage, welche die Weinchemiker, wie die Nahrungsmittelchemiker neuerdings beschäftigt, doch dürfte die Zusammensetzung dieser Edelweine auch in anderer Richtung ein nicht zu unterschätzendes Interesse bieten. Diese Zusammensetzung ist nämlich in mancher Beziehung eine so ungewöhnliche, daß sie den unerfahrenen Nahrungsmittelchemiker leicht in Verlegenheit setzen und ihn verleiten kann, solche Weine abfällig zu beurteilen bzw. als Kunstprodukte zu bezeichnen und in der Tat vermögen wir aus unserer Praxis mehrere Fälle anzuführen, in denen solche Edelweine aus den hervorragendsten pfälzischen Lagen, Weine, deren Naturechtheit weder vom Standpunkte der geschmacklichen Beurteilung, noch vom Standpunkte der chemischen Zusammensetzung, dem geringsten Zweifel unterlag, von ungenügend erfahrenen Fachgenossen ohne weiteres beanstandet wurden. Aus diesem Grunde erscheint es uns nützlich und zweckmäßig, auch den in Frage stehenden Edelweinen vorübergehend einen Platz in der amtlichen Weinstatistik einzuräumen und zwar durch eine übersichtliche Wiedergabe der zum Teil recht ungewöhnlichen Zusammensetzung solcher Weine, wie wir sie durch eingehende Untersuchung einer Anzahl authentischer Proben festzusetzen Gelegenheit hatten. Bei dieser Veröffentlichung mögen sich die auf diesem Gebiete weniger erfahrenen Fachgenossen eintretenden Falles Rat und Aufklärung erholen.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Schweflige Säure mg im Liter	
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Weinstein	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile					Frei	Gesamt
1,0093	8,91	6,23	0,83	0,09	0,15	0,64	1,6	2,54	0,03	0,04	3,79	3,15	2,96	0,328	0,8	17,9	0,62	30,0	54
1,0189	8,91	8,72	0,95	0,10	0,10	0,82	1,5	4,74	0,03	0,04	4,08	3,26	3,13	0,304	1,1	16,8	0,80	41,0	305
1,0188	8,77	8,64	0,96	0,15	0,15	0 77	1,8	4,44	0,03	0,04	4,30	3,53	3,34	0,332	1,0	20,5	0,75	19,5	482
1,0171	9,79	8,56	0,93	0,17	0,10	0,80	1,4	4,82	0,04	0,05	3,84	3,04	2,91	0,304	0,1	14,3	0,78	30,0	365
1,0409	8,21	14,17	0,96	0,12	0,13	0,80	1,4	9,73	0,07	0,08	4,54	3,74	3,58	0,278	1,0	17,0	0,76	23,0	430

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
6	1904 Forster Ungeheuer	—	—	—	—	—	1911	Weiß
7	1907 Forster Ungeheuer	—	—	—	—	—	„	„
8	1908 „	—	—	—	—	—	„	„
9	1900 „ Ruppertsberger Reiterpfad	—	—	—	—	—	„	„
10	1908 „	—	—	—	—	—	„	„
11	1908 „ „ Gewürztraminer	—	—	—	—	—	„	„

Die Zahlen der vorstehenden Tabelle sprechen, kritisch betrachtet, für sich selbst und es erscheint nicht erforderlich, die einzelnen Zahlenwerte besonders zu kommentieren. Von Interesse sind die durchwegs niedrigen Zahlen für Weinsteinsäure, welche nach unseren Erfahrungen charakteristisch für alle Weine aus der Gemarkung Deidesheim zu sein scheinen, sowie die zum Teil ganz ungewöhnlich hohen Gehalte an Extrakt und an unvergorenem Zucker, Gehalte, welche in der Art der Herstellung dieser Edelweine ihren Grund haben.

Was schließlich die Gehalte der untersuchten Weine an schwefliger Säure, sowohl im freien, wie im gebundenen Zustande, anbelangt, eine Frage, die, wie bemerkt, in erster Linie zur Untersuchung der in Rede stehenden Edelweine Anlaß gegeben hat, so versagen wir es uns, auf diese Frage hier näher einzugehen, nachdem dieselbe ohnedies ihrer Lösung durch die berufenen Fachgenossen harrt. Ich möchte nur auf die durchgehends hohen Zahlen der untersuchten Edelweine an schwefliger Säure hingewiesen haben, Zahlen, welche die seinerzeit von der Freien Vereinigung Bayerischer Vertreter der angewandten Chemie festgesetzte Maximalgrenze für den Gehalt der Weine an schwefliger Säure in den meisten Fällen ganz erheblich überschreitet. Es muß wohl zugestanden werden, daß die Edelweine in der angedeuteten Richtung eine wesentlich andere Beurteilung erfordern, als die gewöhnlichen Weine und es wird sich nur fragen, inwieweit dieser Anforderung entgegengekommen werden kann.

3. Königreich Sachsen.

Bericht der Königl. Zentralstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Dresden.

Professor Dr. Süß.

Infolge der Mißernten, die in den letzten Jahren in der Meißner, Lößnitzer und in anderen Gemarkungen des Elbegebietes zu verzeichnen waren, konnten wein-

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten														Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Schweflige Säure mg im Liter	
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Weinstein	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				Frei	Gesamt
1,0222	9,79	9,80	0,92	0,17	0,09	0,81	1,4	6,15	0,11	0,13	3,83	3,02	2,91	0,240	1,2	14,3	0,75	25,0	208
1,0050	10,07	5,53	0,83	0,09	0,08	0,73	1,3	2,43	0,13	0,16	3,20	2,47	2,37	0,244	0,9	12,9	0,66	66,5	253
1,0302	7,60	11,15	1,13	0,13	0,09	1,02	1,4	6,69	0,11	0,14	4,56	3,54	3,43	0,344	1,3	18,4	0,96	56,0	290
1,0184	9,99	8,97	0,78	0,08	0,12	0,63	1,9	4,95	0,05	0,06	4,12	3,49	3,34	0,280	0,9	19,0	0,60	23,0	396
1,0004	10,81	4,60	0,80	0,04	0,08	0,70	1,3	1,04	0,08	0,10	3,66	2,96	2,86	0,294	1,5	12,0	0,66	63,0	261
1,0252	10,22	10,82	1,07	0,10	0,11	0,93	2,1	5,16	0,03	0,04	5,76	4,83	4,69	0,484	1,3	20,5	0,91	26,0	180

statistische Beiträge von einiger Bedeutung nicht geliefert werden. Es besteht aber, wie bei den 1911er Mosten weiter ausgeführt ist, die erfreuliche Aussicht, künftig auch in geringen Jahren weinstatistisches Material sammeln zu können.

Die Witterungsverhältnisse im Frühjahr 1910 ließen eine günstige Entwickelung der Reben erwarten. In der Meißner Gemarkung wurden die Entfaltung der Blätter in den allerbesten Lagen am 18. April, die ersten Gescheine an Spalieren am 26. April beobachtet; der Traubenansatz war befriedigend, obwohl manche Gescheine vergabelten. Der erste blühende Wein wurde am 9. Juni im Weinberge der Meißner Landwirtschaftlichen Schule angetroffen. Der Sauerwurm trat im August nur strichweise auf.

Das Herbsten begann in der Meißner Gemarkung — sehr frühzeitig — am 25. September. Der Ertrag hatte quantitativ und qualitativ durch den Einfluß mehrwöchiger nasser Witterung und durch Vogel- und Wespenfraß im allgemeinen ziemlich gelitten; stellenweise ergaben sich viele faule Trauben. Für 50 kg Trauben wurden 18—26 ℳ gezahlt. Der Most aus den beiden Meißner städtischen Weinbergen zeigte 80—84° Öchsle und 10—12 pro Mille Gesamtsäure, der Ertrag an Wein belief sich auf etwa 4500 l, die fast sämtlich eingekellert wurden.

In der Lößnitzer Gemarkung war die Weinlese vom schönsten Wetter begleitet. Der erhoffte Ertrag blieb zwar infolge eingetretener Traubenfäulnis an Menge erheblich zurück, dagegen war man mit der Qualität recht zufrieden; zeigten doch Spätburgundertrauben, die Mitte Oktober geerntet wurden, Mostgewicht bis zu 100° Öchsle.

Die in der Tabelle verzeichneten 1910er Weine stammen aus besten und mittleren Lagen, sie sind ungezuckert und weisen, mit Ausnahme des Rieslings „Rote Presse“, einen reichlichen Säurerückgang (Milchsäure 0,28—0,53 g) auf. Es sind kernige Weine ohne ausgesprochenes Bukett, nur der „Eckberg“, eine vorzügliche Lößnitzer Lage, zeigte eine leichte duftige Blume.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911/12	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
1[1])	Meißen, Ratsberg	Verwitterter Granit, Kuhdünger und Kalk	Frühburgunder, Burgunder, Sylvaner, Elbling, Schönfeiler, Gutedel usw.	Wenig Peronospora; gespritzt	Mitte Oktober, gut	Frühjahr und Herbst günstig, Sommer kühl und naß	Mitte Dezemb. 1911	Schill.
2[1])	„ Oberspaar, v. Haagen	„	„	„	„	„	Ende Dezemb. 1911	„
3[2])	„ Meisatal	Letten (milder Lehmboden), Kuhdünger	Blauer Burgunder, sehr wenig Elbinger	Völlig gesund; jedoch dreimal gespritzt	Mitte Oktober	„	Anfang Februar 1912	„
4[2])	„ (Sörnewitz), Rote Presse	Verwitterter Granit, Stalldünger	Riesling	Krankheiten nicht beobachtet; jedoch geschwefelt	16. bis 18. Oktober, Naßfäule	„	Mitte Februar 1912	Weiß
5[2])	Seußlitz, Rittergut	Lehmiger Sandboden, Stalldünger	Blauer Burgunder, roter Traminer, weißer Sylvaner, Riesling	Gesund; jedoch viermal gespritzt	11. bis 14. Oktober	„	Anfang Januar 1912	Schill.
6[3])	Niederlößnitz, Eckberg	Tonkies, 50 g Kunstdünger auf den Stock	Kleinberger, Elbinger, Riesling u. a. Sorten	Im Herbst etwas Peronospora; keine	14. bis 22. Oktober, vereinzelt faul	„	Mitte Oktober 1911	Weiß
7[4])	Kötzschenbroda, Lößnitzer Berglage	Tonkies, Kuhdünger	Schönfeiler, Kleinberger, Elbinger, Riesling u. a. Sorten	„	Mitte Oktober, vereinzelt faul	„	Mitte Januar 1912	„

[1]) Schweflige Säure und Nitrat negativ. — [2]) Schweflige Säure Spuren, Nitrat negativ. — [3]) Schweflige Säure und Nitrat negativ. — [4]) Schweflige Säure und Nitrat schwach positiv.

4. Württemberg.

Bericht der Königl. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg.

Professor Dr. R. Meißner.

Das Jahr 1910 gehört in Württemberg zu den Fehljahren, und zwar quantitativ und qualitativ. Deshalb wurden die meisten Weine in unserem Lande verbessert. Es war darum auch sehr schwer, für die Versuchsanstalt Naturweine zum Zwecke der amtlichen Weinstatistik zu erhalten, so daß in diesem Jahre nur 19 Weine einer eingehenden Untersuchung unterzogen werden konnten.

Die Alkoholgehalte der 19 untersuchten Weine liegen:

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																	
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
0,9977	7,80	2,87	0,77	0,28	0,07	0,69	0,8	0,17	0,20	0,17	0	0,04	2,80	2,11	2,03	0,288	0,3	10,0	0,50
0,9969	8,14	2,64	0,68	0,30	0,06	0,61	0,6	0,17	0,22	0,14	0,05	0,03	2,57	1,96	1,89	0,303	0,5	7,4	0,43
0,9973	7,73	2,71	0,68	0,32	0,04	0,63	0,7	unter 0,10	0,31	0,17	0,08	0,07	2,71	2,08	2,03	0,211	1,0	9,0	0,39
0,9989	5,89	2,32	0,77	0	0,02	0,75	0,4	0,16	0,46	0,37	0,01	0,08	2,26	1,51	1,49	0,266	0,6	6,2	0,33
0,9976	7,87	2,60	0,75	0,53	0,09	0,64	0,6	0,23	0,23	0,16	0,05	0,03	2,47	1,83	1,72	0,285	0,5	7,6	0,44
0,9940	8,28	2,10	0,63	0,36	0,07	0,54	0,6	unter 0,10	0,20	0,05	0,06	0,11	2,10	1,56	1,47	0,205	1,1	7,2	0,42
0,9975	6,86	2,25	0,62	0,29	0,02	0,59	0,5	0,19	0,26	0,13	0,03	0,11	2,16	1,57	1,54	0,180	0,9	7,3	0,40

Zwischen 5—5,9 % bei 3 Weinen
„ 6—6,9 „ „ 10 „
„ 7—7,9 „ „ 6 „
19 Weinen.

Die Gesamtsäuregehalte bewegten sich:

Zwischen 0,4—0,49 % bei 1 Wein
„ 0,5—0,59 „ „ 5 Weinen
„ 0,6—0,69 „ „ 4 „
„ 0,7—0,79 „ „ 2 „
„ 0,8—0,89 „ „ 3 „
„ 0,9—0,99 „ „ 2 „
„ 1,00—1,09 „ „ 1 „
„ 1,10—1,19 „ „ 1 „
19 Weinen.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
								I. Ab-
								1. Unteres
1	Untertürkheim, Berglage	Mergel- und Sandboden, Stallmist und Erde	Riesling, Urban, Trollinger	Oidium und Sauerwurm; 3—4 mal gespritzt und geschwefelt	22. bis 24. Oktober, Sauerfäule eingetrocknet	Sommer naß, anfangs Okt. warme trockene Tage	Vom 25. April bis 17. Juni	Rot
2	„ Mittellage	Lehm- und Kalkboden, abwechselnd Stallmist und Erde	Sylvaner, Riesling, Urban und etwas Trollinger	„	„	„	„	Weiß
								2. Rems-
3	Strümpfelbach, „Wurm“ und „Bahnholz“	Keuper, Stalldünger	Trollinger, Sylvaner, Riesling	Peronospora und Schimmel; Spritzen und Schwefeln	Mitte Oktober, etwas Sauerfäule	Der Jahrgang 1910 hatte zu viel Niederschläge	Vom 25. April bis 17. Juni	Schill.
4	Korb, Berglage	Keuperboden mit Stallmist gedüngt	Zum größten Teil Sylvaner und Riesling	Sauerwurm bedeutend; 3 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	Mitte Oktober, Sauerfäule	Ungünstig, viele schwere Regenfälle	„	Weiß
5	„ „	„	Trollinger u. Affentaler	„	„	„	„	Rot
								3. Kocher-
6	Domeneck, Züttlingen, Möckmühl, in den Ammerlanden südl. Berglage	Muschelkalk, abwechselnd Stallmist und Kompost	Sylvaner, Gutedel, Weiß-Burgunder	Gegen Peronospora und Oidium gespritzt und geschwefelt, stellenweise Gelbsucht, Heu- und Sauerwurm in bescheidenem Maße	21. u. 22. Oktober, teilweise Sauerfäule	Günstig	—	Weiß
7	„ „	„	Weiß-Riesling	„	26. u. 27. Oktober, keine Fäule	„	—	„
8	Verrenberg, Südlage	Keuper Stallmist	Rot gemischt	Gegen Peronospora und Oidium gespritzt und geschwefelt, Heu- und Sauerwurm verursachten großen Schaden	26. u. 27. Oktober, Sauerfäule	meist naßkalt	—	Rot
9	„ „	„	Weiß gemischt	„	1. Nov., Sauerfäule	„	—	Weiß

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile			
stich.																			
Neckartal.																			
0,9986	7,39	2,62	0,97	0,06	0,04	0,92	0,4	0,166	0,22	0	0,16	0,18	2,55	1,63	1,58	0,237	2,05	5,41	0,81
0,9991	6,40	2,54	0,94	0,06	0,03	0,90	0,3	unter 0,1	0,24	0	0,17	0,18	2,54	1,64	1,60	0,252	2,10	4,69	0,78
tal.																			
0,9985	5,83	2,02	0,56	0,24	0,05	0,50	0,4	„	0,18	0	0,23	0	2,02	1,52	1,46	0,254	1,93	6,86	0,41
0,9966	7,66	2,24	0,50	0,21	0,05	0,44	0,6	„	0,18	0	0,23	0	2,24	1,80	1,74	0,295	2,45	7,83	0,35
0,9992	6,34	2,28	0,70	0,24	0,05	0,64	0,5	„	0,27	0	0,34	0	2,28	1,64	1,58	0,237	2,65	7,88	0,50
u. Jagsttal.																			
0,9992	6,40	2,51	0,77	0,03	0,08	0,67	0,5	„	0,32	0	0,36	0,07	2,51	1,84	1,74	0,264	2,30	7,81	0,51
0,9992	6,96	2,59	1,07	0,07	0,04	1,02	0,6	„	0,44	0,17	0,21	0,11	2,59	1,57	1,52	0,200	1,80	8,62	0,72
0,9975	7,39	2,28	0,56	0,16	0,06	0,48	0,5	„	0,24	0	0,21	0,09	2,28	1,80	1,72	0,240	1,70	6,76	0,36
0,9989	6,73	2,54	0,66	0,34	0,07	0,57	0,4	„	0,21	0	0,26	0	2,54	1,97	1,88	0,315	2,20	5,95	0,46

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
10	Ingelfingen, Berglage	Muschelkalk, Stallmist	Weiß gemischt I. Klasse	Peronospora, Oidium, gelber Brenner; gespritzt und geschwefelt	24. bis 29. Oktober, Sauer- und Edelfäule	—	—	Weiß
11	„ „	„	Weiß gemischt II. Klasse	„	„	—	—	„
								4. Tauber-
12	Weikersheim, Karlsberg	Muschelkalk, Stalldünger	Sylvaner und Gutedel	Gegen die Peronospora wurde 3 mal gespritzt	20. Oktober	—	—	Weiß
								II. Ab-
								1. Rems-
13	Korb, Mittellage	Keuper mit Stallmist gedüngt	Gemischt, vorherrsch. Sylvaner	Die Peronospora sowie der Sauerwurm haben viel geschadet; 3 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	18. bis 20. Oktober, Sauerfäule	Ungünstig, viel Regen im August	—	Weiß
14	„ „	Sandboden mit Keuper vermischt	Vorherrsch. Sylvaner und Trollinger	„	20. bis 22. Obtober, Sauerfäule	„	—	Rot
								2. Kocher-
15	Verrenberg, Südlage	Keuper, Stalldünger	Rot gemischt	Gegen Peronospora und Oidium gespritzt und geschwefelt, Heu- und Sauerwurm verursachten großen Schaden	26. u. 27. Oktober, Sauerfäule	Meist naßkalt	—	Rot
16	„ „	„	Weiß gemischt	„	1. Nov., Sauerfäule	„	—	Weiß
17	„ „	„	Weiß gemischt, II. Klasse	„	„	„	—	„
18	Ingelfingen, Berglage	Muschelkalk, Stallmist	Weiß gemischt, I. Klasse	Peronospora, Oidium, gelber Brenner; gespritzt und geschwefelt	24. bis 29. Oktober, Sauer- und Edelfäule	—	—	„
								3. Tauber-
19	Weikersheim, Karlsberg	Muschelkalk, Stalldünger	Sylvaner und Gutedel	Gegen die Peronospora wurde 3 mal gespritzt	20. Oktober	—	—	Weiß

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile			
0,9995	6,40	2,47	0,61	0,21	0,07	0,52	0,5	unter 0,1	0,20	0	0,25	0	2,47	1,95	1,86	0,301	2,00	7,81	0,42
1,0038	6,93	3,91	0,85	0,43	0,07	0,76	0,7	„	0,17	0	0,21	0	3,91	3,15	3,06	0,351	2,20	10,10	0,67
tal.																			
1,0002	5,64	2,40	0,86	0,10	0,08	0,76	0,4	„	0,48	0,30	0,13	0,08	2,40	1,64	1,54	0,191	1,20	7,09	0,37
stich.																			
tal.																			
0,9985	6,21	2,15	0,50	0,17	0,05	0,44	0,6	„	0,18	0	0,23	0	2,15	1,71	1,65	0,272	2,50	9,66	0,35
0,9974	7,26	2,30	0,49	0,20	0,05	0,43	0,6	„	0,18	0	0,23	0	2,30	1,87	1,81	0,268	2,60	8,26	0,34
u. Jagsttal.																			
0,9976	7,46	2,29	0,56	0,24	0,07	0,47	0,5	„	0,24	0	0,20	0,13	2,29	1,82	1,73	0,235	1,95	6,70	0,35
0,9989	6,66	2,53	0,65	0,34	0,06	0,57	0,4	„	0,22	0	0,28	0	2,53	1,96	1,88	0,308	2,25	6,00	0,46
0,9998	7,06	3,86	0,85	0,47	0,06	0,78	0,5	„	0,17	0	0,21	0	3,86	3,08	3,01	0,360	2,25	7,08	0,70
0,9988	6,59	2,51	0,60	0,25	0,05	0,50	0,5	„	0,17	0	0,21	0	2,51	2,01	1,91	0,301	1,90	7,06	0,42
tal.																			
1,0001	5,45	2,58	1,17	0,05	0,07	1,08	0,5	„	0,48	0,30	0,09	0,10	2,58	1,50	1,41	0,190	1,15	9,17	0,71

5. Baden.

Bericht der Großh. Landw. Versuchsanstalt Augustenberg.

Dr. **F. Mach** und Dr. **A. Stang.**

Der außerordentlich geringe Herbstertrag des Jahres 1910, verbunden mit einer ungenügenden Reife und einem starken Faulen der Trauben, bedingte, daß die Weine bereits im Herbst gezuckert oder verschnitten werden mußten. Aus diesem Grunde war es unmöglich, für die Zwecke der amtlichen Weinstatistik eine genügende Anzahl von Proben naturreiner Weine dieses Jahrganges zu erhalten. Die untersuchten Proben entstammen mit nur 2 Ausnahmen einigen bevorzugten

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								See-
1	Konstanz	Leichter Lehmboden, Stalldünger	Blauer Sylvaner, weißer Elbling	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt mit Kupferkalkbrühe	Okt. 1910, angefault	Nasser Sommer	31. 5.	Weiß herbst
2	Meersburg, Glockengießer	„	Blauer Sylvaner	„	„	„	„	„
3	„	Sandiger Lehm, Stallmist und Kunstdünger	„	„	Letztes Drittel des Oktober, Rohfäule	Viel Regen, wenig Sonnenschein	9. 6.	„
4	„ Sommertal	„	„	„	„	„	„	„
5	„ Gewann: verschiedene	„	Gemischt	„	„	„	„	Weiß
6	„ Glockengießer	„	Weißer Elbling	„	„	„	„	„
7	„ Rieschen, Bitze	Sandiger Lehm, Stallmist	Roter Traminer	„	27. Okt., Rohfäule	„	„	Weiß herbst
8	Hagnau	Sandiger Lehm, Stallmist und Kunstdüng.	Blauer Sylvaner	„	Letztes Drittel des Oktober, Rohfäule	„	„	Weiß
9	„	—	Gemischt	—	Mitte Okt., Rohfäule	—	31. 8.	
								Weine von
10	Eichstetten	Lösboden	Gemischt	Sauerwurm; nicht angegeben	27. Sept., faul	Naß und kalt	31. 8.	Weiß
								Ortenauer
11	Durbach-Heimburg, Am Bühl	Stalldünger	Rote Burgunder	Heu- und Sauerwurm; Blattfallkrankheit	4.—10. Okt., Fäule	—	23. 5.	Rot
12	„ Am Halbgütle	Granit-Sand	Clevner	„	„	—	„	Weiß „
13	„ Rötelbach	„	Gemischt	„	„	—	„	

Lagen größerer Weingüter und geben somit kein allgemein zutreffendes Bild über die Zusammensetzung der 1910er badischen Weine.

Insgesamt wurden 23 Weine untersucht, deren Analysenergebnis aus der untenstehenden Tabelle zu entnehmen ist.

Einige der untersuchten Weine des Domänenamtes Meersburg haben uns auch als Moste vorgelegen; es war daher möglich, bei diesen den Säureabbau zu beobachten. Ferner hatten wir in dem Versuchskeller der Anstalt je einen Weißwein von Hagnau und Eichstetten, sowie selbstgezogenen Riesling und Sylvaner vom Versuchsweinberg am Turmberg zur Verfügung.

Das Ergebnis der Untersuchungen ist aus der Tabelle auf Seite 144 zu ersehen.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g														
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Alkalität des wasserlöslichen Teiles der Asche in ccm n-Lauge
Weine.															
0,9990	5,74	2,34	0,75	0,40	0,04	0,70	—	0,13	0,27	2,31	1,61	1,56	0,198	1,50	0,67
1,0003	7,05	3,08	1,11	0,10	0,05	1,05	—	0,21	0,26	2,97	1,92	1,86	0,245	2,10	0,60
0,9975	7,33	2,53	0,65	0,32	0,05	0,59	—	0,15	0,23	2,48	1,89	1,83	0,235	1,83	0,80
0,9976	7,17	2,66	0,65	0,28	0,05	0,59	—	unter 0,1	0,20	2,66	2,07	2,01	0,264	1,56	0,56
1,0000	6,05	2,72	0,82	0,36	0,06	0,75	—	0,10	0,28	2,72	1,97	1,92	0,285	1,16	0
1,0002	5,39	2,50	0,82	0,46	0,04	0,76	—	0,13	0,33	2,47	1,71	1,65	0,239	2,47	1,27
0,9964	7,74	2,43	0,63	0,31	0,04	0,58	—	0,12	0,30	2,41	1,83	1,78	0,208	1,83	0,53
0,9976	7,17	2,66	0,65	0,28	0,05	0,59	—	unter 0,1	0,20	2,66	2,07	2,01	0,264	1,56	0,56
1,0000	4,29	1,94	0,82	0,47	0,05	0,76	—	0,11	0,35	1,94	1,18	1,12	0,194	3,07	0,80
Kaiserstuhl.															
1,0015	3,65	1,91	0,84	0,46	0,04	0,79	—	0,11	0,41	1,91	1,12	1,07	0,211	2,13	0,97
Weine.															
1,0035	6,00	3,47	0,66	0,17	0,14	0,48	—	0,17	0,09	3,40	2,92	2,74	0,425	2,76	1,60
0,9976	6,56	2,22	0,67	0,30	0,05	0,61	—	unter 0,1	0,31	2,22	1,61	1,55	0,222	1,86	1,00
1,0002	5,51	2,54	0,63	0,48	0,08	0,52	—	0,15	0,09	2,49	1,97	1,86	0,343	3,50	2,00

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
14	Durbach, Staufenberg	Granitsand	Roter Traminer	Ziemlich starker Heu- und Sauerwurmschaden; nicht angegeben	Mitte Okt., ziemlich gesund	—	15. 7.	Weiß
15	Ortenberg-Kaisersberg	Granit, Kuhdünger	Gemischt	Blattfallkrankheit, Äscherich; Kupferkalkbr., Schwefel	Mitte Sept., wurmfaul	Viel Regen,	1. 6.	„
16	Bühlertal, Eichberg	Granitgrund	Burgunder	Blattfallkrankheit, Äscherich u. Sauerwurm; nicht angegeben	Mitte Okt.	Nasser Sommer	30. 6.	Rot
17	Altschweier	Verschieden	Riesling, etw. Elbling	„	„	Nässe	„	Weiß
18	Winterbach-Höllhof Höll und Hungerberg	Granitboden, Stallmist	Schwarze Burgunder	Heu- u. Sauerw., stark geschadet, teilweise Oidium; Abfangen der Motten, 4—6mal gespritzt mit Schwefel	Anf. Okt., vom Sauerwurm faul	Feuchtwarme Witterung	15. 7.	Weißherbst
19	„ „	„	„	„	„	„	„	Rot
								Mittel-
20	Durlach, Kaiserberg	Kalksteinboden	Riesling	Etwas Heu- und Sauerwurm; Botrytis an den Stielen	11.-12. Nov., Trauben gesund, etw. edelfaul	Regen und Mangel an Sonnenschein	22. 8.	Weiß
21	„ „	„	Sylvaner	„	13. Nov., Trauben gesund, etw. edelfaul	„	„	„
								Weine der
22	Weinheim und Lützelsachsen	Leichter rot. Sandboden u. grobkörn. Granitsand, Stallmist	Riesling und Elbling	6—7 mal gespr. mit Kupferkalkbrühe und Schwefel; Heu- und Sauerwurm stark, 2 mal Nicotine titrée	5.—10. Okt., durch Sauerwurm faul	Viel Regen, zu wenig Sonne	19. 5.	Weiß
23	„ „	„	Portugieser gemischt	„	3.—5. Okt., durch Sauerwurm faul	„	„	Schill.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g														
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Alkalität des wasserlöslichen Teiles der Asche in ccm n-Lauge
0,9964	7,65	2,44	0,64	0,35	0,04	0,58	—	0,11	0,20	2,43	1,85	1,79	0,250	1,87	0,87
0,9994	5,86	2,39	0,72	0,42	0,06	0,65	—	0,15	0,17	2,34	1,69	1,52	0,288	2,20	0,73
1,0017	6,94	3,46	0,52	0,36	0,09	0,40	—	0,18	0,10	3,38	2,98	2,86	0,433	4,00	2,17
0,9983	6,02	2,22	0,63	0,20	0,05	0,56	—	0,12	0,26	2,20	1,64	1,57	0,249	2,33	1,13
0,9988	6,76	2,71	0,57	0,21	0,05	0,51	—	0,15	0,11	2,66	2,15	2,09	0,300	2,90	1,46
1,0024	7,10	3,75	0,71	0,33	0,07	0,62	—	0,22	0,15	3,63	3,01	2,92	0,389	3,37	1,53
Baden.															
0,9952	8,24	2,23	0,51	0,14	0,52	0,44	—	0,10	0,23	2,23	1,79	1,72	0,244	1,46	0,40
0,9986	7,64	2,92	0,45	0,26	0,08	0,34	—	unter 0,1	0,16	2,92	2,58	1,47	0,480	4,00	2,60
Bergstraße.															
1,0010	6,30	2,92	0,70	0,30	0,12	0,54	—	0,18	0,11	2,84	2,30	2,14	0,384	1,83	0,50
0,9984	7,43	2,68	0,77	0,08	0,05	0,71	—	0,18	0,19	2,60	1,89	1,83	0,283	1,30	0,03

Säureabbau der 1910er Weine.

	Moste Oktober 1910		Weine Juli 1911			Abnahme der Säure	
	Grad nach Öchsle	Säuregehalt ‰	Alkohol g in 100 ccm	Nicht flüchtige Säuren ‰	Milchsäure ‰	‰	In Prozent des ursprünglichen Säuregehaltes
1. Hagnau, Gemischt	72	11,7	7,17	5,9	2,8	5,8	49,5
2. „ Elbling	45	15,0	4,29	7,6	4,7	7,4	49,3
3. Meersburg, Gemischt	72	12,0	7,33	5,9	3,2	6,1	50,8
4. „ Bl. Sylvaner	72	11,5	7,17	5,9	2,8	5,6	47,8
5. „ „	67	12,9	6,05	7,5	3,6	5,4	41,8
6. „ Elbling	57	12,8	5,39	7,6	4,6	5,2	40,6
7. „ Traminer	81	11,2	7,74	5,8	3,1	5,4	48,2
8. Eichstetten, Gemischter Satz	38	14,2	3,65	7,9	4,6	6,3	44,3
9. Durlach, Riesling	85	7,5	8,24	4,4	1,4	3,1	41,3
10. „ Sylvaner	82	6,3	7,94	3,4	2,6	2,9	46,0

Sämtliche Weine zeigen eine sehr starke Säureabnahme. Diese schwankt zwischen 40,6 und 50,8 %.

6. Hessen.

A. Rheinhessen.

Bericht des chemischen Untersuchungsamtes für die Provinz Rheinhessen.

Professor Dr. Mayrhofer.

Über die äußerst ungünstigen Ernteergebnisse ist das Nähere bereits bei der Zusammenstellung der Mostuntersuchungen erwähnt worden [1]). Trotz der vielen Traubenkrankheiten entwickelten sich die Weine aber doch im allgemeinen recht gut und erwiesen sich wohl als kleine, aber reintönige Mittelweine.

Nachstehende Übersicht möge einen Überblick über die beobachteten Maximal- und Minimalwerte geben.

	Maxima	Minima
Alkohol	8,91	5,45
Extrakt (zuckerfrei)	3,35	2,36
Gesamtsäuren	0,99	0,40
Milchsäure	0,62	0,15
Flüchtige Säuren	0,08	0,03

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte, Bd. XXXIX, S. 358.

	Maxima	Minima
Nichtflüchtige Säuren	0,94	0,33
Glyzerin	0,75	0,42
Zucker	0,21	0
Gesamtweinsäure	0,29	0,11
Freie Weinsäuren	0	0
Weinstein	0,26	0,07
Weinsäure an alkal. Erde geb. .	0,19	0
Mineralbestandteile	0,421	0,227
Alkalinität (ccm N_2-Lauge . . .	3,2	1,4
Alkohol: Glyzerin = 100 . . .	10,5	5,4
Säurerest	0,84	0,28

Die Weine Nr. 16, 37, 38 und 39 wurden, weil trocken gezuckert, in dieser Zusammenstellung nicht berücksichtigt; ebenso Nr. 40 nicht. Dieser letzte Wein wurde nur in der Tabelle aufgeführt, um zu zeigen, welche anormale Zusammensetzung durch die Sauerfäule bewirkt werden kann, und daß der analytische Befund in einem solchen Falle leicht zu großen Fehlschlüssen führen kann (Obstwein).

Charakteristisch für die 1910er Naturweine sind die hohen Extraktwerte bei verhältnismäßig geringem Alkoholgehalt.

Nur einmal wurde ein Extraktgehalt von 2,36 (Probe Nr. 9) beobachtet, während die übrigen 34 Weine, teilweise auch aus kleinen Lagen stammend, über 2—4 g Extrakt in 100 ccm besessen haben, und zwar lagen bei 80% dieser Weine die Werte zwischen 2,5—3 g. Dabei ist zu berücksichtigen, daß bei der Mehrzahl der Weine, wie die Milchsäuremengen schließen lassen, ein starker Säurerückgang und hiermit im Zusammenhang stehend, eine Verminderung des ursprünglichen Extraktgehaltes stattgefunden hat. Besitzen doch eben 71% dieser Weine Milchsäure zwischen 0,4 bis 0,6%. Am auffälligsten ist dieses Verhältnis bei dem Wein Nr. 5. Hier besteht fast die ganze fixe Säure aus Milchsäure und trotzdem beträgt der Extraktgehalt noch 3,35%.

Bei dem Weine Nr. 9 dagegen, der mit 2,36 Extrakt noch 0,92 fixe Säure und nur 0,18 Milchsäure enthält, besteht dagegen die Möglichkeit, daß hier noch nachträglich eine stärkere Extraktverminderung eintritt; immerhin dürfte aber auch in diesem Ausnahmefall der Extrakt nicht unter den von rheinhessischen Naturweinen nur selten unterschrittenen Minimalwert von 2% heruntergehen.

Entsprechend dem höheren Extraktgehalt ist auch der Gehalt an Mineralbestandteilen fast durchgehends ein hoher. Einzelne Weine waren sogar sehr aschenreich. 71% besassen über 0,3% Asche und bei 43% lagen diese Werte zwischen 0,35 und 0,42%.

Das Extrakt-Aschenverhältnis zeigte erhebliche Verschiedenheiten. Bei etwa 70% berechnete sich ein Verhältnis von 100 : 10—13. 7 Weine, also 20%, besassen sogar ein Verhältnis von 13—14,3. Im Gegensatz hierzu wies der Wein Nr. 21 ein solches von 100 : 7,9 auf. Die gezuckerten Weine (bei Nr. 16 und 37 sind 75 kg Zucker auf 1200 l verwendet worden) unterscheiden sich, wie ja auch nicht anders erwartet werden kann, nicht wesentlich von den Naturweinen.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
1	Bechtheim, Hundschutz	Lehm, Ton, Sand, Mist	Sylvaner	—	14. 10. 10	—	2. 3.	Weiß
2	„ „	—	—	—	—	—	„	„
3	Bingen, Mainzerweg	Schiefer, Kuhmist	Österreicher und Riesling	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	17. 10. 10	—	4. 3.	„
4	„ Rochusberg	Steinboden, Kuhmist	Gemischt	„	„	—	„	„
5	„ Schloßberg	Grund und Schiefer, Kuhmist	Österreicher und Kleinberger	„	18. 10. 10	—	„	„
6	Dienheim, Kandelweg	Lehmboden, Kuhmist	Österreicher	„	17. 10. 10	—	8. 2.	„
7	„ Guldenmorgen	Lehm und Löß, Stallmist	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	18. 10. 10	Viel Regen	10. 2.	„
8	Groß-Winternheim, Hahnemer	Kies und Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	25. 10. 10	—	8. 3.	„
9	Heimersheim, Lonsheimer weg	Ton und Kalkboden, Ammoniak und Kali	„	„	14. 10. 10	—	24. 2.	„
10	Laubenheim, Bein	Leichter Lehm, Kuhmist, Chili	„	Keine; 3. 10. gespritzt mit Kupfervitriol und Kalkbrühe	21. 10. 10	—	6. 3.	„
11	„ Steig	Kalk, Kehricht	Österreicher	Heu- und Sauerwurm; 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	20. 10. 10	Regen	3. 3.	„
12	„ Klinke	Schwerer Lehmboden, Kuhmist	„	Heu- und Sauerwurm; 2 mal geschwefelt, 3 mal gespritzt	23. 10. 10	—	8. 3.	„
13	„ Edelmann	Kalk- und Sandboden, Kuhmist, Kehricht	Österreicher und Riesling	„	25. 10. 10	—	12. 3.	„
14	Kostheim, Hochheimerstraße	Sandiger Lehm und Kuhmist	„	Peronospora und Oidium; keine	23. 10. 10	—	20. 2.	„
15	Nierstein, Heiligenbaum	Roter Schiefer, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 10	—	4. 2.	„
16*	„ Galgenberg	—	—	—	—	—	8. 2.	„
17	„ Kranzberg	Kalkstein. Mist	Österreicher	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 10	—	„	„

*) Der Wein Nr. 16 ist ein solcher mit Trockenzuckerung.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile			
1,0111	5,70	2,66	0,68	0,59	0,06	0,60	0,55	0	0,16	0	0,20	0	2,66	2,06	1,98	0,327	3,1	9,64	0,52
1,0006	5,89	2,58	0,65	0,62	0,07	0,56	0,52	0	0,17	0	0,21	0	2,58	2,02	1,93	0,314	2,9	8,82	0,47
1,0023	6,27	3,20	0,78	0,58	0,08	0,68	0,66	0,12	0,19	0	0,08	0,14	3,19	2,51	2,41	0,376	1,4	10,5	0,58
1,0040	5,51	3,31	0,79	0,59	0,08	0,69	0,55	0,09	0,17	0	0,11	0,08	3,31	2,62	2,52	0,420	2,2	9,8	0,60
1,0027	6,59	3,35	0,73	0,60	0,07	0,64	0,67	0,09	0,18	0	0,11	0,09	3,35	2,71	2,62	0,421	1,6	10,1	0,55
0,9966	8,91	2,77	0,48	0,51	0,06	0,40	0,68	0	0,14	0	0,19	0	2,77	2,37	2,29	0,317	2,8	7,6	0,33
0,9986	7,60	2,77	0,45	0,16	0,07	0,36	0,54	unter 0,1	0,16	0	0,20	0	2,77	2,41	2,32	0,352	3,2	7,1	0,28
0,9991	6,73	2,66	0,66	0,47	0,05	0,59	0,55	zucker-frei	0,21	0	0,07	0,13	2,66	2,07	2,00	0,277	2,2	8,2	0,48
0,9988	6,59	2,36	0,96	0,18	0,03	0,92	0,52	0	0,29	0	0,13	0,19	2,36	1,44	1,40	0,227	2,0	7,8	0,77
0,9977	7,12	2,51	0,55	0,36	0,04	0,50	0,58	zucker-frei	0,21	0	0,26	0	2,51	2,01	1,96	0,279	2,4	8,1	0,39
0,9973	7,80	2,57	0,53	0,41	0,03	0,49	0,64	unter 0,1	0,20	0	0,19	0,05	2,57	2,08	2,04	0,308	2,7	8,2	0,39
0,9979	7,33	2,54	0,56	0,35	0,03	0,52	0,66	zucker-frei	0,21	0	0,26	0	2,54	2,02	1,98	0,277	2,5	9,0	0,41
0,9974	7,53	2,63	0,56	0,46	0,03	0,52	0,57	0	0,20	0	0,24	0	2,63	2,11	2,07	0,287	2,6	7,57	0,42
0,9999	7,46	3,02	0,79	0,15	0,03	0,76	0,68	0,13	0,19	0	0,15	0,07	2,99	2,23	2,20	0,313	2,1	9,1	0,67
0,9988	8,21	3,01	0,54	0,48	0,04	0,49	0,75	0,19	0,13	0	0,16	0	2,82	2,33	2,28	0,393	3,0	9,1	0,42
0,9952	8,84	2,36	0,68	0,48	0,04	0,63	0,48	0,14	0,18	0	0,23	0	2,32	1,69	1,64	0,272	2,7	5,4	0,54
1,0013	6,40	2,93	0,69	0,52	0,05	0,63	0,57	0,18	0,15	0	0,19	0	2,85	2,22	2,16	0,409	3,2	9,0	0,55

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
18	Nierstein, Domtal	Roter Schiefer, Mist	Österreicher	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 10	—	4. 2.	Weiß
19	„ Fuchsloch	—	—	—	—	—	„	„
20	Ockenheim, verschiedene Lagen	—	—	—	—	—	„	„
21	„ „	—	—	—	—	—	—	„
22	Oppenheim, Gutleuthaus	Kalk, sandiger Löß, Stallmist, Domänemischung	Österreicher, Riesling, Mosel-Riesling	Heu- und Sauerwurm; Tetrachlorkohlenstoffseife mit Kupfergehalt	8.—10. 10. 10	Viel Regen	8. 2.	„
23	„ Kette	Kiesiger Löß, Stallmist, Chilesalpeter	Österreicher und Riesling	Peronospora; gespritzt wie bei Nr. 22	10.—11.10.10	„	9. 2.	„
24	„ Sackträger	Kalkhaltiger Lehm, Mist	„	Wurm; gespritzt und geschwefelt	13. 10. 10	—	„	„
25	„ Kloster	Kalkboden	Österreicher	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	14.—15.10.10	Viel Regen	7. 2.	„
26	„ Goldberg	Stein und Lehm, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 10. 10	—	„	„
27	„ Sackträger	Kalkhaltiger Lehm, Mist	Österreicher und Riesling	„	12. 10. 10	—	9. 2.	„
28	„ Kreuz und Krötenbrunnen	Schwerer Boden, Lehm, Löß, Mist	Österreicher	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	17. 10. 10	Viel Regen	7. 2.	„
29	„ Steig	Kalkiger Löß	Österreicher und Riesling	„	18. 10. 10	„	„	„
30	Schimsheim, Herrenwingert	Tonboden, Mist	Österreicher und Traminer	„	18. 10. 10	—	22. 2.	„
31	Selzen, Mörtel	Letten und Ton, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	22. 10. 10	—	3. 3.	„
32	Weinolsheim, verschiedene Lagen	—	—	—	—	—	1. 3.	„
33	„ Schornsenhügel	Lettenboden, Kali u. Superphosphat	Österreicher	Peronospora, Oidium und Sauerwurm; keine	16. 10. 10	—	6. 3.	„
34	Wintersheim, Am Berg	Lehmboden, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	14. 10. 10	—	24. 2.	„
35	Wöllstein, Hölle	Grundboden, Mist und künstlicher Dünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10. 10	—	28. 2.	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile			
1,0006	6,14	2,69	0,77	0,44	0,05	0,71	0,47	0,10	0,17	0	0,21	0	2,69	1,98	1,92	0,356	2,9	7,7	0,62
0,9987	7,66	2,79	0,53	0,28	0,06	0,45	0,63	0,21	0,13	0	0,19	0	2,68	2,23	2,15	0,367	2,8	8,2	0,38
1,0011	6,66	2,97	0,61	0,46	0,05	0,55	0,56	0,18	0,16	0	0,19	0,01	2,89	2,34	2,28	0,339	2,6	7,4	0,47
0,9979	8,00	2,93	0,69	0,38	0,06	0,62	0,69	0,16	0,23	0	0,13	0,13	2,87	2,25	2,18	0,235	2,5	8,6	0,50
1,0001	6,27	2,60	0,46	0,42	0,05	0,40	0,48	0,07	0,20	0	0,19	0,05	2,60	2,20	2,14	0,330	2,4	7,6	0,30
0,9990	6,47	2,47	0,54	0,52	0,06	0,47	0,43	0	0,17	0	0,17	0,04	2,47	2,00	1,93	0,307	2,6	6,6	0,38
0,9998	6,86	2,77	0,40	0,37	0,06	0,33	0,53	0	0,11	0	0,14	0	2,77	2,44	2,37	0,379	2,7	7,7	0,27
1,0008	5,89	2,65	0,48	0,41	0,06	0,40	0,54	0	0,19	0	0,23	0	2,65	2,25	2,17	0,353	3,1	9,1	0,30
0,9988	7,06	2,70	0,56	0,49	0,07	0,47	0,63	0	0,17	0	0,22	0	2,70	2,23	2,14	0,320	3,2	8,9	0,38
0,9978	8,28	2,93	0,48	0,25	0,04	0,43	0,68	unter 0,1	0,13	0	0,16	0	2,93	2,50	2,45	0,362	3,1	8,2	0,36
0,9983	7,87	2,83	0,46	0,49	0,05	0,40	0,62	0,09	0,16	0	0,20	0	2,83	2,43	2,37	0,368	3,0	7,8	0,32
0,9988	7,39	2,75	0,45	0,49	0,07	0,36	0,64	0	0,17	0	0,22	0	2,75	2,39	2,30	0,376	3,1	8,5	0,27
1,0007	6,86	2,91	0,84	0,19	0,03	0,80	0,65	0,16	0,16	0	0,17	0,03	2,85	2,05	2,01	0,353	2,4	9,4	0,72
1,0008	6,86	2,93	0,78	0,18	0,03	0,74	0,64	Spuren	0,15	0	0,17	0,02	2,93	2,19	2,15	0,330	2,7	9,3	0,66
1,0001	5,51	2,41	0,72	0,58	0,04	0,67	0,46	zucker-frei	0,25	0	0,31	0	2,41	1,74	1,69	0,249	2,2	8,3	0,54
0,9986	6,53	2,46	0,57	0,51	0,06	0,50	0,50	„	0,18	0	0,23	0	2,46	1,96	1,89	0,294	2,4	7,6	0,41
1,0020	5,45	2,61	0,99	0,16	0,04	0,94	0,53	0,07	0,20	0	0,13	0,10	2,61	1,67	1,62	0,291	2,8	9,7	0,84
1,0003	6,02	2,45	0,85	0,27	0,03	0,81	0,49	0,11	0,23	0	0,11	0,14	2,44	1,63	1,59	0,261	2,2	8,1	0,69

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
36	Worms, Liebfrauenstift	Kies, Mist und künstlicher Dünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	6. 10. 10	—	15. 3.	Weiß
37*	Nierstein, Fockenberg	Roter Schiefer, Mist	Österreicher	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 10	—	—	„
38*	Weinolsheim, verschiedene Lagen	—	—	—	—	—	1. 3.	„
39*	„ „	—	—	—	—	—	„	„
40	Bodenheimer[1]), verschiedene Lagen	—	verschiedene	—	Mitte Oktober	—	2. 2.	„

*) Die Weine Nr. 37, 38, 39 sind solche mit Trockenzuckerung. — [1]) Aus ausgesuchten stark sauerfaulen

B. Bergstraße und Odenwald.

Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes Darmstadt.

Professor Dr. H. Weller.

Über die Ernte des Jahres 1910 wurde bei der Zusammenstellung der Moste das Nähere mitgeteilt und müssen wir auf unsere damaligen näheren Angaben verweisen [1]).

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte, Bd. XXXIX, S. 392.

Tabelle

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
								Weinbaugebiet
1	Auerbach, Rott	Stein, Stallmist	Österreicher und Riesling	Heu- und Sauerwurm, Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	Okt. 1910, schlecht ausgereift	Regenwetter	Mai	Weiß
2	„ Mühlbach und Pflänzer	Stein und Sand, Stallmist	Österreicher	„	Okt. 1910, gut	„	„	„
3	„ Rott und Schien	Stein und Lehm, Stallmist	Österreicher und Riesling	„	Okt. 1910, wenig faul	„	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
1,0003	6,21	2,55	0,69	0,54	0,05	0,63	0,42	zuckerfrei	0,18	0	0,10	0,10	2,55	1,92	1,86	0,355	1,6	6,7	0,54
0,9955	8,91	2,35	0,57	0,41	0,04	0,52	0,68	0,09	0,17	0	0,17	0,03	2,35	1,93	1,78	0,285	2,3	7,6	0,34
0,9975	7,60	2,62	0,66	0,59	0,04	0,61	0,55	0	0,16	0	0,20	0	2,62	2,01	1,96	0,264	2,2	7,2	0,53
0,9953	8,21	2,31	0,75	0,63	0,05	0,69	0,44	0	0,16	0	0,19	0,01	2,31	1,62	1,56	0,232	2,0	5,4	0,61
1,0038	7,80	4,39	0,84	0,11	0,03	0,80	0,81	0,06	0,16	0	—	—	4,39	3,59	3,55	0,490	5,0	10,4	0,72

Trauben.

Danach wurde im Herbst 1910 ein äußerst geringes Quantum geerntet.

Die 1910er Weine haben sich entsprechend dem wenig günstigen Zustand der Trauben, aus denen sie gekeltert werden mußten, nicht besonders vorteilhaft ausgebaut. Der Jahrgang ist wohl soweit gesund, zeigt aber durchgängig stärker hervortretende Härte und Säure, die sich auch beim Lagern bislang noch nicht verloren hat.

Die Weine des Jahrganges 1910 werden also immer zu den kleinsten Jahrgängen zu zählen sein, die wir geerntet haben.

I.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
Bergstraße.																			
0,9978	8,91	3,32	0,96	0,10	0,06	0,88	0,7	unter 0,1	0,23	0	0,25	0,17	3,32	2,44	2,36	0,338	2,5	7,8	0,776
0,9984	7,33	2,82	0,64	0,14	0,07	0,54	0,6	„	0,20	0	0,23	0,13	2,82	2,28	2,18	0,352	2,3	8,2	0,442
0,9988	7,80	2,77	0,66	—	0,07	0,57	0,7	„	0,19	0	0,21	0,10	2,77	2,20	2,11	0,357	2,7	9,0	0,480

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	
4	Auerbach, verschiedene Lagen	Stein und Lehm, Stallmist	1/3 Riesling 2/3 Österreicher	Heu- und Sauerwurm, Peronospora und Oidium, gespritzt und geschwefelt	Okt. 1910, wenig faul	Regenwetter	Mai	Weiß	0,9
5	„ Rott und Schloßberg	Stein, Stallmist	„	„	Okt. 1910, gut	„	„	„	0,9
6	„ verschiedene Lagen	Stein und Lehm, Stallmist	Österreicher und wenig Riesling	„	Okt. 1910, wenig faul	„	„	„	0,9
7	„ Altarberg und Fürstenlager	Löß, Stallmist	Österreicher und Riesling	„	„	„	Juli	„	0,9
8	Bensheim, verschiedene Lagen	Gemischter Boden, Stallmist	Österreicher	„	„	„	Mai	„	0,9
9	„ Kalkgasse und Paulus	Kies und Stein, Stallmist	Österreicher und Riesling	„	„	„	„	„	0,9
10	„ verschiedene Lagen	Gemischter Boden, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	„	0,9
11	„ „	„	„	„	„	„	„	„	0,9
12	„ „	„	Riesling	„	„	„	„	„	0,9
13	„ „	„	„	„	„	„	„	„	0,9
14	„ Wolfsmagen	Stein und Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,9
15	„ Hohberg und Käsetal	Kies und Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	Schill.	0,9
16	Zwingenberg, verschiedene Lagen	Gemischter Boden, Stallmist und künstl. Dünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	Weiß	0,9
17	„ „	Gemischter Boden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	„	0,9
18	„ Braunert	Löß, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	„	0,9
19	„ Krämer	„	„	„	„	„	„	„	0,9
20	„ Krämer und Weidental	„	„	„	„	„	„	„	0,9
21	„ Ebene	Lehm, künstlicher Dünger und Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,9
22	Seeheim, Fürstenlager und Brauneberg	Löß, Stallmist	Österreicher und Riesling	„	„	„	„	„	

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Gesamtalkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile			
0,9972	8,49	2,57	0,50	0,17	0,07	0,41	0,6	unter 0,1	0,17	0	0,23	0,10	2,57	2,16	2,07	0,322	2,8	7,1	0,332
0,9984	10,89	2,65	0,87	—	0,06	0,80	0,7	unter 0,1	0,17	0	0,18	0,07	2,65	1,85	1,78	0,282	2,8	6,4	0,713
0,9979	8,28	2,93	0,81	0,14	0,06	0,74	0,6	unter 0,1	0,16	0	0,19	0,06	2,93	2,19	2,12	0,381	2,4	7,2	0,658
0,9975	8,84	2,13	0,69	0,22	0,08	0,59	0,6	unter 0,1	0,18	0	0,22	0,11	2,13	1,54	1,44	0,240	2,3	6,8	0,495
0,9970	9,78	2,03	0,60	0,17	0,09	0,49	0,7	unter 0,1	0,22	0,02	0,25	0,13	2,03	1,54	1,43	0,204	1,3	8,0	0,367
0,9982	6,86	2,61	0,57	0,23	0,09	0,46	0,6	0,24	0,19	0	0,23	0,08	2,47	2,01	1,90	0,420	2,3	8,7	0,362
0,9976	11,72	2,82	0,56	0,16	0,08	0,46	0,7	unter 0,1	0,18	0	0,21	0,04	2,82	2,36	2,26	0,270	1,8	5,9	0,365
0,9988	8,14	2,15	0,54	—	0,08	0,44	—	unter 0,1	—	—	—	—	2,15	1,71	1,61	0,240	2,0	—	—
0,9968	7,39	2,54	0,79	0,14	0,09	0,68	0,7	unter 0,1	0,18	0	0,20	0,15	2,54	1,86	1,75	0,414	1,8	9,5	0,591
0,9982	7,33	2,35	0,74	—	0,08	0,64	—	unter 0,1	—	—	—	—	2,35	1,71	1,61	0,239	1,7	—	—
0,9976	7,94	2,77	0,66	0,14	0,09	0,55	0,6	0,33	0,17	0	0,19	0,08	2,54	1,99	1,88	0,255	1,5	7,6	0,465
0,9962	7,87	2,78	0,98	—	0,09	0,87	—	unter 0,1	—	—	—	—	2,78	1,91	1,80	0,274	1,4	—	—
0,9978	8,21	2,02	0,69	0,20	0,06	0,61	0,6	unter 0,1	0,20	0	0,24	0,06	2,02	1,41	1,33	0,238	2,2	7,3	0,511
0,9982	8,70	2,52	0,61	—	0,07	0,52	—	unter 0,1	—	—	—	—	2,52	2,00	1,91	0,325	1,9	—	—
0,9964	9,27	2,42	0,73	0,18	0,07	0,64	0,7	0,25	0,22	0	0,25	0,07	2,27	1,63	1,54	0,232	2,1	7,5	0,528
0,9974	8,98	2,76	0,79	—	0,07	0,70	—	0,19	—	—	—	—	2,67	1,97	1,88	0,289	2,3	—	—
0,9980	8,91	2,56	0,56	0,19	0,06	0,49	0,7	unter 0,1	0,21	0	0,24	0,11	2,56	2,07	2,00	0,290	2,0	7,8	0,380
0,9968	8,35	2,73	0,66	—	0,07	0,58	—	unter 0,1	—	—	—	—	2,73	2,15	2,07	0,331	1,9	—	—
0,9988	8,56	2,36	0,71	0,26	0,08	0,62	0,7	0,16	0,20	0	0,23	0,08	2,30	1,68	1,59	0,234	2,0	8,1	0,521

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
								Weinbaugebiet
23	Großumstadt, Platte	Porphyr, Stallmist	Riesling	Heu- und Sauerwurm, Peronospora und Oidium, gespritzt und geschwefelt	Okt 1910, schlecht ausgereift	Regenwetter	Mai	Weiß
24	„ Steinkrück	Porphyr, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	„

Tabelle

Weinbaugebiet	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind: Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Glyzerin	Zucker
Bergstraße:									
Maxima	0,9988	11,72	3,32	0,98	0,26	0,09	0,88	0,7	0,33
Minima	0,9962	6,86	2,02	0,50	0,10	0,06	0,41	0,6	unter 0,1

7. Elsaß-Lothringen.

A. Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen.

Bericht der landwirtschaftlichen Versuchsstation Colmar i. Els.

Prof. Dr. P. Kulisch.

Die Tabelle I enthält die Analysen einer größeren Anzahl von Weinen älterer Jahrgänge.

Zu den Preisangaben sei ausdrücklich hervorgehoben, daß dieselben nur einen ungefähren Maßstab zur Beurteilung des allgemeinen Charakters der Weine, soweit derselbe für die Verwertung der Weinstatistik von Bedeutung sein kann, liefern sollen. Selbstverständlich ist gerade bei den älteren Weinen, deren Bezahlung im Handel häufig viel weniger nach dem wirklichen Wert, als nach der Seltenheit der betreffenden Gewächse erfolgt, die Angabe einer bestimmten Zahl für den Wert eine sehr schwierige. Immerhin wird die Benutzung der Zahlen der Statistik als Vergleichsmaßstab durch die allgemeine Charakterisierung der Weine, für welche auch die Preislage wesentlich ist, sehr erleichtert.

Die Tabelle I enthält die Analysen zahlreicher, ganz alter, elsässischer Edelweine, die von der Versuchsstation untersucht worden sind, um über den Gehalt solcher

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g: Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Gesamtalkalität der Asche in ccm n Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
Odenwald																			
0,9958	8,77	2,46	0,81	0,18	0,07	0,72	0,7	unter 0,1	0,20	0	0,21	0,08	2,46	1,74	1,65	0,286	2,1	8,0	0,625
0,9964	7,26	2,26	0,86	0,16	0,09	0,76	0,7	0,25	0,22	0	0,25	0,09	2,11	1,35	1,25	0,204	2,31	9,6	0,646

II.

enthalten g: Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Verhältnis von Extrakt zu Asche wie 100 zu
0,23	0,02	0,25	0,17	3,32	2,44	2,36	0,420	2,8	9,5	0,776	1,63
0,16	—	0,18	0,04	2,02	1,41	1,33	0,204	1,3	5,9	0,332	0,92

Weine an schwefliger Säure und Schwefelsäure Aufschluß zu gewinnen. Auf die letzteren Zahlen wird in einer wissenschaftlichen Arbeit über den Gehalt der elsässischen Weine an schwefliger Säure näher eingegangen werden. Hier möge es genügen, die sonst aus den Analysen sich ergebenden wichtigsten Tatsachen kurz zu berühren.

Voranzustellen ist hier die bei alten elsässer Weinen fast ausnahmslos hervortretende Erscheinung, daß die Weine eine sehr niedrige Alkalinitätszahl für die Asche ergeben. Bedingt wird diese Veränderung der Weine durch die Anreicherung derselben an schwefliger Säure und Schwefelsäure, die sich während der langen Faßlagerung, durch das häufig wiederholte Ablassen und die dabei geübte Schwefelung der Fässer notwendigerweise ergibt. Auf dieser Anreicherung der Weine an Schwefelsäure, die geschmacklich viel mehr hervortritt als die organischen Säuren der Weine, beruht in erster Linie auch die auf dem Lager sich allmählich einstellende Härte alter Weine, durch die die Güte derselben mehr oder weniger beeinträchtigt wird.

Ganz überzeugend tritt bei diesen Analysen auch hervor, daß der Alkoholgehalt der Weine während längerer Faßlagerung infolge stärkerer Verdunstung des leichter flüchtigen Alkohols sehr sinkt. Die zur Zeit der Untersuchung noch im Fasse lagern-

den Weine Nr. 1, 2, 3, 5 und 15 waren als Jungweine zweifellos ganz hochwertige, und nach dem Charakter der Jahrgänge und Gewächse sehr alkoholreiche Weine; es ist anzunehmen, daß alle diese Gewächse im jugendlichen Zustande nicht viel weniger als 10 g Alkohol enthalten haben. Der Rückgang des Alkoholgehaltes beträgt also mindestens etwa 1 1/2 bis 2 g, teilweise sogar noch mehr. Dies ist der zweite Grund des starken Rückganges in der Güte der Weine, die mit allzulangem Faßlager unbedingt verbunden ist.

Dazu treten noch alle die Fehler, die bei nicht ganz einwandsfreier Kellerwirtschaft den Wert des Weines herabsetzen, insbesondere die Faßfirne, der Luftgeschmack usw. Im allgemeinen gilt für die elsässer Weine noch mehr als für große Qualitätsgewächse, daß sie den Höhepunkt ihres Wertes im allgemeinen schon im zweiten, bei ganz ausnahmsweise guten Gewächsen vielleicht auch erst im dritten und vierten Jahre erreichen, dann aber in der Qualität sehr bald zurückgehen, wenn die Weine nicht zu diesem Zeitpunkte auf die Flasche gebracht werden.

Die Proben aus dem sehr ungünstigen Jahrgang 1909 bestätigen die schon in früheren Berichten zur Weinstatistik hervorgehobene Tatsache, daß dieser im Herbst ursprünglich sehr ungünstig beurteilte Jahrgang durch weitgehenden Säureabbau von seiner ursprünglichen Unreife sehr viel verloren und bei guter Kellerbehandlung sich auch im übrigen geschmacklich recht gut entwickelt hat. Die 1909 er Weine sind daher, soweit es sich nicht um Gewächse ganz geringer Lagen handelt, schließlich noch ganz brauchbare Tischweine geworden, die sich namentlich durch eine, selbst bei geringen Gewächsen überraschend fruchtige Art auszeichneten.

Der eine aufgeführte Wein aus dem Jahrgang 1910 bietet ein Beispiel für solche Gewächse, in denen ein Säureabbau in diesem ganz außergewöhnlich saueren Jahrgang nicht eingetreten ist. Infolgedessen ist dieser Wein auch jetzt noch in der Säure sehr hart, zumal er bei einem Gesamtsäuregehalt von 1,27 g den außerordentlich hohen Gehalt an Gesamt-Weinsäure von 0,34 g aufweist. Eine Zersetzung der in großer Menge vorhandenen Äpfelsäure ist in diesem Wein, wie der niedrige Milchsäuregehalt erweist, nicht eingetreten. Trotz dieser hohen Säure und der hierdurch, wie durch den niedrigen Alkoholgehalt bedingten Unreife wies der Wein eine sehr reintönige und rassige Art auf, die überhaupt alle gutbehandelten 1910 er Weine, trotz der Unreife des Jahrgangs, auszeichnete.

Die Tabellen II bis III enthalten die Analysen von Jungweinen des Jahrgangs 1911. Die große Zahl der eingesandten Proben erklärt sich aus der immer wieder festgestellten Tatsache, daß die Rebenbesitzer an der Untersuchung von Weinen reifer Jahrgänge ein viel größeres Interesse haben, als an der Untersuchung geringer Weine. Überdies ist die Versuchsstation auch ihrerseits bemüht gewesen, gerade aus dem Jahrgang 1911 Proben aus möglichst vielen Lagen zu erhalten, weil vor dem Herbst allgemein vorausgesetzt wurde, daß der Jahrgang 1911 im Sinne des § 3 des Weingesetzes vom 7. IV. 1909 ein „guter" sei. Es wird an anderer Stelle noch darauf eingegangen werden, inwieweit diese Annahme sich als zutreffend erwiesen hat.

Die nachstehende Übersicht über die bezüglich einiger wichtiger Weinbestandteile beobachteten Höchst-, Mindest- und Durchschnittsgehalte bestätigt die große durchschnittliche Reife dieses Jahrgangs, die schon aus den Mostanalysen gefolgert werden

Höchst-, Mindest- und Durchschnittsgehalte.

	Oberelsaß			Unterelsaß		
	Höchstgehalt	Mindestgehalt	Durchschnittsgehalt	Höchstgehalt	Mindestgehalt	Durchschnittsgehalt
Alkohol	12,28	5,40	7,69	10,30	5,46	8,12
Extrakt nach Abzug des Zuckers	2,92	1,34	1,71	2,67	1,40	1,82
Extrakt nach Abzug der nichtflücht. Säure	2,52	1,00	1,33	2,17	0,97	1,31
Asche	0,338	0,140	0,179	0,380	0,116	0,171
Gesamtsäure	0,97	0,26	0,44	1,27	0,34	0,56
Milchsäure	0,48	0,06	0,19	0,47	0,07	0,17

konnte. Die große Reife der Weine ergibt sich zunächst aus den hohen Durchschnittsgehalten an Alkohol, der für das Oberelsaß 7,7, für das Unterelsaß 8,1 beträgt. Es sind dies für ein Land mit ganz überwiegendem Anbau von Massengewächsen zur Tischweinerzeugung ziemlich hohe Zahlen; namentlich der durchschnittliche Alkoholgehalt der unterelsässer Weine reiht diesen Jahrgang, was den durchschnittlichen Alkoholgehalt betrifft, den reifsten Jahrgängen der letzten Jahrzehnte an.

Noch mehr kommt aber die Reife der Weine in den Zahlen für die Säuregehalte zum Ausdruck: Eine durchschnittliche Säure von 0,44 g für das Oberelsaß und 0,56 g für das Unterelsaß müssen für die Verhältnisse des Elsaß als sehr niedrig bezeichnet werden. Im Oberelsaß litten die Weine vieler Lagen geradezu an Säurearmut und zwar in einem Grade, daß dadurch die Haltbarkeit und der Geschmack beeinträchtigt wurden. Viele Weine würden bei kräftigerer Säure etwas höher zu bewerten gewesen sein, weil sie dadurch mehr Rasse und Weinart erhalten hätten.

Daß die niedrige Säure einer großen Traubenreife entspricht, ergibt sich daraus, daß die Weine durchschnittlich einen sehr niedrigen Gehalt an Milchsäure aufweisen; es hat also in ihnen in sehr geringem Grade eine biologische Aufspaltung der Äpfelsäure stattgefunden, entsprechend den niedrigen Gehalten der reifen Moste an dieser leicht zersetzbaren Säure.

Eine weitere, höchst auffallende Erscheinung der 1911er elsässer Weine ist der vielfach sehr niedrige Extraktgehalt derselben. Ein durchschnittlicher Extraktgehalt (zuckerfrei) von 1,71 für das Oberelsaß und 1,82 für das Unterelsaß kennzeichnen den Jahrgang als sehr extraktarm. Noch auffallender aber, und in diesem Grade noch niemals beobachtet, ist das häufige Vorkommen von Weinen mit außergewöhnlich niedrigen Extraktgehalten, so niedrigen Extraktgehalten, daß nicht wenige der Proben noch nicht einmal der früheren Grenzzahl von 1,6 g für den Extraktgehalt der gezuckerten Weine genügt haben würden. Selbst Extraktgehalte unter 1,5 g — bis herab zu 1,34 g — sind an Weinen, bezüglich deren Naturreinheit Zweifel nicht bestehen, mehrfach festgestellt.

An der Tatsache, daß die 1911er Weine des Elsaß ganz außergewöhnlich extraktarm sind, kann jedenfalls nicht gezweifelt werden. Ursache dieser Erscheinung ist wahrscheinlich die außerordentliche Trockenheit und hohe Sommerwärme, wodurch

die Anhäufung von Extraktstoffen im Traubensaft beschränkt wurde. Besonders durch den niedrigen Gehalt an Säuren und an Salzen dürfte der niedrige Gehalt an Gesamtextrakt unmittelbar veranlaßt sein. Der nach Abzug der nichtflüchtigen Säure verbleibende Extraktrest ist z. B. für die Weine des Oberelsaß fast normal, jedenfalls nicht annähernd in dem Maße auffallend wie der Gehalt an Gesamtextrakt.

Viel schwieriger zu beantworten war die Frage, ob auch die Weine mit ganz auffallend niedrigen Extraktgehalten, etwa die Weine mit weniger als 1,6 g Extrakt, die immerhin unter der großen Zahl der untersuchten Weine verhältnismäßig selten waren und daher als Ausnahmen anzusprechen sind, als zweifellos naturrein angesehen werden dürfen. Die Versuchsstation ist nach sehr eingehender Prüfung dieser Frage zu der festen Überzeugung gekommen, daß jedenfalls das Gegenteil in keiner Weise als erwiesen angesehen werden kann. Bei der Art der Probeerhebung wird man die Möglichkeit, daß die Untersuchungsstelle im einen oder anderen Falle über die Naturreinheit der Proben getäuscht wird, zwar niemals ganz ausschließen können. Aber es ist mindestens im höchsten Grade unwahrscheinlich, daß dies in einer grösseren Zahl von Fällen geschehen sein sollte. Zunächst ist festzustellen, daß die Weine mit auffallend niedrigen Extraktgehalten der Versuchsstation von durchaus zuverlässigen Rebenbesitzern eingesandt wurden. Die Wiederholung derselben Erscheinung in den verschiedensten Gemeinden und Gebieten spricht auch dafür, daß es sich hier um eine allgemeinere Eigenschaft des Jahrgangs 1911 handelt. Zu demselben Schluß kommt man auf Grund folgender Tatsachen: Zunächst ist unleugbar, daß die Weine von Traubensorten wie Knipperle, Traminer, in zweiter Linie auch Riesling und Sylvaner, die sonst im allgemeinen verhältnismäßig extraktreiche Weine liefern, im Jahre 1911 ebenfalls im Vergleich zu den Gehalten anderer Jahrgänge sehr niedrige Extraktgehalte geliefert haben. So weist z. B. der bei der Geschmacksprobe als vollmundig und bukettreich bezeichnete Knipperlewein Nr. 75 aus Kienzheim nur 1,68 g Extrakt auf. Dabei liefert die Knipperle-Traube in Mitteljahren oft Weine mit 2,5—3 g Extrakt. Der Traminerwein Nr. 195 von Barr ist als mild, elegant und bukettreich bezeichnet und mit 85 ℳ für 100 l bewertet. Dabei ergab die später vorgenommene Analyse nur 1,65 g Extrakt. Weitere Beispiele, die in demselben Sinne zu verwerten wären, könnten aus den Tabellen in großer Zahl entnommen werden.

Wenn schon an den ausgeprägt körperreichen Qualitätssorten so niedrige Extraktgehalte, die sich der bei Naturweinen beobachteten unteren Grenze nähern, festgestellt wurden, wieviel mehr konnte man bei den Massengewächsen, die alljährlich verhältnismäßig dünne Weine liefern, Extraktgehalte erwarten, welche die obige Grenze unterschreiten! In der Tat sind die ganz besonders niedrigen Extraktzahlen überwiegend bei solchen Weinen beobachtet, die von Massengewächsen stammen und überdies im Jahre 1911 stellenweise ganz außerordentlich reich behangen waren. Auffallend niedrige Extraktzahlen, zugleich mit für den Jahrgang niedrigen Alkoholgehalten, wurden, wie sich aus den Tabellen ergibt, z. B. an Gutedelweinen aus triebkräftigen Böden des Kreises Rappoltsweiler festgestellt. In den betreffenden Böden sind aber auch auf den Hektar vielfach 8000 bis 10 000 l, an besonders günstigen Stellen sogar noch größere Weinmengen geerntet worden. Im Unterelsaß liegen ähnliche Verhältnisse vor, z. B. in einzelnen Gemeinden mit vorwiegend niedrigen Lagen, wie Goxweiler, Gertweiler, in denen Massengewächse wie Elbling und Putzschere 1911 einen

außergewöhnlich reichen Herbst brachten. Andererseits darf nicht unerwähnt bleiben, daß ausnahmsweise auch in Berglagen mit geringem Ertrag sehr niedrige Extraktzahlen beobachtet sind. In diesen Fällen handelt es sich meist um Reben, die in steinigen, heißen Lagen sehr unter der Trockenheit gelitten haben und daher die Trauben in dieser Hinsicht nicht zur normalen Entwickelung haben bringen können.

Für die Naturreinheit der Weine mit sehr niedrigem Extraktgehalt spricht auch die Tatsache, daß die meisten dieser Gewächse bei der Geschmacksprobe, die vor der Analyse, zugleich mit der Probe im Extraktgehalt normaler Weine, vorgenommen wurde, also durch die späteren Befunde der chemischen Analyse nicht beeinflußt sein konnte, verhältnismäßig sehr günstig beurteilt sind. So ist z. B. dem Wein 213 von Massengewächsen des Unterelsaß, der überdies aus geringer Lage stammt, bei der Geschmacksprobe ausdrücklich rassige Art und hübsches Traubenbukett zugesprochen worden. Die spätere Analyse ergab nur 1,48 g Extrakt. Der Reichenweierer Gutedelwein Nr. 107 mit nur 1,55 g Extrakt war geschmacklich ein vorzüglicher Vertreter leichter Gutedeltischweine; die geschmackliche Beurteilung läßt darüber gar keinen Zweifel: „Reifer, in der Säure sehr milder, fruchtiger Gutedelwein mit sehr schönem Bukett.“ Der aus einem sehr guten Keller in Oberbronn, aber aus geringer Gemarkung mit Nebenlagen des Unterelsaß stammende Wein 262 ist als reifer, besserer Zwickerwein mit ausgeprägtestem Bukett der gesunden Traube und für die Herkunft als von hervorragender Weinart bezeichnet. Dabei hat der Wein nur 1,55 g Extrakt. Auch hier ließe sich die Zahl der Beispiele noch leicht vermehren.

Nach diesen Feststellungen bezüglich der Extraktgehalte der 1911 er Weine ist bei der Beurteilung der Gewächse dieses Jahrgangs auf Naturreinheit die größte Vorsicht geboten. Es ist ohne weiteres zuzugeben, daß der Nachweis von Fälschungen, besonders der Nachweis einer durch den Säuregehalt nicht erforderlichen Streckung mit Wasser, durch die Beobachtungen an den Naturweinen sehr erschwert ist. Auf der anderen Seite muß aber hervorgehoben werden, daß diese außergewöhnlichen Zahlen nur für den Jahrgang 1911 gelten und daß die für diesen Jahrgang sich ergebenden Schlüsse keineswegs auf andere Jahrgänge übertragen werden dürfen, die bezüglich der Feuchtigkeitsverhältnisse und der Sommertemperaturen ganz andere Verhältnisse boten.

Der außergewöhnliche Charakter des Jahrgangs 1911, der sich für das Elsaß als in jeder Hinsicht eigenartig kennzeichnet, rechtfertigt ein näheres Eingehen auf die sonstigen Eigenschaften desselben.

Zunächst ist die eine Tatsache hervorzuheben, daß die 1911 er Weine, wie überhaupt immer Jahrgänge von ganz gesunden, in keiner Weise durch Fäulnis veränderten Trauben, einen überraschend schnellen Ausbau und eine sehr gesunde Entwickelung gezeigt haben. Die Jungweine haben sich sehr rasch geklärt und sich bei entsprechender Kellerbehandlung auch so klar erhalten, daß bei vielen Gewächsen schon im Sommer 1912 daran gedacht werden konnte, dieselben auf die Flasche zu bringen. Die in einzelnen Tageszeitungen und Fachblättern aufgestellten Behauptungen von der Neigung der 1911 er Weine zu Nachtrübungen und zum Braunwerden konnte bei den elsässer Weinen in keiner Weise bestätigt werden. Selbstverständlich verlangte ein solcher Jahrgang, weil demselben die erhaltende Kraft einer starken Säure fehlte, ein frühes Ablassen von der Hefe und kräftige Schwefelungen.

Wo diese Gesichtspunkte in der Kellerbehandlung beachtet wurden, ist die Entwickelung der 1911 er Weine eine überaus befriedigende gewesen.

Krankhafte Veränderungen wurden vereinzelt an übermäßig säurearmen Weinen festgestellt, in denen sich vor dem ersten Ablassen die Hefe durch Bakterientätigkeit zersetzte und durch die dabei eintretenden gärungsähnlichen Erscheinungen aufgewirbelt wurde. In solchen Weinen trat mehrfach vollständige Zersetzung der aus dem Moste stammenden fixen Säuren ein. In der Analyse kommt dieser Vorgang in dem vollständigen Verschwinden der Äpfel- und Weinsäure unter gleichzeitiger Bildung großer Mengen von flüchtiger Säure und Milchsäure zum Ausdruck. Da in solchen Weinen der Weinstein entweder nicht zur Ausscheidung oder später unter dem Einfluß der Bakterien wieder zur Lösung gelangt, so sind derartige Weine auch immer durch übermäßig hohe Aschengehalte ausgezeichnet (sogenannte Weinsteinfresser). In dieser Weise krankhaft verändert sind z. B. der Türkheimer Wein Nr. 57 der Tabelle I und der Colmarer Knipperlewein Nr. 7 der Tabelle III.

Die Analyse wie auch die Geschmacksprobe hat die schon aus den Mostanalysen gefolgerte große Gleichmäßigkeit der 1911 er elsässer Gewächse bestätigt. Es fehlen dem Jahrgang vollständig die durch hohe Alkohol- und Zuckergehalte ausgezeichneten Spitzen von hochreifen Auslesen aus edelfaulen Trauben, auf der anderen Seite aber auch fast vollständig die wirklich geringen Weine kleiner Lagen. Namentlich die Geschmacksprobe hat bestätigt, daß gerade in den Nebenlagen mit kühleren und feuchteren Böden, wo die Rebe weniger von Trockenheit gelitten hat, die Weine ganz hervorragend geraten sind. Die überaus günstige Beurteilung, welche viele Weine aus geringsten Ackerlagen erfahren haben, liefert hierfür sprechende Beweise. Die 1911 er gewöhnlichen Gewächse zeichnen sich durch hohen Alkoholgehalt, kräftigen Körper und ein für die Lage ganz außergewöhnlich feines Bukett aus. Selbst kleinste Gutedel- und Elblingweine aus niederen Lagen zeigten bei großer Reintönigkeit einen so ausgeprägten Traubengeschmack, daß sie vielfach den Gewächsen besserer Lagen, abgesehen von der geringeren Feinheit, nur wenig nachstanden.

In Elsaß-Lothringen spielen die hochedlen Ausleseweine wegen ihrer Seltenheit stets nur eine geringe Rolle; ihr Fehlen ist daher von geringer wirtschaftlicher Tragweite. Um so mehr fällt aber ins Gewicht, daß die gewöhnlichen Gewächse, welche die große Masse der Erzeugung ausmachen, geschmacklich ganz hervorragend geraten sind. Es unterliegt daher gar keinem Zweifel, daß der Jahrgang 1911, was die große Menge der erzeugten Tischweine anbetrifft, für Elsaß-Lothringen ein außergewöhnlich glücklicher war.

Eine Einschränkung in dieser Beziehung ist zunächst bezüglich der schon erwähnten Massengewächse zu machen, die einen außergewöhnlich reichen Ertrag hatten. Es war vorauszusehen, daß bei Erträgen von 8 bis 10000 l auf den Hektar, zumal die Trockenheit die Ausreife der Trauben vielfach beeinträchtigt hat, die Güte der betreffenden Gewächse nicht der eines großen Jahrgangs entsprechen würde. Massenerträge und große Qualität sind gerade im Weinbau unvereinbar. So erklärt es sich, daß z. B. die Gutedelweine des Kreises Rappoltsweiler, bei sonst großer Reife und hübscher Eigenart, im Körper eine gewisse Fülle vermissen lassen und auch im Alkohol noch nicht einmal die Gehalte der gleichen Gewächse in Mitteljahren erreichen.

Bemerkenswert ist ferner, daß gerade die ganz spätreifenden Traubensorten, wie Olber, Riesling und Trollinger durch die früheinsetzende Trockenheit ganz

besonders in der Reife beeinträchtigt wurden und daher hinsichtlich ihrer Qualität hinter dem Durchschnitt des Jahrgangs stellenweise erheblich zurückblieben. Die einschlägigen Feststellungen an den Mosten haben sich bei der geschmacklichen Beurteilung der Weine im allgemeinen bestätigt. So erklärt es sich, daß z. B. der Olberwein Nr. 16 der Tabelle I mit 0,74 g Säure noch eine direkte Unreife zeigte. Auch für eine ganze Reihe von Rieslingweinen läßt sich nicht bestreiten, daß die Säure geschmacklich mehr hervortritt, als man nach der Größe des Jahrgangs hätte erwarten sollen. So war z. B. der Riesling Nr. 189 der Tabelle zum Zeitpunkt der ersten Untersuchung noch ein ausgeprägt säuerlicher Wein, der aber infolge seines großen Buketts und seiner auch sonst wunderschönen Eigenart einen hervorragenden Qualitätswein darstellte, zu dessen Gesamtcharakter die etwas kräftigere Säure gar nicht übel paßte. Es würde ganz verkehrt sein, wenn man aus dem Vorkommen solcher Weine auf die Verbesserungsbedürftigkeit des Jahrgangs 1911 schließen wollte. Verhältnismäßig unreif geblieben sind auch die Trollinger Weine des Unterelsaß, was namentlich in dem niedrigen Alkoholgehalt dieser Gewächse zum Ausdruck kommt. Es kann aber nicht nachdrücklich genug betont werden, daß diese Abweichungen in dem sonst sehr günstigen Bild der 1911 er Weine nur seltene Ausnahmen sind und daß in Elsaß-Lothringen ein Bedürfnis, die 1911 er Weine zu zuckern, namentlich unter Verwendung von Wasser zu zuckern, in irgend einem nennenswerten Umfange nicht bestand. Immerhin ist zuzugeben, daß bei einzelnen der oben erwähnten Massengewächse, die aus den angeführten besonderen Gründen verhältnismäßig alkoholarm geblieben waren, eine mäßige Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Zuckerung die Qualität etwas erhöht haben würde. Da diese Weine im Alkoholgehalt selbst hinter den in Mitteljahren bei gleichen Gewächsen erzielten Gehalten vielfach zurückblieben, würde deren Zuckerung unter Ausschluß von Wasser im Sinne des geltenden Weingesetzes zweifellos auch zulässig sein. Ein Bedürfnis zur Zuckerung dieser Weine bestand aber nicht, da dieselben trotz des niedrigen Alkoholgehaltes infolge ihrer milden Säure und des ausgeprägten Buketts sehr ansprechende Tischweine darstellten, die als solche auch im Naturzustand vorzüglich verwertbar waren.

Im Gegensatz zu dem minder günstigen Ausfall der Gewächse mancher ganz später Sorten haben andere Trauben gerade im Jahre 1911 eine sehr beachtenswerte Qualität geliefert. So sind z. B. die Rotweine in den eigentlichen Rotweingebieten und auch sonst in den für Rotweinbau geeigneten Lagen von sehr schöner und gesunder Farbe, kräftiger Herbe und hervorragender Feinheit. Ganz besonders gilt dies von den gewöhnlichen Rotweinsorten Lothringens und für das Elsaß für den Portugieser. Letztere, sonst in der Qualität so tief stehende Rotweinsorte, deren Behandlung in manchen ungünstigen Weinjahren so große Schwierigkeiten bereitet, hat 1911 bei guten Erträgen schöngedeckte, milde, allerdings etwas leichte, rote Tischweine geliefert, die garnichts von der sonst so gefürchteten unangenehmen Art der Portugieser Weine hatten.

Unter den Qualitätssorten sind es besonders die Traminer und Clevnerweine, die allgemein sehr günstig ausgefallen sind. Diesen sonst leicht etwas dicken und schweren Weinen ist die besondere Art des 1911 ers sehr zugute gekommen, indem sie durch die Verminderung des Körpers flüchtiger, eleganter und pikanter wurden. Infolgedessen wurden die Traminer- und Burgunderweine des Jahrgangs 1911 im allgemeinen günstiger beurteilt wie die Gewächse des Rieslings. Den Knipperle-

weinen, die in reifen Jahrgängen sonst leicht plump ausfallen, hat die etwas dünnere Art der 1911er einen Charakter gegeben, in dem man die Eigenart der Knipperleweine kaum mehr wieder zu erkennen vermochte. Einzelne Knipperleweine aus besseren Berglagen zeigten bei einem charakteristischen, feinen Bukett eine flüchtige, elegante und doch hochreife Art, die sie in diesem Jahrgang den besseren Qualitätsweinen nahebrachte.

Die vorstehenden Ausführungen lassen schon erkennen, daß man die Frage, ob der Jahrgang 1911 für die Weine des Elsaß im Sinne des § 3 des Weingesetzes als ein guter bezeichnet werden darf, nicht für alle Gewächse gleichlautend beantwortet werden kann. Gerade der Jahrgang 1911, dessen Reichtum an Sonne und Wärme im allgemeinen eine große durchschnittliche Reife der Weine ermöglicht hat, bestätigt mit seinen oben erwähnten Ausnahmen, daß man von einem guten Jahrgang eigentlich niemals für alle Lagen und alle Gewächse eines Gebietes sprechen kann. Zweifellos ist, was den Zuckergehalt anbetrifft, für die große Masse der Weine, namentlich in den gewöhnlichen Lagen, der 1911er ein „guter" gewesen. Die in den Tabellen niedergelegten Zahlen lassen erkennen, daß man, wenn man vom praktischen Standpunkt aus den § 3 des Gesetzes auslegt, ganz unbedenklich, ohne besondere Rücksichtnahme auf die einzelne Lage und das einzelne Gewächs, für die Tischweine des Landes eine Verbesserung auf 7 g Alkohol und für die besseren Gewächse auf 8 g Alkohol empfehlen kann, ohne diejenigen, welche diesen Rat

Tabelle I. **Weine**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								A. Weiß-
								Jahrgang
								Unter-
1	Dambach	Granitsandboden	Knipperle	—	1887	—	1. 3. 12	Weiß
								Jahrgang
								Ober-
2	Rufach, Isenburg	—	Riesling	—	1893	—	27. 11. 11	Weiß
3	Katzenthal, Schloßberg	—	Grauburgunder	—	1893	—	6. 2. 12	„
4	Reichenweier	—	Riesling	—	1893	—	19. 1. 12	„
5	Rohrschweier	—	—	—	1893	—	22. 3. 12	„

Geschmackliche Eigenschaften und Wert der Weine (geschätzter Preis für 100 l): 1. Ein, durch Luftgeschmack und Firne in seinem Wert sehr beeinträchtigter, noch voller, aber doch etwas harter Knipperlewein im Charakter von Edelzwirkern. M. 70. — 2. Ursprünglich zweifellos sehr reifer, in der Säure milder, hochreifer Riesling, dessen Art durch übermäßige Faßfirne (Holzfirne) schon sehr beeinträchtigt ist. Wert höchstens M. 1,50 für die Flasche, wenn man die Seltenheit berücksichtigt. — 3. Voller, schwerer, alter Edelwein, in dem die Art der Grauburgunder vorwaltet. Trotz des Alters noch viel Körper und Reife, doch wird der Wert des Weines

befolgen, mit dem Gesetz in Konflikt zu bringen. Auf der anderen Seite ist unbestreitbar, daß selbst im Jahre 1911 in gewissen Lagen bezüglich des Zuckergehaltes nicht einmal die Gehalte der Mitteljahre erreicht wurden. So ist z. B. im Weinbauinstitut in Colmar der Gutedel im Mostgewicht 1911 kaum nennenswert besser gewesen, als in dem außergewöhnlich geringen Weinjahre 1910. Ebenso steht für die Gutedelweine des Gebietes von Reichenweier, die 1911 vielfach nur Alkoholgehalte von 6,5 bis 7,2 g lieferten, ganz einwandsfrei fest, daß sie schon in Mitteljahren häufig Mostgewichte von 75 bis 80 ° erzielen. Für diese Verhältnisse, wie auch für manche Massengewächse des Unterlandes kann der Jahrgang 1911 daher nicht im Sinne des § 3 als der gute Jahrgang bezeichnet werden, der die obere Grenze der Zuckerung bestimmt.

Hinsichtlich des Säuregehaltes muß hervorgehoben werden, daß nach der Auslegung des Reichsgerichtes die außergewöhnlich säurearmen Ausnahmejahre bei der Zuckerung nicht als Maßstab zugrunde gelegt werden dürfen. Der Jahrgang 1911 ist mit seinen außergewöhnlich niedrigen Säuregehalten sicherlich für das Elsaß ein solcher Ausnahmsjahrgang. In den letzten 20 Jahren sind vielleicht nur im Jahre 1895 und 1893 hie und da durchschnittlich ähnlich niedrige Säuregehalte beobachtet. Der Jahrgang 1911 kann daher bezüglich der Säure nicht ohne weiteres als Maßstab für die zulässige Verminderung der Säure geringer Naturweine verwendet werden.

der Jahre 1887/1910.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Akalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
Weine.												
1887.												
Elsaß.												
0,9960	7,07	1,98	0,51	0,28	0,08	0,41	0,08	0,16	1,98	1,57	0,294	1,3
1893.												
Elsaß.												
0,9968	6,74	2,18	0,60	0,23	0,09	0,49	0,04	0,36	2,18	1,69	0,252	0,6
0,9956	7,34	2,10	0,48	0,17	0,11	0,34	0,11	0,22	2,09	1,75	0,250	1,5
0,9945	8,49	2,03	0,55	0,20	0,05	0,49	0,14	0,36	1,99	1,44	0,186	0,9
0,9959	7,08	2,00	0,51	0,23	0,07	0,42	0,14	0,20	1,96	1,54	0,240	0,9

durch Luftgeschmack sehr beeinträchtigt. M. 80. — 4. Hochreifer, in der Säure milder, bukettreicher Riesling, dessen Wert durch ausgeprägteste, fehlerhafte Firne (Holzfirne) erheblich beeinträchtigt wird. Verkaufspreis M. 3. die Flasche, wirklicher Wert höchstens M. 1,50. — 5. Alter, schon sehr gezehrter, dadurch auch an Alkohol für einen Qualitätswein armer, auch sonst schon in der Qualität zurückgegangener, magerer Edelwein, der nur noch durch das schöne Bukett alter Weine die früher große Qualität verrät. Hat besonderen Wert nur als Seltenheit aus einem alten Jahrgang; unter Berücksichtigung dieses Umstandes M. 90.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, gemischter Satz)
								Jahrgang
								Ober-
6	Rufach, Isenburg	—	Riesling	—	1895	—	27. 11. 11	Weiß
7	Rappoltsweiler	—	„	—	1895	—	10. 4. 12	„
								Jahrgang
								Ober-
8	Rappoltsweiler	—	Riesling	—	1900	—	10. 4. 12	Weiß
9	„	—	Traminer	—	1900	—	10. 4. 12	„
10	Rohrschweier	—	Gewürztraminer	—	1900	—	22. 3. 12	„
								Jahrgang
								Ober-
11	Thann, Rangen	—	Gemisch	—	1. 10. 1904	—	26. 3. 12	Weiß
12	Rappolstweiler	—	Grauburgunder	—	1904	—	10. 4. 12	„
13	„	—	Grauburgunder, Muskateller	—	„	—	10. 4. 12	„
14	Rohrschweier	—	—	—	„	—	22. 3. 12	„
15	„	—	Gewürztraminer	—	„	—	22. 3. 12	„
								Unter-
16	Dambach	Granitsandboden	Knipperle	—	1904	—	1. 3. 12.	Weiß
17	Blienschweiler	—	Grauburgunder, Elbling	—	„	—	1. 3. 12	„
								Jahrgang
								Ober-
18	Ammerschweier	—	Gemisch besserer Sorten	—	1907	—	28. 2. 12	Weiß

6. Ursprünglich zweifellos sehr reifer, milder Riesling, dessen Bukett und Art sehr durch die Holzfirne beeinträchtigt wird. Überlebter Wein, der jetzt selbst bei Berücksichtigung der Seltenheit nicht mehr als M. 1,80 die Flasche wert ist. — 7. Ein, für das Alter sehr gut erhaltener, noch fruchtiger Riesling, der gar nicht übermäßig firn ist, und das Rieslingbukett gesunder Jahrgänge noch sehr ausgeprägt besitzt. M. 2 die Flasche. — 8. Gezehrter, schon etwas magerer, zwar nicht übermäßig firner, aber durch zu langes Faßlager ungünstig veränderter Qualitätswein ohne ausgeprägte Rieslingart. Durch zu langes Lager sehr entwertet. M. 1,30 die Flasche. — 9. Alter, schon stark firner, trotzdem noch voller Traminer mit viel Körper. Der Wein hat nach dem Geschmack einen leichten Anflug von Essigäther. M. 2 die Flasche. — 10. Hochfarbiger, voller, kräftiger, alter Edelwein mit großem Gewürz und Bukett, dessen ursprünglich zweifellos sehr schöne Art durch Faßfirne und die durch Unvergärung auf den Beeren verursachte Herbe beeinträchtigt ist. M. 100. — 11. Für das Alter noch sehr frischer, reifer, milder Edelwein in der Art guter Zwicker. M. 75. — 12. Kräftiger, alter Edelwein, der trotz ausgeprägter

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
1895.												
Elsaß.												
0,9971	6,69	2,18	0,66	0,20	0,11	0,52	0,11	0,20	2,17	1,65	0,260	0,9
0,9961	7,73	2,26	0,66	0,20	0,10	0,53	0,17	0,18	2,19	1,66	0,232	0,8
1900.												
Elsaß.												
0,9968	8,35	2,65	0,66	0,17	0,08	0,56	0,24	0,17	2,51	1,95	0,230	1,0
0,9968	8,14	2,62	0,65	0,24	0,12	0,50	0,20	0,16	2,52	2,02	0,236	0,9
0,9953	8,15	2,21	0,47	0,26	0,06	0,39	0,18	0,18	2,13	1,74	0,234	1,4
1904.												
Elsaß.												
0,9943	7,47	1,73	0,50	0,19	0,05	0,44	0,19	0,18	1,64	1,20	0,180	1,1
0,9945	9,34	2,40	0,67	0,12	0,08	0,57	0,15	0,17	2,35	1,78	0,164	1,3
0,9946	9,27	2,40	0,68	0,10	0,08	0,58	0,18	0,17	2,32	1,74	0,216	0,9
0,9948	7,93	2,10	0,60	0,20	0,14	0,42	0,09	0,16	2,10	1,68	0,230	1,2
0,9984	6,95	2,51	0,44	0,15	0,11	0,30	0,20	0,17	2,41	2,11	0,304	0,8
Elsaß.												
0,9941	7,96	1,85	0,51	0,28	0,06	0,43	0,08	0,17	1,85	1,42	0,234	1,3
0,9940	8,14	1,87	0,59	0,23	0,06	0,51	0,10	0,22	1,87	1,36	0,210	0,7
1907.												
Elsaß.												
0,9960	7,70	2,23	0,51	0,40	0,08	0,41	0,15	0,16	2,18	1,77	0,264	1,3

Firne noch sehr viel Fülle und Reife und sehr schönes Weinbukett besitzt. Vertreter sehr gut erhaltener, alter Qualitätsweine des Elsaß. M. 2,50 die Flasche. — 13. Ausgeprägt firner und in der Säure harter, nach dem Geschmack schwefelsäurereicher Edelwein im Charakter alter Elsässer Rieslinge. Wert durch Firne und harte Säure schon sehr beeinträchtigt. M. 1,80 die Flasche. — 14. Noch saftiger, für das Alter noch recht gut erhaltener Edelwein, der in der Säure, infolge seines hohen Gehaltes an flüchtiger Säure, eine ausgeprägte Schärfe besitzt. Neigung zum Stich, dadurch entwertet. M. 80. — 15. Hochfarbiger, voller, kräftiger, alter Edelwein mit großem Gewürz und Bukett, dessen ursprünglich zweifellos sehr schöne Art durch Faßfirne und die, durch Umgären auf den Beeren verursachte Herbe beeinträchtigt ist. M. 100. — 16. Durch Luftgeschmack in seinem Werte etwas beeinträchtigter, aber für das Alter noch sehr fruchtiger, saftiger Knipperle mit schöner Weinart. M. 80. — 17. Rassiger, etwas firner, im Bukett und Gewürz noch sehr schöner, alter Edelwein. M. 85. — 18. Saftiger, reifer, zwar etwas firner, aber durch das Gewürz und Bukett sehr ansprechender Edelzwicker, in dem die Art der Edelgewächse durchdringt. M. 95.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								Jahrgang
								Ober-
19	Ammerschweier	—	—	—	1908	—	28. 2. 12	Weiß
20	Rappoltsweiler, Colmarer Weg	Sandboden	Riesling	Wurm	30. 9. 1908	—	18. 1. 12	„
21	„ Berglage	—	Gemisch	—	Anf. Okt. 08, teilweise Traubenfäule	—	6. 2. 12	„
								Unter-
22	Blienschweiler, Nothalten	Tiefgrundig. Boden	—	—	1908	—	4. 3. 12	Weiß
23	Epfig	—	—	—	„	—	2. 2. 12	„
24	Heiligenstein, Aue	Kiesiger Lehmboden	Traminer	—	„	—	2. 2. 12	Schill.
25	Prinzheim	Starker Lehmboden	½ Sylvaner, ½ Elbling	—	„	—	22. 1. 12	Weiß
26	Oberbronn, Hasenacker	Kalkhaltiger Boden	Gutedel, Elbling	—	7. 10. 1908	—	18. 1. 12	„
								Jahrgang
								Ober-
27	Thann, Staufen	Kalkhaltiger Boden	Gemisch	—	2. 10. 1909	—	26. 3. 12	Weiß
28	Westhalten, untere Lagen	Lehmboden	„	—	Okt. 1909	—	13. 3. 12	„
29	Ammerschweier	—	—	—	1909	—	28. 2. 12	„
								Unter-
30	Blienschweiler, Nothalten	Tiefgrundig. Boden	—	Nicht ganz gesund	1909	—	4. 3. 12	Weiß
								Jahrgang
								Unter-
31	Epfig	—	—	—	1910	—	2. 2. 12	Weiß

19. Leicht firner, rassiger, besserer Zwickerwein mit sehr viel Weinart. M. 75. — 20. Hochfarbiger, schon etwas firner Riesling mit viel Gewürz und kräftigem Bukett, aber ohne große Reife. M. 95. — 21. Etwas firner und magerer, aber weiniger, besserer Tischwein im Zwickercharakter. M. 70. — 22. Nicht reifer, durch Faßfirne in seinem Wert beeinträchtigter, firner, besserer Tischwein mit magerer, harter Art. M. 65. —23. Ein etwas magerer, aber in der Säure keineswegs übermäßig harter und unreifer, rassiger, reintöniger, pikanter Tischwein. M. 70. — 24. Durch Umgärung etwas herber, lichtrötlicher Traminer mit kräftiger Weinart, aber etwas mager. Charakter durch Luftgeschmack sehr beeinträchtigt. M. 70. — 25. Rassiger, weiniger, etwas magerer, aber doch bukettiger Unterländer Tischwein, der durch Fehler in der Kellerbehandlung (Luft, Faß) beeinträchtigt ist. M. 70. — 26. Elb

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Mösinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
1908.												
Elsaß.												
0,9984	7,07	2,60	0,60	0,33	0,09	0,49	0,20	0,19	2,50	2,01	0,318	1,6
0,9983	7,15	2,57	0,73	0,30	0,06	0,65	0,08	0,29	2,57	1,92	0,228	1,5
0,9976	6,23	2,11	0,65	0,18	0,05	0,59	0,14	0,23	2,07	1,48	0,226	1,7
Elsaß.												
0,9985	5,57	2,03	0,61	0,39	0,10	0,48	0,10	0,16	2,03	1,55	0,244	1,5
0,9990	5,42	1,90	0,71	0,55	0,06	0,63	0,04	0,21	1,90	1,27	0,154	1,4
0,9962	7,20	2,17	0,61	0,27	0,07	0,52	0,14	0,39	2,13	1,61	0,202	1,2
0,9975	6,03	2,01	0,75	0,35	0,06	0,67	0,06	0,31	2,01	1,34	0,208	1,2
0,9973	5,46	1,80	0,62	0,32	0,06	0,54	0,03	0,33	1,80	1,26	0,168	1,8
1909.												
Elsaß.												
0,9985	5,40	1,99	0,68	0,22	0,10	0,55	0,15	0,22	1,94	1,39	0,212	1,7
0,9974	5,68	1,85	0,55	0,32	0,08	0,45	0,10	0,16	1,85	1,40	0,244	2,0
0,9986	6,15	2,23	0,66	0,29	0,08	0,56	0,15	0,20	2,18	1,62	0,276	2,1
Elsaß.												
0,9980	5,47	1,83	0,56	0,42	0,09	0,45	0,09	0,17	1,83	1,38	0,236	2,1
1910.												
Elsaß.												
1,0035	4,78	2,72	1,27	0,16	0,05	1,21	0,15	0,34	2,67	1,46	0,284	2,6

etwas firner, durch Luftgeschmack leicht fehlerhafter, durchaus nicht saurer, besserer Tischwein im Zwickercharakter, der für die Herkunft sehr viel Weinart besitzt. M. 75. — 27. Nicht übermäßig saurer, aber magerer und schon firner, unreifer Tischwein, ohne besondere Weinart. M. 58. — 28. Etwas hochfarbiger, leicht firner, leichter und etwas magerer, gesunder Wein mit einer, für den Jahrgang nicht übermäßigen Säure. Kleinster, etwas unreifer Landwein. M. 58. — 29. Ausgeprägt saurer, dadurch harter, etwas magerer, aber doch fruchtiger, leichter Tischwein. M. 65. — 30. Leichter, magerer Tischwein mit etwas unreifer Art, aber nicht ohne Weincharakter. M. 60. — 31. In der Säure außerordentlich harter, dadurch sehr unreifer, aber rassiger und reintöniger Tischwein, nicht ohne Weinart. M. 60.

Tabelle II. **Weine des Jahres 1911**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								Jahrgang
	Weine, erhoben bei privaten Besitzern des Landes und untersucht als							**A. Weiß-**
								Ober-
1	Oelenberg, Klostergarten	Milder Lehmboden	Knipperle, Gutedel	Gesund	25. 9. 1911	—	9. 4. 12	Weiß
2	„ „	„	Grau-burgunder	„	6. 10. 1911	—	„	Schill.
3	Thann, Staufen	Kalkhaltig. Lehmboden	Gemisch	„	2./3. 10. 1911	—	26. 3. 12	Weiß
4	Gebweiler, Verschiedene Berglagen	Mittelschwerer Boden	Olber	„	1911	—	21. 3. 12	„
5	„ Kitterle	Leichter Sandboden	Gemisch, vorwiegend Edelsorten	„	„	—	„	„
6	„ Scheiwing, Schimberg	Sandboden und lehmiger Sand	Riesling	„	„	—	„	„
7	„ Schimberg	Lehmiger Sandboden	Gemisch, vorwiegend Elbling	„	1911, Trauben etwas faul	—	„	„
8	„ Bachschimberg	Mittelschwerer Lehmboden	Gemisch, vorwieg. Elbling und Gutedel	„	1911	—	„	„
9	„ Schimberg	Porphyr	Meist Gutedel, auch Edelgewächs	„	7. 10. 1911	—	28. 3. 12	„
10	„ Ober-Schimberg	Porphyr, schon Sandboden in der höchsten Lage	Knipperle	„	10. 10. 1911	—	„	„
11	„ Scheiwing	Kies- und Sandboden	Gemisch, viel Edelgewächs	„	11. 10. 1911	—	„	„
12	„ Saering	Sand-moränenbod., niedere Lage	Olber	„	16. 10. 1911	—	„	„
13	„ Keßler, Berglage	Sandboden	Viel Edelgewächs	„	12. 10. 1911	—	„	„

Geschmackliche Eigenschaften und Wert der Weine (geschätzter Preis für 100 l): 1. Fein säuerlicher, pikanter Tischwein mit ausgeprägtem Bukett, ohne große Reife, aber einer, für die geringe Lage sehr ansprechenden Art. M. 62. — 2. Durch Umgärung auf den Beeren rötlicher Wein im Charakter von Schillerweinen mit ausgeprägter Herbe, dadurch in seiner Art sehr beeinträchtigt, aber trotzdem reif mit viel Burgundercharakter. Typischer Vertreter Elsässischer Tokayer, deren Wert durch starke Umgärung sehr beeinträchtigt ist. M. 80. — 3. Fruchtiger, nicht übermäßig schwerer, aber voller und reifer Tischwein mit schöner Traubenart. M. 68. — 4. Rassiger, trotz der pikanten Säure reifer Olberwein mit frischem Bukett. M. 85. — 5. Hervorragend voller, leicht süßer, überaus schwerer Edelwein. M. 90. — 6. Großer Riesling mit ausgeprägtestem, an Traminer erinnerndem Bukett, der für einen Riesling eine auffallend milde Säure hat. In seiner Art ein großer Wein. M. 120. — 7. Voller, schwerer Edelwein mit süßer Art, dem doch die Feinheit besserer Gewächse fehlt. M. 85. — 8. Her-

aus Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
1911.												
Jungweine kurz vor, bei oder nach dem ersten Ablassen.												
Weine.												
Elsaß.												
0,9951	7,50	1,91	0,57	0,17	0,05	0,51	0,08	0,23	1,91	1,40	0,206	1,7
0,9976	8,29	3,01	0,48	0,12	0,06	0,40	0,19	0,11	2,92	2,52	0,373	3,2
0,9938	8,14	1,84	0,46	0,25	0,05	0,40	0,11	0,20	1,83	1,43	0,222	2,0
0,9944	7,98	1,90	0,50	0,27	0,04	0,45	0,10	0,23	1,90	1,45	0,160	1,5
0,9929	9,02	1,92	0,37	0,17	0,05	0,31	0,10	0,14	1,92	1,61	0,230	1,8
0,9933	8,01	1,69	0,42	0,29	0,04	0,37	0,12	0,15	1,67	1,30	0,196	1,5
0,9943	8,38	2,07	0,40	0,23	0,05	0,34	0,10	0,15	2,07	1,73	0,228	1,9
0,9938	7,66	1,66	0,40	0,14	0,05	0,34	0,08	0,21	1,66	1,32	0,176	1,5
0,9931	8,41	1,83	0,46	0,26	0,07	0,37	0,14	0,16	1,79	1,42	0,182	1,2
0,9936	8,22	1,82	0,57	0,12	0,05	0,51	0,08	0,22	1,82	1,31	0,184	1,5
0,9938	8,73	2,05	0,62	0,12	0,04	0,57	0,12	0,23	2,03	1,46	0,226	1,6
0,9937	8,98	2,14	0,67	0,15	0,04	0,62	0,12	0,28	2,12	1,50	0,160	1,3
0,9930	9,69	2,21	0,61	0,08	0,05	0,55	0,13	0,17	2,18	1,63	0,212	1,3

vorragend rassiger, pikant säuerlicher, im Bukett sehr ausgeprägter, eleganter, besserer Tischwein. M. 80. — 9. Saftiger, pikanter, hocheleganter Gutedelwein mit nicht sehr großem, aber sehr charakteristischem Gewürz und Bukett, feinster Gutedel aus Berglagen. M. 80. — 10. Rassiger, reifer, besserer Tischwein im Zwickercharakter, der bei pikanter Säure einen vollen Körper und viel Gewürz hat. Für einen Knipperlewein außergewöhnlich fruchtig und bukettreich. Hervorragender Vertreter eines guten Knipperleweines aus Berglagen. M. 85. — 11. Leicht böckserndes, besserer Tischwein, wegen des Fehlers schwer zu probieren. M. 70—75. — 12. Durch ausgeprägte aber reife Säure sehr rassiger, pikanter Olberwein, der für den Jahrgang nicht sonderlich reif ist. Viel Gewürz und feines, charakteristisches Olberbukett. M. 90. — 13. Sehr schwerer, im Körper sehr voller, hochreifer Edelwein, in dem der Burgundercharakter vorherrscht. Sehr viel Gewürz und Bukett. Sehr fein. M. 110.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Gelbgrün, Weißgrün, Goldgelb)
14	Gebweiler, Kitterle, Missionskreuz, Berglage	Kies- und Sandboden	Viel Edelgewächse, auch Traminer	Gesund	14. 10. 1911	—	28. 3. 12	Weiß
15	„ Kitterle, Scheiwing	„	Riesling	„	15./17. 10. 11	—	„	„
16	Bergholz, Obere Waid	Lehmboden	Olber	—	1911	—	1. 5. 12	„
17	„ Ober- und Unterstein	Sandiger Lehmboden	Elbling, Gutedel, Burgunder	—	„	—	„	„
18	„ Gebweiler	Sandboden, teilweise Schiefer	Weiß- und Grauburg., Traminer, Gutedel, Elbling	—	„	—	„	„
19	„ Verschiedene Lagen, Bergholz und Bergholzzell	—	Gemisch	—	„	—	„	„
20	Westhalten, Sulzerberg	Schwerer Kalkboden	Olber	—	Okt. 1911	—	13. 3. 12	„
21	„ „	„	Gemisch	—	„	—	„	„
22	„ Bollenberg	Kalkhaltiger Lehmboden	Riesling	Gesund	14. 10. 1911	—	9. 4. 12	„
23	„ „	„	Traminer	„	13. 10. 1911	—	„	„
24	„	—	Gemisch	—	1911	—	11. 1. 12	„
25	Rufach, Isenburg	—	Grauburgunder	Gesund	„	—	„	„
26	„ „	—	Riesling	„	„	—	„	„
27	„ „	—	Gutedel, Sylvaner, Knipperle	„	„	—	„	„
28	„ „	—	Gemisch	„	„	—	„	„
29	„	—	„	—	„	—	„	„
30	„ Haul	Kalkboden	Gutedel, Rotgipfler	Gesund	„	—	26. 3. 12	„
31	„ „	„	Sylvaner	„	„	—	„	„
32	„ „	„	Bukettraube	„	„	—	„	„
33	„ „	„	Bukettraube, Sylvaner	„	„	—	„	„
34	„ „	„	Olber	„	„	—	„	„
35	„ „	„	Riesling	„	„	—	„	„

14. Voller, schwerer Edelwein im Charakter voller, Elsässer Edelzwicker mit viel Körper und großer Reife, aber ohne besonders feine Art. M. 100. — 15. Hochreifer, voller, durch die feine Säure eleganter, edler Riesling mit größtem Gewürz und Bukett. M. 140. — 16. Für den Jahrgang in der Säure ausgeprägt harter, direkt unreifer Olberwein mit rassiger Art und frischem Bukett. M. 65. — 17. Eleganter, rassiger, reifer, aber nicht übermäßig schwerer, besserer Tischwein mit ausgeprägtem Bukett und würziger Art; vorzüglicher Vertreter eines besseren Tischweines aus Berglagen. M. 68. — 18. Reifer, schwerer, dabei doch in der Art eleganter Edelwein, in dem die Art des Traminers durchgreift. Olber übermäßig groß zu sein, ein hervorragend eleganter Elsässer Edelwein. M. 85. — 19. Hochfarbiger, infolge Schwefelmangels etwas rahner und dadurch trüber Wein, daher schwer zu beurteilen. Voller, reifer, zugleich schwerer, besserer Tischwein im Charakter von Zwickern. M. 62. — 20. Durch Schimmelgeschmack (Stopfen) fehlerhaft, nicht zu probieren. — 21. In der Säure sehr milder, voller, reifer Tischwein aus Mischgewächsen im Charakter guter Landweine. M. 60—63. — 22. Durch ausgeprägte Säure rassiger Riesling ohne große Reife mit frischem Bukett gesundreifer Trauben. M. 85. — 23. Milder, reifer, aber nicht übermäßig voller Traminer mit flüchtiger Art und ansprechendem, aber nicht übermäßig großem Traminerbukett. M. 85. — 24. Rassiger, dabei reifer, charaktervoller, besserer Tischwein aus Berglagen. Hervorragend schönes Gewürz und viel Art. M. 70. — 25.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9930	9,62	2,09	0,45	0,23	0,06	0,37	0,14	0,16	2,05	1,68	0,242	1,4
0,9934	9,21	2,12	0,63	0,11	0,05	0,57	0,15	0,21	2,07	1,50	0,224	1,1
0,9977	6,48	2,16	0,74	0,06	0,06	0,66	0,18	0,20	2,08	1,42	0,186	2,0
0,9939	7,91	1,78	0,62	0,10	0,04	0,57	0,09	0,23	1,78	1,21	0,178	1,3
0,9928	8,71	1,76	0,42	0,11	0,05	0,36	0,12	0,15	1,74	1,38	0,196	1,0
0,9967	8,09	2,60	0,47	0,28	0,08	0,37	0,18	0,07	2,52	2,15	0,272	2,5
0,9945	8,24	2,12	0,80	0,09	0,04	0,75	0,12	0,32	2,10	1,35	0,140	1,4
0,9923	9,05	1,76	0,44	0,24	0,04	0,39	0,12	0,19	1,74	1,35	0,186	1,9
0,9931	9,23	2,12	0,71	0,17	0,05	0,65	0,18	0,34	2,04	1,39	0,156	0,9
0,9927	9,32	2,10	0,53	0,07	0,08	0,43	0,11	0,24	2,09	1,66	0,152	0,9
0,9932	8,38	1,84	0,52	0,23	0,04	0,47	0,09	0,25	1,84	1,37	0,202	1,9
0,9920	9,31	1,89	0,38	0,29	0,04	0,33	0,14	0,20	1,85	1,52	0,216	1,9
0,9943	8,91	2,19	0,64	0,13	0,04	0,59	0,14	0,20	2,15	1,56	0,274	1,8
0,9925	8,62	1,77	0,42	0,26	0,04	0,37	0,08	0,24	1,77	1,40	0,216	1,9.
0,9937	8,14	1,85	0,42	0,32	0,06	0,34	0,05	0,15	1,85	1,51	0,254	1,7
0,9964	6,98	2,02	0,49	0,37	0,04	0,44	0,13	0,17	1,99	1,55	0,208	2,4
0,9937	8,43	1,97	0,35	0,17	0,05	0,29	0,21	0,16	1,86	1,57	0,190	1,8
0,9919	8,83	1,66	0,38	0,12	0,06	0,30	0,14	0,20	1,62	1,32	0,158	1,3
0,9923	8,92	1,78	0,39	0,18	0,06	0,31	0,12	0,19	1,76	1,45	0,156	1,3
0,9930	8,89	1,94	0,35	0,34	0,06	0,27	0,13	0,15	1,91	1,64	0,220	2,0
0,9937	8,35	1,98	0,48	0,20	0,06	0,40	0,13	0,24	1,95	1,55	0,160	1,4
0,9939	8,37	1,92	0,55	0,19	0,06	0,47	0,13	0,30	1,89	1,42	0,150	0,9

voller, rassiger, für einen Clevner sehr eleganter, dabei reifer Edelwein. M. 100. — 26. Hervorragend rassiger, trotz der Reife pikanter, würziger und bukettreicher, nicht übermäßig großer, aber in der Art gesund-reifer Riesling. Hervorragend. M. 120. — 27. Reifer, in der Säure sehr milder, nicht übermäßig schwerer, besserer Tischwein im Charakter guter Zwickerweine, mit Anklang an Edelgewächse. M. 70. — 28. Außergewöhnlich säurearmer, dadurch überaus milder Tischwein im Charakter weicher Massengewächse ohne besondere Art. — 29. Gewöhnlicher Tischwein mit Landweinart, reif, aber ohne Charakter. M. 58. — 30. Für gewöhnliches Gewächs außergewöhnlich voller, schwerer, sehr reifer Wein mit dem Charakter von Edelweinen. M. 85. — 31. Milder, schwerer, dabei doch eleganter Sylvaner mit ausgeprägtestem Traubenbukett der Sorte und einer für so reife Sylvaner auffallend flüchtigen Art. M. 95. — 32. Voller, für die Traubensorte auch in der Säure außergewöhnlich reifer, großer Bukettwein mit Muskatellerart und fast übermäßigem Bukett. M. 90. — 33. Eleganter Edelwein mit guter Reife; rassige Sylvanerart gepaart mit großem Muskatellerbukett der Bukettraube. In seiner Art ganz vorzüglich. M. 95. — 34. Rassiger, fein säuerlicher Olber ohne die große Reife des Jahrgangs. Pikantes Olberbukett. M. 90. — 35. Rassiger, eleganter Riesling ohne große Reife, mit pikanter Säure und flüchtigem Muskatellerbukett. M. 95. —

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
36	Rufach, Haul	Kalkboden	Gewürztraminer	Gesund	1911	—	26. 3. 12	Weiß
37	Pfaffenheim, Verschiedene Lagen	—	Gemisch	„	Okt. 1911	—	13. 3. 12	„
38	„ Obere Lage	Schwerer Tonboden mit Kieselsteinen	1/3 Knipperle, 2/3 Elbling	„	3./5. 10. 1911	—	27. 4. 12	„
39	„ Mittlere und untere Lage	Sandiger Lehmboden	1/2 Knipperle, 1/2 Elbling	„	30. 9. 1911	—	„	„
40	„ „	Kalkiger Lehm- und Tonboden	„	„	28. 9. 1911	—	„	„
41	„ Mittlere Lage	Sandiger Tonboden	1/3 Knipperle, 1/3 Gutedel, 1/3 Elbling	„	„	—	„	„
42	Häusern	Starker Grundboden	Knipperle, Gutedel, Elbling	„	5. 10. 1911	—	19. 3. 12	„
43	Egisheim	Grund- und Kiesboden	„	„	2. 10. 1911	—	„	„
44	„	Lehm- und schwerer Kiesboden	Knipperle, Elbling, Gutedel, Sylvaner, Riesling	„	23. 9. 1911	—	„	„
45	„ Hörnle	Kalksteinboden	Knipperle, Gutedel, Sylvaner, Riesling	„	3. 10. 1911	—	„	„
46	„ Finkensaußen	Kräftiger Grundboden	Großer Räuschling, Elbling, Gutedel	„	1911	—	13. 2. 12	„
47	„ Eich- und Staggelgasse	Mittelschwerer, leichter Kalkboden	Elbling, Knipperle	„	„	—	„	„
48	„ Steingrübler	Schwerer, kalkhaltiger Tonboden	3/4 Traminer, 1/4 Malvasier	„	„	—	„	„
49	„ Groth	Mittelschwerer, kalkhaltiger Tonboden	Riesling	„	„	—	„	„
50	„ Holzweg	Kalkboden	Knipperle, Gutedel	„	26. 9. 1911	—	„	„

36. Hochreifer, großer Gewürztraminer mit überaus milder Säure, vollem Körper und größtem Traminerbukett. M. 110. — 37. In der Säure sehr milder, voller, reifer Tischwein aus Mischgewächsen im Charakter guter Landweine. M. 60—63. — 38. Voller, schwerer, besserer Tischwein von gemischtem Satz im Zwickercharakter. Viel Reife und Weinart. M. 68. — 39/41. Reife, fruchtige Tischweine mit etwas Landweincharakter, aber viel Weinart. M. 62. — 42/44. Bessere Tischweine von Mischsatz im Charakter der Elsässer Zwicker. M. 65—68. — 45. Voller, schwerer, besserer Tischwein mit kräftigem Bukett von Edelsorten, aber ohne Rieslingart. M. 75. — 46. Nicht schwerer, fein säuerlicher, dabei reifer, fruchtiger, sehr eleganter Tischwein mit einer für ein Massengewächs

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9927	9,64	2,23	0,34	0,20	0,06	0,26	0,14	0,12	2,19	1,93	0,228	1,9
0,9934	8,41	1,82	0,60	0,15	0,04	0,55	0,13	0,26	1,79	1,24	0,182	1,6
0,9918	8,91	1,65	0,43	0,22	0,04	0,38	0,06	0,16	1,65	1,27	0,150	2,0
0,9929	8,35	1,63	0,43	0,26	0,05	0,37	0,07	0,19	1,63	1,26	0,192	2,1
0,9921	8,63	1,60	0,37	0,23	0,04	0,32	0,05	0,15	1,60	1,28	0,202	1,7
0,9926	8,07	1,85	0,40	0,29	0,04	0,35	0,06	0,17	1,85	1,50	0,180	1,7
0,9921	8,91	1,80	0,44	0,19	0,05	0,38	0,10	0,20	1,80	1,42	0,150	1,4
0,9922	8,87	1,80	0,42	0,18	0,06	0,34	0,10	0,18	1,80	1,46	0,156	1,6
0,9927	8,42	1,79	0,42	0,19	0,05	0,36	0,11	0,21	1,78	1,42	0,140	1,6
0,9918	8,89	1,76	0,42	0,19	0,04	0,37	0,09	0,20	1,76	1,39	0,140	1,6
0,9926	8,19	1,67	0,45	0,25	0,06	0,37	0,08	0,31	1,67	1,30	0,156	1,5
0,9928	8,17	1,68	0,40	0,26	0,05	0,34	0,08	0,20	1,68	1,34	0,176	1,7
0,9928	8,43	1,85	0,33	0,27	0,06	0,25	0,10	0,16	1,85	1,60	0,203	2,3
0,9922	8,65	1,67	0,41	0,26	0,06	0,33	0,09	0,19	1,67	1,34	0,168	1,7
0,9926	8,83	1,79	0,39	0,19	0,04	0,34	0,10	0,16	1,79	1,45	0,212	1,6

überraschend schönen Art. M. 65. — 47. Voller, schwerer, körperreicher, besserer Tischwein. M. 65. — 48. Hochreifer, in der Säure milder, zwar nicht süßer, aber im Körper voller Traminer mit großem Bukett, das an reife Muskateller anklingt. Großer Edelwein. M. 95. — 49. In der Säure für einen Riesling überaus milder, dadurch in seiner ganzen Art viel mehr an Traminer erinnernder, hochfeiner Bukettwein mit viel Körper und Gewürz, aber im Bukett als Riesling nicht sehr ausgeprägt. M. 100. — 50. In der Säure sehr milder, voller, besserer Tischwein, in dem die Art und das Bukett des Gutedels durchgreift, der aber doch vom Knipperle Fülle und Körper hat. In seiner Art sehr schön. M. 68.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
51	Egisheim, Eich	Kalk mit Letten	Gemisch	Gesund	29. 9. 1911	—	13. 2. 12	Weiß
52	„ Sundgaß	Kalkboden	Riesling, Bukettraube	„	1. 10. 1911	—	„	„
53	Herlisheim, Hochstadten	Gelber Lehmboden	Elbling	Etwas Oidium	22. 9. 1911	—	„	„
54	Weier i. Tal	Sandboden	Knipperle, Elbling, Gutedel	Gesund	30. 9. 1911	—	„	„
55	Münster	—	—	—	6. 10. 1911	—	6. 2. 12	„
56	Winzenheim, Wartstein	Sandboden	Gemisch	Gesund	4. 10. 1911	—	„	„
57	Türkheim, Berglage	—	„	„	1911	—	18. 12. 11	„
58	Katzenthal, Dutenstein, Ingersheim, Letzenberg	Kalkboden	Bukett-traube, Knipperle	—	„	—	17. 1. 12	„
59	„ Niedermorschweierer Str.	—	Knipperle	—	„	—	5. 2. 12	„
60	Ammerschweier, Burbert	Kalk- und Lehmboden	Riesling, Grauburg., Sylvaner, Gutedel	Gesund	30. 9. 1911	—	13. 2. 12	„
61	„ Hebsack, Birgele	Lehm- und Kiesboden	Gutedel, Knipperle	„	2. 10. 1911	—	„	„
62	„ Gries	Sandboden	Trollinger	„	3. 10. 1911	—	„	Schill.
63	„	Mittelschwerer Sandboden	Traminer, Gutedel	Sehr gesund	1911	—	14. 3. 12	Weiß
64	„	Schwerer Lehmboden	Gutedel Elbling	„	„	—	„	„
65	„ Birgele	Leichter Sandboden	Knipperle	„	„	—	„	„
66	„ Stich und Hebsack	Schwerer Sandboden, Lehmboden	Riesling, Gutedel	„	„	—	„	„
67	„ Stichreben u. Burgberg	Kalkboden	Riesling, Traminer	„	7. 10. 1911	—	16. 2. 12	„
68	„ Berglage Burgberg	Kalkboden mit Lehm	Knipperle, ¼ Gutedel	„	30. 9. 1911	—	„	„
69	„ Ebene Haehn	Kräftiger Kiesboden	Elbling	„	28. 9. 1911	—	„	„

51. Besserer Tischwein im Zwickercharakter, der bei pikanter Säure sehr viel Gewürz, Körper und Weinart besitzt. M. 75. — 52. Fein säuerlicher, rassiger, eleganter Wein mit großem Gewürz und sehr ausgeprägtem, an Muskateller erinnerndem Bukett. M. 90. — 53. Leichter Tischwein mit etwas Landweinart, reif und fruchtig. M. 60. — 54. Überaus milder, an Säuremangel leidender, etwas weicher Wein, der etwas Hefegeschmack zeigt und dringend der Schwefelung bedarf. Typischer Wein mit den durch Säuremangel bedingten Fehlern. M. 65. — 55. Fein dünner, reifer reintöniger Tischwein mit flüchtiger Art, aber ohne viel Weincharakter. Für die Herkunft aus einer Nebenlage hervorragend reif. M. 60. — 56. In der Säure sehr milder, leicht süßer, reifer Zwickerwein mit fruchtiger Art, der geschmacklich so süß erscheint, daß man glauben könnte, er sei nicht vollständig vergoren. M. 80. — 57. Durch Hefezersetzung fehlerhafter Wein mit beginnendem Milchsäurestich. Krank, dick, trüb. Wert nicht zu beurteilen. Charakteristischer Vertreter der infolge Säurearmut durch Milchsäurestich verdorbenen Weine. — 58. Voller, bei großem Körper fein säuerlicher Wein, in dem die Knipperleart wenig hervortritt, der aber durch die Bukettraube sehr viel Art und schönes Gewürz, aber kein übermäßiges Bukett hat. M. 85. — 59. Ganz hervorragender Knipperle. Im Körper voller, schwerer, hochreifer Edelwein mit sehr viel Weinart, die an Clevner erinnert, dabei reintönig und nicht unharmonisch

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9926	8,69	1,76	0,39	0,22	0,05	0,33	0,10	0,19	1,76	1,43	0,178	1,5
0,9926	8,67	1,81	0,57	0,13	0,04	0,52	0,08	0,30	1,81	1,29	0,162	1,3
0,9948	7,74	1,90	0,52	0,35	0,06	0,44	0,10	0,22	1,90	1,46	0,198	1,5
0,9940	8,03	1,86	0,39	0,34	0,05	0,33	0,03	0,23	1,86	1,53	0,284	2,9
0,9936	8,17	1,75	0,42	0,23	0,04	0,37	0,07	0,30	1,75	1,38	0,204	2,2
0,9919	9,16	1,70	0,36	0,24	0,06	0,28	0,07	0,19	1,70	1,42	0,196	1,7
0,9955	7,87	2,16	0,39	0,47	0,16	0,19	—	0,05	2,16	1,97	0,445	4,5
0,9927	8,32	1,68	0,44	0,28	0,05	0,38	0,07	0,29	1,68	1,30	0,158	1,5
0,9930	8,67	2,07	0,36	0,22	0,06	0,28	0,09	0,32	2,07	1,79	0,198	2,0
0,9927	8,22	1,67	0,34	0,20	0,04	0,29	0,06	0,18	1,67	1,38	0,180	1,5
0,9934	7,59	1,55	0,35	0,23	0,04	0,30	0,04	0,22	1,55	1,25	0,182	1,7
0,9974	5,78	1,77	0,62	0,14	0,04	0,57	0,09	0,39	1,77	1,20	0,178	1,3
0,9930	8,18	1,71	0,33	0,23	0,05	0,27	0,15	0,15	1,66	1,39	0,160	2,0
0,9928	8,12	1,61	0,39	0,15	0,05	0,33	0,08	0,21	1,61	1,28	0,162	1,1
0,9934	7,99	1,61	0,31	0,21	0,05	0,25	0,08	0,19	1,61	1,36	0,202	1,6
0,9929	8,42	1,72	0,35	0,26	0,05	0,29	0,10	0,16	1,72	1,43	0,192	1,5
0,9930	8,31	1,75	0,36	0,20	0,04	0,31	0,08	0,27	1,75	1,44	0,210	1,7
0,9932	8,25	1,70	0,30	0,21	0,05	0,24	0,09	0,27	1,70	1,46	0,208	1,4
0,9934	8,20	1,81	0,42	0,23	0,05	0,36	0,12	0,34	1,79	1,43	0,176	1,8

Selten schöner Vertreter eines Knipperle. M. 90. — 60. Voller, schwerer Edelwein von besseren Mischgewächsen mit viel Weinart und Körper. Edelzwicker. M. 70. — 61. Milder, reifer Tischwein mit sehr hübschem Bukett. M. 62. — 62. Lichtrötlicher Clarettwein mit einer für den Jahrgang sehr ausgeprägten Säure und Herbe. Typischer Vertreter eines fein säuerlichen Weißherbstes. M. 60. — 63. Edler, fruchtiger Wein im Charakter von Edelzwickern, der bei einer sehr flüchtigen und fruchtigen Art doch viel Charakter von Edelweinen hat. M. 75. — 64. Milder, dabei voller Gutedel mit sehr schöner Weinart und sehr viel Bukett. M. 65. — 65. Etwas plumper, voller Knipperle, der trotz der reifen Art wegen Mangel an Säure nicht besonders ansprechend ist. M. 65. — 66. Besserer Tafelwein von Mischgewächsen, in dem der Rieslingcharakter sehr zurücktritt. Reifer und doch rassiger Edelwein mit viel Weinart. M. 75. — 67. Sehr voller, in der Säure überaus milder, hochreifer Wein im Charakter von Edelzwickern mit sehr schönem Traminerbukett. M. 100. — 68. Voller, reifer Zwicker, in dem die fruchtige Art des Gutedels durchgreift. Sehr viel Gewürz und Bukett. M. 70. — 69. Pikanter, reifer Tischwein mit sehr schöner Elblingart und einem für die Traubensorte ganz hervorragendem Bukett. M. 65.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schiller)
70	Ammerschweier	—	Edelzwicker	—	1911	—	28. 2. 12	Weiß
71	„	—	Riesling	—	„	—	„	„
72	„	—	Gemisch	—	„	—	„	„
73	„	—	Zwicker	—	„	—	„	„
74	Kienzheim, Sigolsheim, Ebene	Meist Grundboden	Knipperle, Gutedel	Gesund	26./29. 9. 11	—	1. 4. 12	„
75	„ Berglage	Kalk- und Sandboden	Knipperle	„	1./4. 10. 1911	—	„	„
76	„ Tempelsbaum, Weinbächel	Sandboden	Riesling und etwas Sylvaner	„	5. 10. 1911	—	„	„
77	„ Tempelsbaum und Binn	„	Traminer, Weiß- und Grauburg., Orangetraub.	„	6. 10. 1911	—	„	„
78	Kaysersberg, Kienzheimer Böschoff	„	Knipperle, Gutedel, Elbling	„	26. 9. 1911	—	17. 1. 12	„
79	„ Kienzheimer Klor	„	Riesling	„	28. 9. 1911	—	„	„
80	„ Kienzheimer Berg	„	Burgunder	„	4. 10. 1911	—	„	„
81	Mittelweier Booswasen	—	Gutedel	—	1911	—	15. 3. 12	„
82	„ Gartengut	—	„	—	„	—	„	„
83	„ Leimenweg	—	Gemisch	—	„	—	„	„
84	„ Kibrig	—	Gutedel	—	„	—	„	„
85	„ Boosberg	—	Knipperle	—	„	—	„	„
86	„ Kibrig	—	Grauburgunder	—	„	—	„	„
87	„ Hagel	—	Gemisch	—	„	—	„	„
88	Beblenheim, Glockmer	Schwerer Grundboden	Gemisch, vorwiegend Gutedel	Gesund	„	—	4. 3. 12	„
89	„ Bennweirer Weg	Schwerer, sandiger Boden	Gutedel	„	„	—	7. 3. 12	„
90	„ Berg	Schwerer Lehmboden	Grauburgunder	„	„	—	„	Schiller
91	„ Dorfmatt, mittl. Lage	Kalkboden	Gutedel	„	30. 9. 1911	—	19. 3. 12	Weiß
92	„ nied. Lage	Grundboden	Weißburgunder	„	8. 10. 1911	—	„	„

70. Voller, reifer Edelzwicker mit sehr milder Art und vollem Bukett. M. 75. — 71. Reifer, in der Säure sehr mild[e] würziger, bukettreicher Riesling, der nicht übermäßig schwer, dafür aber bei großer Reife doch sehr elegant ist. D[er] Bukett hat die Art der Rieslinge aus Kalkböden. M. 100. — 72. Auffallend säurearmer, reifer und doch nicht schwer[er] für gewöhnliches Gewächs sehr ansprechender, besserer Tischwein, in dem die Knipperleart überwiegt. M. 64. 73. Milder, reifer, aber nicht schwerer, fruchtiger, sehr bukettiger Zwickerwein, in dem Edelgewächs durchdring[t] M. 72. — 74. Sehr säurearmer, daher milder Gutedel mit dünner Art, aber sehr hübschem Bukett. M. 63. — 75. [D]schöner, vollmundiger, dabei rassiger Knipperle mit sehr hübschem Bukett und einer für die Traubensorte sehr [ge]sprechenden Art. M. 78. — 76. Leichter, körperarmer, fein säuerlicher, besserer Tischwein mit hübschem Bukett, [a]ohne ausgeprägte Rieslingart. M. 72. — 77. Voller, in der Säure milder Edelwein mit schöner Burgunderart. M. 85. 78. Ein im Körper magerer, rassiger, aber etwas dünner, besserer Tischwein mit schöner Weinart. M. 68. — 79. In [d]Säure milder, reifer, nicht sehr kräftiger Wein mit feiner Art, aber ohne Rieslingcharakter. M. 75. — 80. Voll[er]

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9931	8,38	1,77	0,40	0,22	0,04	0,35	0,08	0,22	1,77	1,42	0,218	1,9
0,9936	7,61	1,74	0,49	0,19	0,04	0,44	0,10	0,22	1,74	1,30	0,190	1,2
0,9929	8,27	1,61	0,31	0,26	0,05	0,25	0,09	0,18	1,61	1,36	0,204	1,7
0,9928	8,77	1,80	0,32	0,34	0,06	0,24	0,09	0,21	1,80	1,56	0,228	1,9
0,9940	8,11	1,84	0,45	0,28	0,06	0,37	0,26	0,16	1,68	1,31	0,206	2,0
0,9925	8,82	1,68	0,38	0,26	0,05	0,32	0,10	0,16	1,68	1,36	0,228	2,1
0,9939	7,64	1,64	0,38	0,29	0,05	0,32	0,12	0,17	1,62	1,30	0,234	1,9
0,9934	8,31	1,78	0,36	0,28	0,06	0,28	0,11	0,15	1,77	1,49	0,244	2,5
0,9951	7,98	2,00	0,56	0,13	0,05	0,50	0,09	0,28	2,00	1,50	0,270	1,9
0,9933	7,99	1,63	0,39	0,20	0,05	0,33	0,09	0,18	1,63	1,30	0,216	1,7
0,9928	8,52	1,70	0,39	0,24	0,05	0,33	0,07	0,17	1,70	1,37	0,224	1,5
0,9929	7,73	1,57	0,42	0,17	0,03	0,38	0,05	0,27	1,57	1,19	0,148	1,4
0,9933	7,65	1,61	0,38	0,16	0,04	0,33	0,07	0,26	1,61	1,28	0,186	1,6
0,9928	7,70	1,51	0,40	0,20	0,04	0,35	0,06	0,25	1,51	1,16	0,166	1,5
0,9925	8,11	1,58	0,42	0,18	0,03	0,38	0,06	0,25	1,58	1,20	0,160	1,5
0,9923	8,47	1,58	0,41	0,18	0,04	0,36	0,09	0,21	1,58	1,22	0,166	1,7
0,9916	9,62	1,96	0,50	0,07	0,06	0,42	0,11	0,22	1,95	1,53	0,178	1,3
0,9924	8,15	1,61	0,47	0,11	0,04	0,42	0,09	0,24	1,61	1,19	0,148	1,5
0,9927	7,62	1,37	0,43	0,17	0,05	0,37	0,09	0,25	1,37	1,00	0,142	1,4
0,9928	7,95	1,62	0,39	0,17	0,05	0,33	0,08	0,19	1,62	1,29	0,160	1,5
0,9902	9,66	1,58	0,37	0,25	0,05	0,31	0,07	0,17	1,58	1,27	0,154	1,4
0,9926	8,01	1,54	0,37	0,20	0,06	0,29	0,07	0,18	1,54	1,25	0,176	1,9
0,9917	9,06	1,62	0,42	0,12	0,04	0,37	0,10	0,23	1,62	1,25	0,148	1,4

schwerer, in der Säure milder Edelwein mit ausgeprägter Burgunderart. M. 90. — 81./85. Milde, reife Tischweine, in denen der Alkohol auffallend kräftig hervortritt, mit sehr ausgeprägtem Gewürz und Bukett. Hervorragende Vertreter reifer, besserer Tischweine. M. 60/66. — 86. Hochreifer, sehr schwerer, voller Grauburgunder mit ausgeprägtestem Gewürz und Bukett der Traubensorte. M. 105. — 87. Milder, reifer Tischwein, in dem der Alkohol auffallend kräftig hervortritt, mit sehr ausgeprägtem Gewürz und Bukett. Hervorragender Vertreter reifer, besserer Tischweine. M. 60—66. — 88. Rassiger, dabei doch kräftiger, besserer Tischwein im Zwickercharakter ohne große Reife, aber durch die pikant säuerliche Art und das schöne Bukett sehr ansprechend. M. 68. — 89. Leicht rahn, daher schwer zu probieren. Soweit zu beurteilen, Tischwein ohne besondere Feinheit. M. 62. — 90. Lichtrötlicher, pikanter, voller, schwerer und zugleich rassiger Burgunder-Weißwein mit ausgeprägter Art der Grauburgunder. M. 90. — 91. Reifer, in der Säure milder, im Alkoholgehalt kräftiger Gutedeltischwein mit fruchtiger Art und sehr schönem Bukett der Sorte. M. 65. — 92. Voller, schwerer, in der Säure sehr milder Burgunderwein. M. 90.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
93	Zellenberg, Schloßberg, Hagenschlauf	Lehmboden und steiniger, schwerer Sandboden	Riesling	Gesund	9. 10. 1911	—	17. 1. 12	Weiß
94	„ Burghalt	Schwerer Lettenboden	Traminer, rot	„	10. 10. 1911	—	„	„
95	„ Heslen	Ziemlich schwerer, roter Boden	Gutedel	„	6. 10. 1911	—	„	„
96	„ Reust	Roter, guter Grundboden	„	„	5. 10. 1911	—	„	„
97	„ Leimengrube	Rot-gelber, guter Grundboden	„	„	4. 10. 1911	—	18. 1. 12	„
98	„ Suppler	Steiniger, schwerer Grundboden	„	„	7. 10. 1911	—	„	„
99	Reichenweier	—	Burgunder	„	1911	—	11. 1. 12	„
100	„ Thorgut, Kobelsbrück, Pflostig	Granitsand und Lettenboden	Gutedel, ¼ Knipperle	„	3./3. 10. 1911	—	19. 1. 12	„
101	„ Kienzenweg	Schwerer Granitsandboden	Gutedel	„	4. 10. 1911	—	„	„
102	„ Sporen, Münzler	Schwerer Lett- und leichter Kalkboden	„	„	11. 10. 1911	—	„	„
103	„ Verschiedene Lagen	Tonboden	„	„	6. 10. 1911	—	22. 1. 12	„
104	„ „	—	Riesling, Gutedel, Sylvaner	„	13. 10. 1911	—	„	„
105	„ Pflostig	Guter Sandboden	Traminer, Weißburgunder	„	14. 10. 1911	—	„	„
106	„ Verschiedene Lagen	Sandiger Lehm- und Tonboden	Gutedel	„	4. 10. 1911	—	„	„
107	„ „	Tonboden	„	„	6./7. 10. 1911	—	24. 1. 12	„
108	„ „	Lehm- und Tonboden	„	„	10. 10. 1911	—	„	„
109	„ „	„	„	„	12. 10. 1911	—	„	„
110	„ „	Ton- und Lettenboden	„	„	13. 10. 1911	—	„	„

93. Fein säuerlicher, dabei doch reifer, im Gewürz und Bukett ganz hervorragender Riesling mit ausgeprägter Muskatellerart. M. 110. — 94. Ein ausgeprägt rassiger Traminer, der nicht die pomadige, süße Art der reifen Gewürztraminer, dafür aber in ausgeprägtestem Maße die pikante Traminerart guter Berglagen hat. M. 100. — 95. Säurearmer, im Körper etwas dünner, aber fruchtiger, reifer Gutedeltischwein, mit kleinem, hübschem Bukett. M. 70. — 96. Im Körper voller, kräftiger Gutedel aus Berglagen im Zwickercharakter, der wahrscheinlich Edelgewächse enthält. M. 80. — 97. Milder, etwas säurearmer, im Körper nicht voller, aber reifer Gutedel mit fruchtiger Art und sehr schönem Gutedelbukett. M. 80. — 98. Kräftiger Gutedelwein mit vollerem Körper im Zwickercharakter. M. 75. — 99. Reifer, in der Säure sehr milder, voller, sehr schwerer Weißwein mit ausgeprägter Art der weißen Burgunder. M. 100. — 100. Reifer Tischwein mit frischer, angenehmer Säure und sehr ansprechender

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9942	8,12	2,00	0,71	0,09	0,08	0,61	0,09	0,30	2,00	1,39	0,196	1,2
0,9942	8,54	2,13	0,68	0,10	0,04	0,63	0,09	0,36	2,13	1,50	0,190	1,7
0,9924	8,50	1,69	0,40	0,23	0,05	0,34	0,09	0,29	1,69	1,35	0,190	1,4
0,9934	8,27	1,86	0,55	0,17	0,04	0,50	0,09	0,36	1,86	1,36	0,172	1,7
0,9932	7,73	1,67	0,42	0,23	0,05	0,36	0,04	0,29	1,67	1,31	0,180	1,6
0,9932	8,03	1,83	0,37	0,25	0,05	0,31	0,06	0,21	1,83	1,52	0,208	3,2
0,9911	9,72	1,82	0,49	0,11	0,04	0,44	—	0,24	1,82	1,38	0,192	1,8
0,9939	7,39	1,67	0,44	0,23	0,04	0,39	0,06	0,25	1,67	1,28	0,184	1,7
0,9955	6,78	1,75	0,60	0,11	0,03	0,56	0,05	0,41	1,75	1,19	0,186	1,7
0,9932	8,40	1,84	0,52	0,12	0,04	0,47	0,07	0,25	1,84	1,37	0,206	1,7
0,9946	7,38	1,96	0,47	0,29	0,04	0,42	0,07	0,23	1,96	1,54	0,180	2,6
0,9947	8,18	2,18	0,64	0,14	0,04	0,59	0,10	0,24	2,18	1,59	0,182	2,0
0,9940	10,28	2,32	0,49	0,12	0,04	0,44	—	0,20	2,32	1,88	0,202	2,0
0,9945	6,93	1,64	0,43	0,30	0,05	0,37	0,10	0,27	1,64	1,27	0,188	2,6
0,9939	7,10	1,55	0,39	0,14	0,03	0,35	0,05	0,17	1,55	1,20	0,174	1,4
0,9938	7,46	1,63	0,37	0,18	0,03	0,33	0,05	0,20	1,63	1,30	0,180	1,7
0,9937	7,42	1,63	0,36	0,18	0,04	0,31	0,05	0,27	1,63	1,32	0,178	1,6
0,9938	7,30	1,65	0,38	0,20	0,04	0,33	0,05	0,20	1,65	1,32	0,168	1,8

Bukett. Die plumpe Knipperleart tritt gar nicht hervor, das Bukett ist für die Sorten sehr schön. M. 75. — 101. Fein säuerlicher, rassiger Tischwein mit sauberer Art, aber etwas dünn. M. 65. — 102. Voller, reifer, edler Wein mit sehr schönem Gewürz und Bukett, in dem die Clevnerart vorherrscht. M. 85. — 103. Saftiger, im Körper voller, reifer Gutedel im Zwickercharakter. M. 68. — 104. Rassiger, fein säuerlicher, dabei doch reifer Riesling mit ganz großem Gewürz und hervorragendem, überwiegend an Muskateller erinnerndem Bukett. Größter Rieslingwein mit der Eigenart gesund reif gewordener Rieslingtrauben. M. 130. — 105. Hochreifer, in der Säure milder, voller Traminer mit großem Gewürz und Bukett. M. 110. — 106. Etwas dünner, aber fruchtiger, feiner Gutedel mit sehr hübschem, kleinem Bukett. M. 65. — 107/108. Reife, in der Säure sehr milde, fruchtige Gutedel mit schönem Bukett. M. 65. — 109/110. Wie 107 aber M. 68.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
111	Reichenweier, Dambächel	Lehmiger Tonboden	Traminer	Gesund	14. 10. 1911	—	24. 1. 12	Weiß
112	„ Schönenburg und Holzgaß	Schwerer Boden	Riesling	„	12. 10. 1911	—	14. 2. 12	„
113	„ Schönenburg, Holzgaß und Silberfaden	„	Gutedel	„	11. 10. 1911	—	„	„
114	„ Maisacker, Engelgritt	Grober Sandboden	„	Sehr gesund	4. 10. 1911	—	19. 2. 12	„
115	„ Hagenau	Sandiger Lehmboden	„	„	6. 10. 1911	—	„	„
116	„ Weißengrund, Seidenfaden	Lehm- und Tonboden	„	Gesund	9./10. 10. 11	—	„	„
117	„ Kobelsbrück, Müllerle	Kalkiger Lehm- und Gneisboden	Gemisch	—	12. 10. 1911	—	„	„
118	„ Dambächel	Guter Grundboden	Gutedel, Sylvaner, Muskateller	—	14. 10. 1911	—	„	„
119	„ Schönenburg, Böhlhardt	Schwerer Letten- und Kiesboden	Riesling	—	13./14. 10. 11	—	„	„
120	„ Schönenburg	Kalkreicher Tonboden	Muskateller, Riesling, Traminer, Gutedel	—	14. 10. 1911	—	„	„
121	„	—	Gutedel	Gesund	1911	—	21. 2. 12	„
122	„	—	Riesling	„	„	—	„	„
123	„	—	Traminer, Burgunder	„	„	—	„	„
124	„ Verschiedene Lagen	—	Gutedel	—	„	—	7. 3. 12	„
125	„ Bessere Lagen	—	Gutedel, etwas Sylvaner	—	„	—	„	„
126	„ Gute Berglage	Schwerer Sandboden	Gutedel, Knipperle, Burgunder	—	„	—	„	„
127	„ Schönenburg	Schwerer Lettenboden mit Gipsuntergrund	Grauburgunder, Gewürztraminer	—	„	—	„	„
128	„ Weißengrund	—	Traminer	—	„	—	15. 3. 12	„

111. Ein reifer, überaus fruchtiger Traminer mit pikanter Säure und ausgeprägtem Traminerbukett. Nach Art, Gewürz und Bukett ganz hervorragend. M. 110. — 112. Rassiger, flüchtiger, fein säuerlicher Riesling mit ausgeprägtem stark an Muskateller erinnerndem Bukett, dem die große Reife fehlt. M. 90. — 113. In der Säure sehr milder, hervorragend reifer, fruchtiger Gutedel, der sehr viel Traubengeschmack hat, sehr reintönig. M. 70. — 114/117. Milde reife, nicht schwere, aber in Gewürz und Bukett überaus ansprechende Tischweine, in denen der Gutedelcharakter überwiegt. M. 65. — 118. Edelzwicker von Mischgewächsen, in dem die elegante, flüchtige Art eines reifen Gutedel den Gesamtcharakter bestimmt, während das Bukett ganz überwiegend vom Muskateller stammt. M. 85. 119. Voller, körperreicher, sehr reifer Edelwein mit sehr viel Gewürz und einem ausgeprägten Bukett, das wenig an die Muskatellerart gesund reifer Rieslinge, wie an die Traminerart der Rieslinge aus Kalkböden erinnert. M. 105. 120. Reifer, sehr eleganter, zwar nicht übermäßig körperreicher, aber sehr feiner, würziger Edelwein mit sehr ausgeprägtem, vorwiegend an Muskateller erinnerndem Bukett. M. 120. — 121. Auffallend säurearmer, dadurch direkt

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9926	8,71	1,84	0,45	0,18	0,04	0,40	0,08	0,22	1,84	1,44	0,174	1,6
0,9944	7,64	1,83	0,65	0,10	0,05	0,59	0,10	0,36	1,83	1,24	0,176	1,4
0,9938	7,31	1,56	0,38	0,24	0,06	0,30	0,07	0,27	1,56	1,26	0,164	1,5
0,9941	7,32	1,68	0,40	0,23	0,05	0,34	0,08	0,33	1,68	1,34	0,188	1,4
0,9935	7,64	1,65	0,37	0,26	0,04	0,32	0,06	0,34	1,65	1,33	0,170	1,6
0,9938	7,37	1,60	0,38	0,29	0,04	0,33	0,06	0,32	1,60	1,27	0,186	1,9
0,9948	7,40	1,88	0,43	0,32	0,06	0,35	0,07	0,30	1,88	1,53	0,198	1,7
0,9942	7,28	1,68	0,38	0,29	0,05	0,32	0,08	0,30	1,68	1,36	0,190	1,7
0,9938	8,00	1,78	0,40	0,32	0,04	0,35	0,08	0,27	1,78	1,43	0,188	1,7
0,9936	7,87	1,78	0,41	0,33	0,05	0,35	0,11	0,22	1,77	1,42	0,188	2,0
0,9932	7,37	1,34	0,26	0,17	0,03	0,22	0,08	0,20	1,34	1,12	0,194	1,9
0,9954	7,83	2,09	0,71	0,10	0,05	0,65	0,12	0,39	2,07	1,42	0,158	1,2
0,9932	9,09	2,12	0,53	0,11	0,06	0,45	0,10	0,32	2,12	1,67	0,170	1,6
0,9931	7,72	1,53	0,43	0,20	0,04	0,38	0,07	0,26	1,53	1,15	0,170	1,6
0,9936	7,81	1,65	0,35	0,22	0,04	0,30	0,09	0,17	1,65	1,35	0,196	2,0
0,9934	7,60	1,53	0,43	0,23	0,05	0,37	0,08	0,22	1,53	1,16	0,176	1,6
0,9943	7,42	1,84	0,37	0,26	0,05	0,31	0,08	0,17	1,84	1,53	0,184	1,9
0,9925	8,64	1,80	0,55	0,06	0,04	0,50	0,08	0,24	1,80	1,30	0,150	1,3

süßlicher, durch den niedrigen Säuregehalt etwas unharmonischer Gutedeltischwein, der trotz der etwas dünnen Art Weincharakter besitzt. M. 60. — 122. Ausgeprägt säuerlicher, dadurch etwas harter, nicht ganz reifer Riesling mit sehr viel Gewürz und ausgeprägtem, an Muskateller erinnerndem großem Bukett. M. 95. — 123. Voller, reifer, doch trotzdem pikanter Edelwein mit sehr schönem Traminerbukett. M. 100. — 124. Leichter, reifer, aber etwas dünner, leicht böcksernder Tischwein im Landweincharakter. M. 60. — 125. Reifer, in der Säure sehr milder, dadurch leicht süßer, fruchtiger Gutedel mit ausgeprägtem Bukett. In seiner Art sehr fein. M. 68. — 126. Fein säuerlicher, nicht sehr voller, rassiger besserer Tischwein mit eleganter Art, aber ohne ausgeprägtes Bukett einer Sorte, ohne große Reife. M. 75. — 127. In der Säure sehr milder, im Körper nicht sehr voller Edelwein mit ausgeprägtestem, fast übermäßigem Bukett, in dem die Traminerart stark an Muskateller anklingt. Größter Bukettwein. M. 110. — 128. Kräftiger Traminerwein mit pikanter Säure und ausgeprägtem Bukett des Gewürztraminers, dem aber zu einem großen Weine etwas der große Körper fehlt. M. 90.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
129	Reichenweier, Ziegelscheuer, Weißengrund, Streng	Schwerer Boden	Gutedel	Gesund	2./3. 10. 1911	—	10. 6. 12	Weiß
130	„	—	„	—	1911	—	„	„
131	„ Kientzenweg, Gerolstein, Lederbaum	Schwerer Boden	Meist Gutedel	Gesund	4./5. 10. 1911	—	„	„
132	„ Stumpf	„	Gutedel	„	15./16. 10. 11	—	„	„
133	„ Pflostig	Leichter Kalksteinboden	Riesling	„	12. 10. 1911	—	10. 6. 12	„
134	„ Zellenberg, Köstler, Pflostig, Weißengrund	Schwerer Boden	Meist Gutedel	„	6./7. 10. 1911	—	„	„
135	„ Hunaweier, Verschied. Lagen	Meist schwerer Boden	Gutedel und etwas Sylvaner	„	8./9. 10. 1911	—	„	„
136	„ Hunaweier, Mühlforst, Schönenburg	Schwerer Boden	Riesling	„	13./14. 10. 11	—	„	„
137	Hunaweier, Dorfgut	Schwerer Lettenboden	Gutedel	„	9. 10. 1911	—	2. 2. 12	„
138	„ Boden	Leichter Grundboden	„	„	14. 10. 1911	—	„	„
139	„ Roßacker	Lettenboden	„	„	16. 10. 1911	—	„	„
140	„ „	„	Riesling	„	17. 10. 1911	—	5. 2. 12	„
141	„ Mühlforst	—	Gutedel	—	1911	—	15. 3. 12	„
142	Rappoltsweiler, Berglage	—	Riesling	—	„	—	8. 2. 12	„
143	„ Gans	Mittelschwerer Grundboden	Gutedel	Gesund	9. 10. 1911	—	18. 1. 12	„
144	„ Kolmarer Weg	Sandboden	Riesling	„	11. 10. 1911	—	„	„
145	„ Lander	Mittelschwerer Grundboden	Traminer, Grauburgunder	„	12. 10. 1911	—	„	„
146	„ Untere Lage	—	Gemisch	„	Okt. 1911	—	6. 2. 12	„
147	„ Mittlere Lage	—	„	„	„	—	„	„
148	„ Osterberg	—	„	„	„	—	„	„
149	„ Ritterpfad u. Rockenhausen	Kalkreicher Lehmboden	Gutedel, 1/3 Knipperle	Sehr gesund	3. 10. 1911	—	19. 2. 12	„

129. Leichter, im Körper etwas dünner, aber sehr reintöniger Gutedel mit frischem Traubenbukett und einer für einen so kleinen Tischwein eleganten Art. M. 63. — 130. Reifer, kräftiger Tischwein, in dem die Gutedelart vorherrscht; etwas Landweincharakter. M. 60. — 131. Voller, reifer Zwickerwein mit kräftigerem Körper und der Art schwerer Gutedel, doch tritt die Gutedelart neben anderen Gewächsen etwas zurück. M. 70. — 132. Reifer, in der Säure milder Gutedelwein, mit ausgeprägtestem Bukett dieser Sorte aus Berglagen. Ganz besonders schöner Vertreter bester Gutedelgewächse. M. 80. — 133. Ausgeprägt säuerlicher, nicht ganz reifer Riesling mit sehr schönem, stark an Muskateller erinnerndem Bukett, aber ohne große Reife. M. 87. — 134. Kräftiger Tischwein im Zwickercharakter, ohne besondere Art eines Gewächses. M. 67. — 135. Voller, schwerer Zwickerwein, in dem die milde, fruchtige Art reifer Gutedel sich harmonisch vereinigt mit dem körperreichen, kräftigen Clevner. Sehr guter Vertreter Elsässer Edelzwicker. M. 78. — 136. Voller, reifer Riesling mit kräftiger Art, viel Körper, und reifem Rieslingbukett, das an Muskateller anklingt. Trotz einer kräftigen Säure ein großer Riesling mit ausgeprägtem Bukett. M. 100. — 137. Im Körper etwas dünner, leichter, in der Säure sehr

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Milchsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9939	6,95	1,59	0,44	0,19	0,06	0,36	0,07	0,25	1,59	1,23	0,154	0,9
0,9937	7,33	1,60	0,43	0,23	0,05	0,37	0,08	0,20	1,60	1,23	0,154	1,1
0,9936	7,37	1,61	0,39	0,20	0,06	0,31	0,08	0,20	1,61	1,30	0,166	1,4
0,9931	7,99	1,69	0,37	0,21	0,05	0,31	0,09	0,18	1,69	1,38	0,152	1,3
0,9962	6,46	1,81	0,61	0,23	0,06	0,53	0,11	0,35	1,80	1,27	0,178	0,9
0,9935	7,38	1,63	0,39	0,19	0,04	0,34	0,07	0,20	1,63	1,29	0,154	1,4
0,9930	8,00	1,66	0,38	0,17	0,04	0,33	0,11	0,19	1,65	1,32	0,156	1,2
0,9947	7,15	1,96	0,48	0,22	0,04	0,43	0,12	0,25	1,94	1,51	0,172	1,1
0,9948	6,36	1,59	0,46	0,22	0,05	0,40	0,08	0,31	1,59	1,19	0,190	1,5
0,9935	7,69	1,65	0,40	0,26	0,05	0,34	0,13	0,24	1,62	1,28	0,184	1,3
0,9935	7,77	1,70	0,38	0,22	0,04	0,33	0,09	0,30	1,70	1,37	0,174	2,3
0,9944	7,77	1,86	0,50	0,20	0,06	0,42	0,15	0,29	1,81	1,39	0,174	1,5
0,9929	8,11	1,67	0,44	0,21	0,03	0,40	0,07	0,28	1,67	1,27	0,152	1,5
0,9923	9,55	2,01	0,45	0,24	0,04	0,40	0,12	0,26	1,99	1,59	0,196	1,7
0,9931	8,22	1,82	0,51	0,14	0,04	0,46	0,06	0,24	1,82	1,36	0,178	1,9
0,9942	8,21	2,05	0,70	0,13	0,05	0,64	0,10	0,30	2,05	1,41	0,180	1,6
0,9924	8,92	1,90	0,54	0,12	0,04	0,49	0,20	0,30	1,80	1,31	0,166	1,5
0,9929	8,15	1,74	0,41	0,20	0,07	0,32	0,07	0,23	1,74	1,42	0,168	1,4
0,9929	8,33	1,81	0,50	0,15	0,06	0,42	0,08	0,27	1,81	1,39	0,156	1,4
0,9924	8,48	1,70	0,41	0,11	0,05	0,35	0,06	0,23	1,70	1,35	0,158	1,3
0,9934	8,22	1,78	0,38	0,28	0,04	0,33	0,06	0,24	1,78	1,45	0,170	1,7

milder Gutedel, mit fruchtiger Art und sehr schönem Gutedelbukett. M. 65. — 138/139. Hervorragende Gutedelweine mit viel Gewürz und Weinart, offenbar aus besseren Lagen stammend. M. 70. — 140. In der Säure milder, sehr reifer Edelwein mit ausgeprägtestem, an Muskateller erinnerndem Bukett und einer für Riesling nicht sehr vollen Art. M. 95. — 141. Milder, reifer Tischwein, in dem der Alkohol auffallend kräftig hervortritt, mit sehr ausgeprägtem Gewürz und Bukett. Hervorragender Vertreter reifer, besserer Tischweine. M. 60/66. — 142. In der Säure sehr milder, edler, reifer Wein mit sehr schönem Bukett. Wegen der großen Milde ist der Rieslingcharakter nicht sehr ausgeprägt. M. 110. — 143. Fein säuerlicher, dabei reifer, pikanter, besserer Tischwein mit rassiger Art und sehr feinem Gutedelbukett. M. 72. — 144. Reifer Riesling mit milder Säure und einem mehr an Traminer anklingendem, ausgeprägtem, feinem Bukett und würziger Art. M. 110. — 145. Im Körper voller, reifer, edler Traminer. M. 100. — 146/148. Milde, sehr reife, trotz der Herkunft aus kleineren Winzerlagen hervorragend reintönige, bessere Tischweine im Charakter von Zwickern. M. 70. — 149. Voller, sehr reifer Zwickerwein, in dem sich die elegante, fruchtige Art der Gutedel, mit der vollen, reifen Süße des Knipperle sehr harmonisch vereinigt. M. 75.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (bei Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
150	Rappoltsweiler	—	Gemisch besserer Sorten	—	1911	—	10. 4. 12	Weiß
151	„ Zahnacker	—	„	—	„	—	„	„
152	„	—	Riesling	—	„	—	„	„
153	„	—	„	—	„	—	„	„
154	„ Kirchberg	—	Muskateller	—	„	—	„	„
155	„	—	Grau-burgunder	—	„	—	„	„
156	„	—	Gewürz-traminer	—	„	—	„	„
157	Rohrschweier, Berglage	Kalkstein-boden	Knipperle	—	„	—	„	„
158	„	—	Gutedel und etwas Trollinger	—	„	—	„	„
159	St. Pilt, Werb, Hoeg'-setz	Mittel-schwerer Boden	Gutedel	—	„	—	29. 1. 12	„
160	„ Geisensprung, Kirschel	Schwerer Boden	Elbling	—	„	—	„	„
161	„ Spitalstück, Binn	Mittel-schwerer Sandboden	Traminer, Knipperle, Muskateller	—	„	—	„	„
								Unter-
162	Dambach	Granitsand-boden	Knipperle	Gesund	1911	—	1. 3. 12	Weiß
163	„ Pfürtel u. Raß	Sandboden	Riesling und Sylvaner	„	„	—	„	„
164	„	Granitsand-boden	Meist Knipperle	„	„	—	4. 3. 12	„
165	Blienschweiler, Nothalten	Tiefgrundig. Boden	Riesling und etwas Knipperle	„	„	—	„	„
166	„ Dambach, Nothalten	Verschied. Bodenarten	Knipperle, Elbling, Sylvaner	„	„	—	„	„
167	„ Untere Lagen	Schwerer Lehm- und Tonboden	Butschera	„	„	—	2. 4. 12	„

150. Saftiger, rassiger und eleganter, besserer Tischwein, der, ohne übermäßig schwer und körperreich zu sein, eine überaus ansprechende, reife Weinart, überwiegend von der Gutedeltraube besitzt. M. 75. — 151. Reifer, voller Tischwein im Zwickercharakter mit viel Weinart von Edelgewächsen, viel Körper und leichter Süße. M. 80. — 152. Eleganter, fein säuerlicher, rassiger Riesling, mit feinem an Muskateller erinnerndem Riesling-Bukett. Obwohl dem Wein die große Reife fehlt, doch hervorragend durch die elegante Art. M. 95. — 153. Rassiger, etwas herber Riesling mit großem Gewürz und ganz überwiegendem Muskatellerbukett. M. 95. — 154. Durch Angärung auf den Beeren hochfarbiger und herber Muskateller mit etwas aufdringlichem Bukett, aber ohne viel Gewürz und ohne große Reife. M. 88. — 155. In der Säure sehr milder, voller, saftiger, schwerer Edelwein mit ausgeprägtem Bukett des Grauburgunders. Sehr fein. M. 100. — 156. Etwas unentwickelter, schwerer, säurearmer Traminer mit großem Bukett und einer vollen Süße. M. 100. — 157. Voller, schwerer, durch milde Säure und süßen Körper hervorragend reifer Knipperlewein, der die Art dieser Traubensorte in besonders vorteilhafter Weise vertritt. Durch die Fülle und Süße ein ausgeprägter Edelwein. M. 85. — 158. Saftiger, fein säuerlicher, dabei

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9935	8,07	1,86	0,51	0,18	0,04	0,46	0,09	0,24	1,86	1,40	0,150	1,7
0,9916	8,77	1,57	0,44	0,26	0,06	0,36	1,07	0,22	1,57	1,21	0,152	1,3
0,9950	8,28	2,20	0,65	0,18	0,04	0,60	0,42	0,31	1,88	1,28	0,156	1,3
0,9950	7,97	2,07	0,70	0,11	0,04	0,65	0,16	0,36	2,01	1,36	0,172	1,7
0,9933	8,32	1,86	0,54	0,30	0,05	0,48	0,18	0,22	1,78	1,30	0,170	1,8
0,9920	9,30	1,79	0,68	0,11	0,04	0,63	0,09	0,21	1,79	1,16	0,178	2,0
0,9924	9,42	1,96	0,44	0,17	0,05	0,38	0,12	0,15	1,94	1,56	0,184	1,5
0,9921	10,01	2,04	0,38	0,13	0,03	0,34	0,14	0,13	2,00	1,66	0,256	2,6
0,9931	7,90	1,60	0,50	0,11	0,05	0,44	0,08	0,21	1,60	1,16	0,160	1,5
0,9928	8,17	1,69	0,41	0,20	0,05	0,35	0,07	0,23	1,69	1,34	0,210	1,7
0,9936	7,86	1,65	0,38	0,17	0,04	0,33	0,09	0,21	1,65	1,32	0,218	1,9
0,9925	8,71	1,95	0,36	0,24	0,06	0,28	0,07	0,14	1,95	1,67	0,160	1,4
Elsaß.												
0,9931	8,06	1,73	0,41	0,21	0,07	0,32	0,08	0,17	1,73	1,41	0,196	1,4
0,9930	8,14	1,71	0,42	0,23	0,04	0,37	0,09	0,16	1,71	1,34	0,180	1,6
0,9925	8,80	1,77	0,40	0,29	0,06	0,32	0,09	0,13	1,77	1,45	0,192	1,5
0,9947	7,34	1,72	0,55	0,23	0,07	0,46	0,10	0,20	1,72	1,26	0,210	1,3
0,9931	7,95	1,61	0,44	0,19	0,06	0,36	0,07	0,15	1,61	1,25	0,188	1,5
0,9950	6,98	1,71	0,55	0,22	0,10	0,42	0,11	0,16	1,70	1,28	0,220	1,5

doch reifer Gutedel mit viel Gewürz und Bukett; als Tischwein von einem Massengewächs ganz besonders ansprechend. M. 70. — 159. Reifer, im Körper dünner, aber in der Art sehr feiner, reifer Gutedel, mit einem für die Sorte sehr stark ausgeprägtem Bukett. M. 75. — 160. Voller, ziemlich körperreicher, besserer Tischwein aus Berglagen im Zwickercharakter. Für Elblingwein sehr kräftig. Wahrscheinlich Mischgewächs im Zwickercharakter. M. 72. — 161. Hochreifer, in der Säure sehr milder Edelwein mit größtem Gewürz und Bukett und einem leicht an Süße anklingendem vollen Körper. M. 115. — 162. Fruchtiger, rassiger, nicht plumper, dabei doch reifer Knipperlewein. M. 70. — 163. Kräftiger, besserer Zwickerwein, in dem der Sylvanercharakter durchgreift; ohne ausgeprägte Rieslingart. M. 70. — 164. Voller, in der Säure milder Landwein, dem die feinere Art fehlt. Trotz der Fülle kein feinerer Wein. M. 62. — 165. Nicht ganz reifer, und nicht reintöniger, besserer Zwickerwein ohne besonderen Rieslingcharakter. M. 75. — 166. In der Säure milder, voller, reifer, besserer Tischwein im Charakter Unterländer Zwicker. M. 68. — 167. Leicht böcksernder, dünner, säuerlicher Tischwein. Kleinster Landwein von geringstem Massengewächs aus reifem Jahrgang. M. 52.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
168	Blinschweiler, Untere Lagen	Schwerer Lehm- und Tonboden	Knipperle	Gesund	1911	—	2. 4. 12	Weiß
169	„ „	Schwerer Tonboden	Gutedel u. Sylvaner	„	„	—	„	„
170	„ Kley	Schwerer Sandboden	Riesling und etwas Knipperle, Sylvaner	„	„	—	„	„
171	„	—	Gemisch	—	„	—	—	„
172	Neukirch, Scheerreben	Lehmboden	Elbling	Gesund	Okt. 1911	—	21. 2. 12	„
173	Triembach, Schiebenberg	Tonunterlage, oben sandig	„	„	„	—	„	„
174	„	—	Gemisch	—	„	—	„	„
175	„ Griegert und Giesiebel	Ton- und Kalkboden	Elbling	Gesund	„	—	„	„
176	Nothalten, Verschiedene Lagen	—	Elbling, Sylvaner, Knipperle	„	27. 9./28. 10. 1911	—	29. 1. 12	„
177	„ „	—	„	„	28. 9./8. 10. 1911	—	„	„
178	„ „	—	Traminer, Burgunder	„	„	—	„	„
179	Epfig	—	Riesling	—	1911	—	—	„
180	„	—	Elbling	—	„	—	—	„
181	Mittelbergheim, Berglage	—	Gemisch	—	„	—	2. 2. 12	„
182	„ Zotzenberg	—	—	—	„	—	„	„
183	„	—	Traminer	—	„	—	„	„
184	„	—	Riesling	—	„	—	4. 2. 12	„
185	„ Sternengaß	Schwerer Lehmboden	Elbling	Gesund	3. 10. 1911	—	11. 3. 12	„
186	„ Hagel	Hitziger Kalkboden	Sylvaner, Burgunder	„	10. 10. 1911	—	„	„
187	„ Pfoeller	Schwerer Tonboden	Sylvaner	„	„	—	„	„
188	„ Brandluft	Kräftiger, kalkiger Quarzboden	Sylvaner, Riesling, Gutedel	„	12. 10. 1911	—	„	„

168. Gewöhnlicher Landwein ohne besondere Reife und Weinart. M. 56. — 169. Milder, reifer Tischwein mit sehr hübschem Gutedelbukett. Sehr ansprechender, besserer Tischwein aus kleiner Lage, der trotzdem eine sehr ausgeprägte Weinart hat. M. 62. — 170. Rassiger, besserer Tischwein mit pikanter Art, aber ohne ausgeprägten Rieslingcharakter. M. 65. — 171. Ein im Bukett nicht unangenehmer, aber im Geschmack nicht reintöniger Wein, der im Nachgeschmack etwas kratzende Säure hat. Fehlerhaft im Sinne des Zivilrechts, also keine normale Handelsware, aber nicht verdorben. Typischer Wein, der durch Milchsäurestich fehlerhaft geworden ist. — 172. Leidlich reifer, aber magerer, gewöhnlicher Landwein, der durch Angärung beeinträchtigt ist. M. 55. — 173. Ausgeprägt säuerlicher, rassiger, kleiner Elblingtischwein, mit ansprechender Art. M. 58. — 174. Reifer, voller Landwein mit gewöhnlicher Art. M. 58. — 175. Voller, reifer Landwein mit etwas besserer Weinart. M. 65. — 176. Pikanter, fein säuerlicher, dabei doch reifer Tischwein, mit ausgeprägter Art der Elblingweine. Im Bukett für einen kleinen Wein überraschend schön. M. 65. — 177. Sehr milder, reifer Tischwein mit schöner Sylvanerart, und sehr ausgeprägtem, fruchtigem Bukett. M. 70. — 178. Durch Umgärung herber und bitterlicher, hellroter Schillerwein mit viel Weinart, die aber durch das Angären erheblich beeinträchtigt ist. M. 70. — 179. Prickelnder, nach dem Geschmack noch etwas zuckerhaltiger, pikant säuerlicher, fruchtiger Riesling mit nicht sehr großem, aber sehr charakte-

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9929	8,21	1,60	0,43	0,34	0,06	0,35	0,08	0,13	1,60	1,25	0,224	2,4
0,9914	9,01	1,60	0,35	0,29	0,05	0,29	0,10	0,12	1,60	1,31	0,196	2,3
0,9925	8,62	1,69	0,34	0,26	0,06	0,26	0,12	0,14	1,67	1,41	0,224	2,4
—	7,01	1,68	0,43	0,39	0,16	0,23	—	0,07	—	—	0,314	—
0,9972	6,28	1,95	0,43	0,43	0,04	0,38	0,10	0,14	1,95	1,57	0,260	2,8
0,9961	7,48	2,12	0,72	0,15	0,03	0,68	0,09	0,20	2,12	1,44	0,212	1,9
0,9968	7,09	2,16	0,67	0,11	0,05	0,61	0,12	0,15	2,14	1,53	0,214	2,6
0,9963	7,25	2,10	0,67	0,17	0,04	0,62	0,14	0,15	2,06	1,44	0,268	2,3
0,9938	8,10	1,82	0,52	0,15	0,04	0,47	0,09	0,30	1,82	1,35	0,160	1,9
0,9932	8,31	1,73	0,52	0,17	0,04	0,47	0,08	0,24	1,73	1,26	0,228	3,2
0,9944	8,78	2,36	0,70	0,08	0,04	0,65	0,12	0,23	2,34	1,69	0,186	1,7
0,9951	8,67	2,40	0,74	0,15	0,02	0,71	0,61	0,26	1,89	1,18	0,172	1,9
0,9938	8,24	1,81	0,64	0,16	0,03	0,60	0,11	0,30	1,80	1,20	0,182	1,7
0,9933	8,82	1,88	0,60	—	0,04	0,55	0,11	—	1,87	1,32	0,216	1,7
0,9955	8,40	2,31	0,65	—	0,07	0,56	0,39	—	2,02	1,46	0,166	1,4
0,9938	8,29	1,87	0,66	—	0,04	0,61	0,09	—	1,87	1,26	0,148	1,2
—	8,14	1,70	0,51	0,23	0,05	0,45	0,20	0,20	1,60	1,15	0,174	1,1
0,9938	8,45	1,92	0,70	0,07	0,04	0,65	0,08	0,28	1,92	1,27	0,141	1,2
0,9938	8,27	1,88	0,55	0,14	0,06	0,47	0,20	0,22	1,78	1,31	0,164	0,9
0,9921	9,36	1,90	0,36	0,10	0,05	0,30	0,07	0,27	1,90	1,60	0,140	1,1
0,9928	8,45	1,66	0,57	0,14	0,06	0,49	0,08	0,28	1,66	1,17	0,140	1,3

ristischem, leicht an Muskateller erinnerndem Rieslingbukett. M. 85. — 180. Elblingwein mit ausgeprägtem Sortengeschmack. Trotz pikanter Säure reif und sehr fruchtig. Im Geschmack feiner Elblingwein, durch die Reife sehr voll. Hervorragender Vertreter eines guten, reifen Elblingweines im Tischweincharakter. M. 65. — 181. Rassiger, leichter, aber sehr reifer Tischwein, in dem die Elblingart sehr stark durchgreift, letztere ist sehr typisch und ausgeprägt. M. 60. — 182. Voller, schwerer, reifer Tischwein von Elblingtrauben. Sehr schön reif und würzig, rassig und pikant. M. 65. — 183. Ein sehr schöner Edelwein. Milde, fruchtig, dabei doch rassig. Rassiger Traminer. M. 72. — 184. Ein fruchtiger, würziger, geschmacklich gar nicht dünner, pikanter, neuer Wein mit leichter Süße. M. 68. — 185. In der Säure etwas harter, aber dadurch gerade rassiger, sehr reintöniger Elblingwein mit ausgeprägtester Art der Traubensorte und sehr hübschem Bukett. M. 65. — 186. Reifer, milder, dabei eleganter besserer Tafelwein mit dem Charakter von Edelzwickern. Voll im Körper, dabei sehr ausgeprägt in seinem Bukett. In seiner Art ganz hervorragend. M. 85. — 187. Leicht säuerlicher, dadurch pikanter, ziemlich reifer Sylvaner mit einer Art der Traubensorte, die etwas an Bodengeschmack erinnert, daher trotz der kräftigen Weinart nicht so hoch zu bewerten. M. 68. — 188. Pikanter, nicht übermäßig voller, aber reifer, und durch feines Gewürz und Bukett sehr ansprechender, in seiner Art feiner Wein, der wegen des feinen Buketts und der eleganten Art zu den Edelweinen zu rechnen ist. M. 92.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
189	Mittelbergheim, Rittenay	Leichter, sandiger Lehmboden	Riesling	Gesund	7. 10. 1911	—	11. 3. 12	Weiß
190	Barr	—	Traminer	„	1911	—	2. 2. 12	„
191	„ Gänsbrönnel, Rittenay	Tiefgrundiger Kalkboden	Riesling, Traminer, Sylvaner	„	6. 10. 1911	—	22. 4. 12	„
192	„ Binn	Mittlerer Lehmboden	Sylvaner	„	4. 10. 1911	—	„	„
193	„ Feil	Mittlerer Tonboden	Sylvaner und etwas Knipperle	„	8. 10. 1911	—	„	„
194	„ Depis	Schwerer Kalkboden	Sylvaner	„	9. 10. 1911	—	„	„
195	„ „	„	Gewürztraminer	„	10. 10. 1911	—	„	„
196	„ Gartenpfädel	Tonboden	Sylvaner	„	1911	—	9. 2. 12	„
197	„ Steige	Kalkhaltiger Tonboden	Traminer	„	„	—	„	„
198	Gertweiler	—	Gemisch	—	„	—	—	„
199	„ Lurtz	Leichter Lehmboden	Putzschere, Sylvaner, Gutedel, Knipperle	Gesund	2./12. 10. 11	—	8. 2. 12	„
200	„ „	„	Muskateller	„	„	—	„	„
201	„ Bridel	Sandiger Mittelboden	Gutedel	„	„	—	9. 2. 12	„
202	„ Leimengrube	Feuchter, guter Lehmboden	Sylvaner, Knipperle	„	„	—	„	„
203	„ „	„	Müllerrebe, Laska	„	„	—	„	Schill.
204	„ Lurtz	Leichter Lehmboden	Weißburgunder	„	„	—	„	Weiß
205	„ „	„	Grauburgunder	„	„	—	„	„
206	„ Lerchenberg	Kiesiger Tonboden	Gewürztraminer	„	„	—	„	„
207	Heiligenstein, Au	„	Burgunder	„	1911	—	2. 2. 12	Schill.
208	„ Winkel	Lehmiger Kalkboden	Sylvaner	„	„	—	„	Weiß

189. Fein säuerlicher, rassiger, ziemlich reifer Edelwein mit sehr schönem Gewürz und Bukett gesund-reifer Rieslinge, aber ohne großen Körper. Moselart. M. 95. — 190. Milder, voller, leichter, süßer Traminer, reif, ohne plump zu sein. M. 80. — 191. Rassiger, nicht ganz reifer, im Körper etwas dünner, aber pikanter Wein ohne besondere Rieslingart, aber mit hübschem Bukett. M. 72. — 192. Milder, reifer Sylvaner mit viel Gewürz und Bukett, aber leichter Landweinart. M. 72. — 193. Unvollständig vergorener, noch deutlich süß schmeckender, gewürz- und bukettreicher, dabei rassiger Wein, der wegen des Unvergorenseins schwer zu beurteilen ist. — 194. Reifer, dabei doch rassiger, feiner, in der Art und im Bukett sehr charakteristischer Sylvaner. M. 77. — 195. In der Säure sehr milder, bukettreicher Traminer mit eleganter, flüchtiger Art und ausgeprägtem Bukett von Gewürztraminern ohne große Reife. M. 85. — 196. Reifer und kräftiger, dabei durch die feine Säure eleganter, feinwürziger Sylvaner mit einem für die Traubensorte überraschenden Bukett. M. 90. — 197. Reifer, voller, hochedler Traminer, in dem sich edle Reife mit pikant würziger Art gesund geherbsteter Edeltrauben harmonisch vereinigt. In seiner Art ganz hervorragend. M. 100. — 198. Ganz lichtrötlicher, säurearmer Clarett, der offenbar infolge von Säurespaltung langsam nachgärt. Voller, milder Wein mit viel Körper, milder Säure, viel Bukett, viel Alkohol und sehr schönem Fruchtbukett. Hervorragend reifer, voller Zwicker mit Anklang an Clevnerweine. M. 75.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9953	7,73	2,00	0,79	0,12	0,03	0,75	0,14	0,35	1,96	1,21	0,142	1,3
0,9921	9,73	1,95	0,56	—	0,04	0,51	0,17	—	1,88	1,37	0,144	1,2
0,9923	8,39	1,68	0,55	0,09	0,04	0,50	0,08	0,22	1,68	1,18	0,164	1,5
0,9920	8,60	1,61	0,45	0,10	0,05	0,39	0,07	0,24	1,61	1,22	0,150	1,7
1,0007	8,29	3,36	0,73	0,11	0,05	0,67	1,75	0,27	1,71	1,04	0,176	1,0
0,9921	8,38	1,55	0,49	0,15	0,06	0,41	0,08	0,23	1,55	1,14	0,158	1,5
0,9923	8,57	1,65	0,44	0,09	0,05	0,38	0,08	0,16	1,65	1,27	0,172	1,3
0,9920	8,95	1,82	0,55	0,14	0,04	0,50	0,07	0,19	1,82	1,32	0,154	1,4
0,9913	9,60	1,90	0,51	0,10	0,03	0,47	0,09	0,21	1,90	1,43	0,154	1,2
—	8,49	1,79	0,48	0,31	0,04	0,42	0,08	0,28	1,79	1,36	0,172	1,4
0,9941	7,27	1,69	0,51	0,29	0,06	0,43	0,07	0,35	1,69	1,26	0,154	1,5
0,9929	6,52	1,84	0,63	0,09	0,05	0,57	0,09	0,28	1,84	1,27	0,140	1,7
0,9926	8,08	1,73	0,48	0,19	0,05	0,42	0,08	0,26	1,73	1,31	0,142	1,7
0,9924	8,32	1,68	0,48	0,26	0,05	0,42	0,05	0,37	1,68	1,26	0,135	1,3
0,9906	9,62	1,73	0,44	0,18	0,07	0,35	0,09	0,21	1,73	1,38	0,138	1,3
0,9921	9,24	1,89	0,62	0,11	0,06	0,54	0,11	0,44	1,88	1,34	0,116	1,3
0,9917	9,57	1,89	0,61	0,13	0,06	0,53	0,11	0,47	1,88	1,35	0,123	1,3
0,9910	10,30	2,07	0,60	0,08	0,04	0,55	0,10	0,34	2,07	1,52	0,136	1,2
0,9931	8,04	1,71	0,44	0,23	0,05	0,38	0,10	0,37	1,71	1,33	0,152	1,5
0,9939	7,26	1,57	0,47	0,24	0,04	0,42	0,08	0,39	1,57	1,15	0,148	2,0

— 199. Fein säuerlicher, im Körper dünner, würziger, kleiner Tischwein mit pikanter Weinart; leicht und dabei doch reif. M. 60. — 200. Ausgeprägt dünner, leichter, aber eleganter, flüchtiger, besserer Tischwein mit einem eigenartigen, kleinen Bukett. M. 65. — 201. Ausgeprägt dünner, in der Säure sehr milder Tischwein mit Gut-edelgewürz- und -bukett, aber mit nicht sehr ausgesprochener Weinart. M. 63. — 202. Voller, kräftiger, besserer Tischwein im Zwickercharakter mit ausgeprägter Sylvanerart, dabei pikanter Säure und viel Gewürz. M. 72. — 203. Lichtrötlicher Clarettwein mit pikanter, sehr charakteristischer Eigenart der Weißherbste, sehr viel Weinart von guten Rotweinsorten, dabei doch durch die feine Säure und Herbe pikant und zugleich fein dünn erscheinend. M. 80. — 204. Hervorragend schöner Weißburgunder. Bei großer Reife und feiner Süße durch pikante Säure und großes Gewürz überaus charakteristischer Weißburgunder. M. 90. — 205. Voller Grauburgunder mit viel Reife, großem Bukett, aber doch etwas schwerer, noch unentwickelter Art. M. 90. — 206. Bukettreicher, voller Gewürztraminer mit milder Säure und viel Weinart, dem aber doch das große Gewürz bester Gewürztraminer fehlt. M. 97. — 207. Durch Umgärung etwas herber, lichtrötlicher Traminer ohne großes Bukett, aber mit kräftiger Weinart. M. 72. — 208. Fein säuerlicher, rassiger, dabei kräftiger Sylvaner mit guter Weinart, und einer für 1911er etwas hervortretenden Säure. M. 75.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
209	Heiligenstein, Weinberg	Schwerer Tonboden	Sylvaner	Gesund	4. 10. 1911	—	22. 4. 12	Weiß
210	Goxweiler, Burand	„	Elbling, Gutedel	„	5. 10. 1911	—	5. 2. 12	„
211	„ „	„	Elbling	„	2. 10. 1911	—	12. 4. 12	„
212	„ Kübelsholz	Kalk- und Lehmboden	Sylvaner	„	3. 10. 1911	—	„	„
213	„ Streng	Schwerer Kalkboden	Gemisch	„	„	—	„	„
214	„ Auf der Au	Schwerer Sandboden	Burgunder	„	4. 10. 1911	—	„	„
215	„ Gehauen Holz	Lehmboden	Weißburgunder	„	2. 10. 1911	—	26. 2. 12	„
216	„ Verschiedene Lagen	„	Sylvaner, Muskateller, Putzschere	„	29. 9. 1911	—	„	„
217	„ „	„	Elbling, Gutedel, Knipperle, Putzschere, Rotgipfler	„	30. 9. 1911	—	„	„
218	Oberehnheim, Offen	Kieshaltiger Grundboden	Elbling, Sylvaner	„	11. 10. 1911	—	5. 2. 12	„
219	„ Immerscher Berg	Lehm- und Kalkboden	Gewürztraminer	„	30. 9. 1911	—	26. 2. 12	„
220	„ Stadtberg	„	Riesling	„	14. 10. 1911	—	„	„
221	„ Altan	Kalkboden	„	„	12. 10. 1911	—	4. 4. 12	„
222	Bischofsheim, Krausberg	Lehmboden	Sylvaner, Elbling	„	7. 10. 1911	—	„	„
223	Boersch, Pfeffelberg, Allmend	Sandboden	Sylvaner, Elbling	„	6. 10. 1911	—	31. 1. 12	„
224	„ Gutgesetz, Rosenfeld	Lehmboden	Lambertraube, Elbling	„	29. 9. 1911	—	„	„
225	„ Allmend	Sandboden, unten Letten	Grauburgunder	„	7. 10. 1911	—	„	„
226	Kolbsheim, Schloßberg	Schwerer Tonboden	Weißburgunder, Gutedel	„	Okt. 1911	—	22. 4. 12	„
227	Wolxheim	—	Riesling	—	1911	—	31. 1. 12	„
228	„	—	Grauburgunder	—	„	—	2. 2. 12	„
229	„	—	Riesling	—	„	—	„	„

209. Ausgeprägt rassiger, durch etwas kräftige Säure pikanter Sylvaner. Sehr schöner Vertreter rassiger Sylvaner des Unterelsaß. M. 75. — 210. Fein säuerlicher, dennoch reifer, pikanter, leichter Tischwein. M. 67. — 211. Säuerlicher, leichter, kleiner Elblingwein mit frischem Traubenbukett und Landweinart. M. 58. — 212. In der Säure milder, nicht übermäßig schwerer, reifer Sylvaner mit hübschem Traubengeschmack, dessen Wert durch Mäuseln sehr beeinträchtigt wird. M. 58. — 213. Leichter, säuerlicher Tischwein mit rassiger Art und hübschem Traubenbukett. M. 60. — 214. Fein säuerlicher, nicht übermäßig voller Clevnerwein mit rassiger, würziger Art ohne große Reife. M. 72. — 215. Reifer, dabei doch pikanter, überaus fruchtiger Weißburgunder mit sehr eleganter Art und kräftigem Bukett. M. 90. — 216./217. Etwas dünne, fein säuerliche, sehr fruchtige und reintönige, leichtere Tischweine mit sehr viel Weinart. M. 65. — 218. Reifer, kräftiger Tischwein, in dem die Sylvanerart durchgreift. M. 70. — 219. In der Säure sehr milder, voller, hochreifer Gewürztraminer mit fast übermäßigem Bukett und dadurch etwas pomadiger Art. M. 100. — 220. Kräftiger, würziger Wein mit schönem Edelbukett, dem aber doch die ausgeprägte Rieslingart fehlt. M. 90. — 221. Rassiger, pikant säuer-

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9932	8,45	1,78	0,66	0,09	0,04	0,61	0,13	0,28	1,75	1,14	0,154	1,2
0,9938	7,15	1,51	0,50	0,20	0,04	0,45	0,08	0,33	1,51	1,06	0,131	1,4
0,9938	7,18	1,40	0,53	0,28	0,08	0,43	—	0,22	1,40	0,97	0,150	1,3
0,9931	7,86	1,54	0,48	0,26	0,08	0,38	0,08	0,16	1,54	1,16	0,157	1,3
0,9941	6,99	1,48	0,45	0,19	0,06	0,37	0,07	0,23	1,48	1,11	0,145	1,4
0,9929	7,82	1,56	0,37	0,16	0,05	0,31	0,10	0,18	1,56	1,25	0,140	1,5
0,9921	9,16	1,79	0,60	0,11	0,05	0,54	0,08	0,34	1,79	1,25	0,142	1,3
0,9951	6,80	1,67	0,62	0,26	0,05	0,56	0,08	0,34	1,67	1,11	0,148	1,2
0,9938	7,57	1,63	0,59	0,18	0,06	0,51	0,07	0,33	1,63	1,12	0,140	0,9
0,9951	6,90	1,58	0,48	0,21	0,06	0,40	0,09	0,33	1,58	1,18	0,156	1,4
0,9915	9,11	1,70	0,34	0,08	0,07	0,25	0,07	0,26	1,70	1,45	0,148	1,2
0,9927	8,62	1,73	0,56	0,26	0,06	0,48	0,11	0,34	1,72	1,24	0,144	1,2
0,9938	8,38	1,92	0,62	0,11	0,04	0,57	0,13	0,30	1,89	1,32	0,182	1,3
0,9945	7,84	1,84	0,69	0,11	0,06	0,61	0,12	0,34	1,82	1,21	0,180	1,3
0,9939	7,80	1,76	0,57	0,15	0,05	0,51	0,13	0,36	1,73	1,22	0,140	2,0
0,9962	6,57	1,88	0,70	0,24	0,04	0,65	0,09	0,40	1,88	1,23	0,144	1,5
0,9950	8,33	2,20	0,71	0,11	0,03	0,67	0,32	0,44	1,98	1,31	0,150	2,0
0,9935	8,41	1,89	0,51	0,20	0,06	0,43	0,11	0,22	1,88	1,45	0,144	1,5
—	8,40	2,37	0,73	—	—	—	0,10	—	2,37	—	0,170	1,7
0,9938	9,06	2,15	0,66	0,14	0,05	0,60	0,25	0,25	2,00	1,40	0,212	1,4
0,9942	8,84	2,25	0,72	0,12	0,02	0,69	0,10	0,30	2,25	1,56	0,180	2,0

licher Riesling ohne große Reife aber mit ausgeprägtestem Bukett gesund-reifer Rieslinge. M. 95. — 222. Fein säuerlicher, rassiger, reintöniger, besserer Tischwein, der durch die ausgeprägte Säure nicht sehr reif erscheint, dafür aber eine sehr ansprechende Art besitzt. Als rassiger Tischwein ganz hervorragend. M. 70. — 223. Vollerer Tischwein mit milder Säure und viel Weinart, in dem die Art und das Bukett des Elbling sehr schön hervortritt. M. 62. — 224. Rassiger, im Körper dünner, fein säuerlicher Tischwein in der Art geringer Massengewächse. M. 58. — 225. Hellfarbiger, ohne Angärung gekelterter Clevner mit pikanter Säure und sehr schönem Traubenbukett, aber ohne große Reife. M. 80. — 226. Milder, reifer, aber stark trüber und ganz unentwickelter, säurearmer, ziemlich schwerer, besserer Tischwein, der durch Böckser fehlerhaft. Hinsichtlich des Wertes nicht zu beurteilen. — 227. Pikant säuerlicher, und doch reifer, im Gewürz und Bukett ganz großer, an jungen Muskateller erinnernder Riesling. M. 100. — 228. Ein voller, schwerer Grauburgunder, der sehr trüb ist und böcksert. Schwer zu beurteilen. Im allgemeinen voll, schwer, selbst für den Jahrgang. M. 80. — 229. Rassiger Riesling mit nicht übermäßigem, aber doch muskatellerartigem Rieslingbukett. Böcksер, dadurch schwer zu beurteilen. M. 90.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
230	Wolxheim,	—	Riesling	—	1911	—	2. 2. 12	Weiß
231	„	—	Burgunder	—	„	—	„	„
232	„ Bühl, Osterlänge	Leichter Lehmboden	Knipperle	Gesund	„	—	24. 1. 12	„
233	„ Herzau, Metzeri	Mittelschwerer Lehmboden	Gutedel	„	„	—	„	„
234	„ Obermühle, Rodenburg	Mittelschwerer Tonboden	Elbling	„	„	—	„	„
235	„ Eich, Horn	Schwerer Ton- und Kalksteinboden	Gemisch mit Muskateller	„	„	—	„	„
236	„ Steingrube, Pflantzer	Schwerer Ton- und Sandsteinboden	Riesling	„	„	—	„	„
237	„ Rotsteingrub	Rotsandsteinboden	„	„	10./14. 10. 11	—	31. 1. 12	„
238	„ Laquianstal	Lettboden	Burgunder u. Velteliner	„	„	—	„	„
239	„ Quatre Vent	Kalksteinboden	Muskateller und Sylvaner	„	„	—	„	„
240	„ Steingrub	Grund- und Sandboden	Elbling und Gutedel	„	„	—	„	„
241	Scharrachbergheim, Kirchreben	Mittelschwerer Kalksteinboden	Burgunder	„	7./10. 10. 11	—	20. 4. 12	Schill.
242	„ Süßentrog	Kalksteinboden	Riesling, Heunisch, Sylvaner	„	„	—	„	Weiß
243	„ Erdacker	Schwerer Lettboden	Gutedel, Heunisch, Sylvaner	„	„	—	„	„
244	Vendenheim	—	—	—	1911	—	2. 2. 12	„
245	„	—	—	—	„	—	„	„
246	„	—	—	—	„	—	„	„
247	„	—	—	—	„	—	„	„
248	„	—	—	—	„	—	„	„
249	Gimbrett, Verschiedene Lagen	Verschieden	Knipperle, Sylvaner	Gesund	25./26. 9. 11	—	31. 1. 12	„

230. Reifer, voller, würziger und bukettreicher, milder Riesling. M. 100. — 231. Grauburgunder mit ausgeprägtester Art. Reif ohne plump zu sein; sehr charakteristischer Burgunderwein. M. 75. — 232. Rassiger, gewürzreicher, bei feiner Säure reifer, besserer Zwickerwein, ohne die plumpe Art der Knipperlegewächse. M. 70. — 233. Rassiger, fruchtiger Gutedelwein mit feiner Säure und sehr schönem, entfernt an Muskateller erinnerndem Traubenbukett. M. 70. — 234. Eleganter, kleiner Tischwein mit reifer, fruchtiger Art. M. 68. — 235. Reifer Edelzwicker mit Muskateller-art. Bei feiner Säure pikant und doch reif. M. 90. — 236. Nicht übermäßig voller, im Gewürz und Bukett hervorragend rassiger, reintöniger Riesling mit Anklang an Muskateller. Für einen Unterländer Riesling in der Art überraschend schön. M. 100. — 237. Hervorragend bukettiger, würziger Riesling mit größtem, an Muskateller erinnerndem Bukett. Fein säuerliche, dabei doch sehr reife Art gesund-geherbsteter Rieslinge. M. 100. — 238. Schwerer, im Körper voller, durch feine Säure pikanter, reifer, nicht plumper Clevner mit schöner Burgunder-art. M. 95. — 239. Voller, schwerer Edelwein mit etwas plumper Art der Muskateller. Der Wert des Weines wird beeinträchtigt durch die nicht ganz reife Art. M. 85. — 240. Milder, voller Zwickerwein mit großer Reife

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Milchsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9940	8,70	2,19	0,65	0,14	0,03	0,61	0,07	0,30	2,19	1,58	0,196	1,9
0,9926	9,04	2,01	0,62	—	0,04	0,57	0,07	0,29	2,01	1,44	0,160	1,5
0,9940	8,20	1,89	0,55	0,16	0,04	0,50	0,08	0,24	1,89	1,39	0,174	2,6
0,9936	7,66	1,68	0,48	0,18	0,04	0,43	0,07	0,24	1,68	1,25	0,148	1,7
0,9931	8,29	1,77	0,49	0,14	0,04	0,44	0,08	0,21	1,77	1,33	0,148	1,7
0,9930	8,69	1,85	0,58	0,10	0,05	0,52	0,09	0,22	1,85	1,33	0,162	1,6
0,9922	9,28	1,91	0,72	0,08	0,06	0,64	0,08	0,20	1,91	1,27	0,142	1,4
0,9941	8,62	2,15	0,63	0,16	0,03	0,59	0,11	0,27	2,14	1,55	0,160	1,6
0,9932	8,98	2,08	0,51	0,16	0,04	0,46	0,10	0,21	2,08	1,62	0,184	1,6
0,9933	8,80	1,95	0,61	0,08	0,05	0,55	0,11	0,23	1,94	1,39	0,180	1,6
0,9932	8,91	2,09	0,55	0,13	0,07	0,46	0,11	0,26	2,08	1,62	0,173	1,7
0,9948	8,06	2,16	0,60	0,08	0,04	0,55	0,12	0,19	2,14	1,59	0,168	1,9
0,9941	8,61	2,09	0,55	0,21	0,03	0,51	0,13	0,14	2,06	1,55	0,174	1,9
0,9975	6,87	2,20	0,84	0,08	0,05	0,78	0,12	0,28	2,18	1,40	0,208	1,5
—	7,83	2,11	0,74	—	0,06	0,66	0,20	0,12	2,01	1,35	0,184	2,1
—	6,86	2,02	0,76	0,15	0,03	0,72	0,07	0,30	2,02	1,30	0,188	1,7
—	8,18	2,16	0,58	0,31	0,04	0,53	0,10	0,25	2,16	1,63	0,202	2,1
—	6,02	1,87	0,63	0,39	0,05	0,57	0,06	0,35	1,87	1,30	0,176	1,7
0,9921	6,99	1,65	0,60	0,39	0,06	0,52	0,06	0,30	1,65	1,13	0,192	2,0
	8,73	1,75	0,44	0,27	0,03	0,40	0,09	0,23	1,75	1,35	0,158	1,8

und ausgeprägtestem Bukett der Elblingtraube in Berglagen. Im Gewürz und Bukett hervorragender, harmonischer Zwickerwein. M. 80. — 241. Durch Angärung auf den Beeren lichtrötlicher, herber, rassiger Clarettwein mit sehr viel Traubenart und Rasse, aber durch Luftgeschmack entwertet. M. 70. — 242. Kräftiger, schwerer Tischwein von gemischtem Gewächs, mit pikanter Art und kräftigem Bukett der Rieslinge. Trotz Luftgeschmack M. 80. — 243. Durch fehlerhafte Behandlung (wahrscheinlich trockenes Faß) hart, sauer, sonst weiniger, besserer Tischwein. Wegen des Fehlers nicht zu beurteilen. — 244. Fruchtiger, pikanter, dabei reifer, reintöniger Wein. Guter Vertreter Unterelsässer Tischweine. M. 60. — 245. Rassiger, fein säuerlicher, fruchtiger, sehr charakteristischer Wein, der vielleicht etwas Nachgeschmack vom trockenen Faß hat. M. 60. — 246. Auffallend milder, etwas plumper, gewöhnlicher Wein, der in der Säure sehr reif ist. M. 58. — 247. Fruchtiger, gesunder, leicht säuerlicher Tischwein. M. 58. — 248. Hochfarbiger, leicht rahner Wein. Schwer zu beurteilen. M. 58. — 249. Milder, für die Herkunft sehr reifer, kräftiger Zwickerwein mit etwas Landweinart. M. 68.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
250	Fürdenheim, Mittelhausen, Verschiedene Lagen	Schwerer Ton- und Lehmboden	Knipperle, Sylvaner, Heunisch	Gesund	27./30. 9. 1911	—	31. 1. 12	Weiß
251	Mittelhausen, Verschiedene Lagen	„	„	„	28./29. 9. 1911	—	„	„
252	Waltenheim	—	—	—	—	—	„	„
253	„ Im Neubruch	Steiniger, gelber und roter Lettboden	Sylvaner, Gutedel, Heunisch	Gesund	27. 9. 1911	—	16. 4. 12	„
254	„ Im Dittmar	Schwerer toniger Boden	Heunisch, Gutedel	„	28. 9. 1911	—	„	„
255	„ Im Hulmann	Lettboden m. Kalksteinunterlage	Gutedel, Heunisch, Sylvaner	„	„	—	„	„
256	„ Im Lerchengarten	Gipsletten	Grauburgunder, Sylvaner, Gutedel	„	„	—	„	„
257	„ Im Duntal	Leichter Lettboden, Untergrund steinig	Heunisch, rote Gutedel, Sylvaner	„	„	—	„	„
258	„ Im Ringweg	Schwerer Mergelboden, Untergrund weißer Sandstein	Heunisch, Gutedel, Sylvaner	„	„	—	6. 4. 12	„
259	Prinzheim	Schwerer Lehmboden	½ Sylvaner, ½ Elbling	„	26./27. 9. 1911	—	19. 1. 12	„
260	„	„	„	„	3./4. 10. 1911	—	„	„
261	Buchsweiler	Lehmboden mit Kalkstein	Gemisch, davon $^2/_3$ Sylvaner	„	28. 9. 1911	—	22. 1. 12	„
262	Niedermodern, Steinberg	Schwerer Lehmboden	Elbling, Sylvaner, Gutedel, verschiedene rote Trauben	—	29. 9. 1911	—	7. 3. 12	Schill.
263	Oberbronn, Hasenacker	Kalkhaltiger Boden	Gutedel, Elbling	—	27. 9. 1911	—	18. 1. 12	Weiß

250. Rassiger, trotz feiner Säure reifer, pikanter, besserer Tischwein mit einem für die Herkunft sehr schönem Gewürz- und Bukett. M. 70. — 251. Leicht säuerlicher, im Körper dünner, rassiger, reintöniger, aber nicht ganz reifer Tisch- wein. M. 72. — 252. Für die Herkunft überaus milder, säurearmer, etwas dünner, vielleicht nicht ganz vergorener Wein. Für einen Landwein geringerer Lagen hervorragend reif. M. 60. — 253. Leicht böcksernder, fein säuerlicher Tischwein mit rassiger Art, dessen Bewertung durch den Fehler erschwert wird. M. 60. — 254. Ein für die Herkunft hervorragender, bei feiner Säure rassiger, bukettreicher, reifer Tischwein mit sehr reintöniger Art. M. 68. — 255. In der Säure auffallend milder, reifer Tischwein mit fruchtiger Art, der im Nachgeschmack einen leichten Fehler von der Hefe hat. Bedarf der Schwefelung. M. 65. — 256. Leicht säuerlicher Tischwein im Landweincharakter, mit leichtem Anflug von flüchtiger Säure und schwach mäuselnd. Bedarf der Schwefelung. M. 58. — 257. Licht-

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Milchsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9926	8,58	1,76	0,50	0,31	0,04	0,45	0,09	0,28	1,76	1,31	0,140	1,7
0,9939	7,93	1,80	0,61	0,30	0,05	0,55	0,08	0,36	1,80	1,25	0,152	1,7
—	8,35	1,83	0,49	0,28	0,04	0,44	0,12	0,23	1,81	1,37	0,192	1,8
0,9946	7,19	1,85	0,52	0,23	0,05	0,46	0,06	0,25	1,85	1,39	0,150	1,2
0,9946	7,25	1,76	0,46	0,17	0,05	0,40	0,09	0,22	1,76	1,36	0,160	1,4
0,9934	8,17	1,80	0,45	0,24	0,07	0,36	0,12	0,17	1,78	1,42	0,156	1,1
0,9942	7,05	1,55	0,53	0,23	0,08	0,43	0,06	0,27	1,55	1,12	0,124	1,4
0,9961	6,99	1,99	0,56	0,14	0,04	0,51	0,12	0,22	1,97	1,46	0,178	1,9
0,9957	7,20	1,99	0,55	0,29	0,04	0,50	0,12	0,19	1,97	1,47	0,182	1,8
0,9951	7,58	1,95	0,44	0,33	0,04	0,39	0,08	0,50	1,95	1,56	0,208	1,8
0,9943	7,92	1,85	0,47	0,36	0,06	0,39	0,04	0,21	1,84	1,45	0,248	2,2
0,9957	8,10	2,40	0,80	0,11	0,12	0,65	0,09	0,30	2,40	1,75	0,198	1,0
0,9972	7,10	2,29	0,79	0,11	0,02	0,76	0,12	0,25	2,27	1,51	0,188	1,5
0,9947	6,67	1,55	0,48	0,23	0,05	0,42	0,07	0,36	1,55	1,13	0,150	1,7

rötlicher, leicht herber Landwein mit gesunder Art, aber ohne ausgeprägtem Weincharakter. M. 64. — 258. Reifer Tischwein mit milder Säure und fruchtiger Art, im Nachgeschmack leicht mäuselnd. Bedarf des Schwefels. M. 63. — 259. Landwein mit etwas Bodengeschmack, im übrigen reifer Tischwein im Zwickercharakter, in dem ein besseres Gewächs vorherrscht. M. 60. — 260. Nicht ganz rein schmeckender Tischwein, der neben der Bodenart auch in der Kellerbehandlung nicht einwandfrei ist. Rötlich in der Farbe, wohl etwas angegoren. M. 58. — 261. Durch Essigsäure und Essigäther grob fehlerhafter Wein. Nicht zu beurteilen. — 262. Lichtrötlicher Schillerwein mit feiner Säure, sehr viel Traubenart und Gewürz. Gesamtcharakter erinnert stark an Lothringer Claretts. M. 65. — 263. Rassiger, fein säuerlicher, dabei reifer, besserer Zwickerwein mit ausgeprägtestem Bukett von der gesunden Traube. Für die Herkunft von hervorragender Weinart. M. 75.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
264	Weißenburg	—	Grauburgunder	—	1911	—	2. 2. 12	Schill.
265	„	—	Gemisch	—	„	—	„	Weiß
								Loth-
266	Bourdonnaye	Sehr schwer., bündiger, lehmiger Tonboden	Gamay und Burgunder	Gesund	18./24. 9. 11	—	29. 1. 12	Schill.
267	Vic, Champs Nicole	Schwerer Boden	Gemisch	„	Okt. 1911	—	14. 5. 12	„
268	Scy, Verschiedene Lagen	Verschieden	„	—	1911	—	9. 5. 12	„
269	„	„	Weiß- und Grauburgunder	—	„	—	„	Weiß
270	„	„	Blauer Burgunder	—	„	—	„	Schill.
								B. Rot-
								Ober-
271	Gebweiler, Kitterle	Leichter Sandboden	Blauer Burgunder	Gesund	1911	—	—	Rot
272	„ Flieg.	Sandboden	Portugieser	Sehr gesund	25. 9. 1911	—	—	„
273	Rufach, Isenburg	—	Blauer Burgunder	—	„	—	—	„
274	Egisheim, Stribicher	Schwerer Grundboden	Burgunder u. Portugies.	Sehr gesund	1911	—	—	„
275	Ammerschweier, Berghang, Hahn	Tiefgrundig. Grundboden	Blauer Burgunder	Gesund	3. 10. 1911	—	—	„
276	„	—	Portugieser	—	1911	—	—	„
277	Beblenheim, Berg	Schwerer Lehmboden	„	Sehr gesund	„	—	—	„
278	Rappoltsweiler	—	—	—	„	—	10. 4. 12	„
279	St. Pilt, Rott	Sandboden	Roter Burgunder	—	„	—	29. 1. 12	„

264. Schon ganz klarer, wie ein lichter Rotwein gefärbter Schillerwein. Voll, reif, sehr schöne Art der Burgunder, aber etwas zu weit angegoren, dadurch schon viel Rotweinart. Hervorragender Vertreter angegorener Tokayerweine im Charakter der Vins gris. M. 80. — 265. Ein reifer, voller, für die Lage schwerer Weißwein mit etwas Bodengeschmack und leichtem Abgeschmack von der Hefe. Bedarf des Ablassens, obwohl der Wein prachtvoll klar. Sehr guter Vertreter von Unterländer Weinen des Weißenburger Gebietes. M. 62—65. — 266. Ganz hellfarbiger, kaum lichtrötlicher Clarettwein, mit sehr hübschem Gewürz und Bukett und einer für Lothringer Weine ganz außergewöhnlichen Reife. M. 82. — 267. Fein säuerlicher, pikanter Schillerwein im Charakter des Lothringer Claretts. Infolge mangelhafter Vergärung noch stark süß und hefetrüb. M. 80. — 268. Fein säuerlicher, rassiger, dabei doch reifer Claret, in dem die pikante Art Lothringer Gamaytrauben durchgreift. Hervorragender Vertreter eines feinen Lothringer Claretts. M. 75. — 269. Reifer, schwerer Burgunderwein mit vollem Körper und edlem Burgunderbukett, für einen Lothringer Wein sehr reif. M. 85. — 270. Schillerwein mit ziemlich viel Herbe und kräftiger Säure, dabei außerordentlich pikant und rassig. M. 75. — 271. Leicht trüber, in der Farbe leidlich gedeckter Rotwein mit deutlichem Übergang zur Zwiebelfarbe, im übrigen hervorragend schöner, deutscher Burgunderwein. M. 120. — 272. Ein in der Farbe gesunder, sehr schöner

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Milchsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
—	9,23	2,12	0,64	0,11	0,03	0,60	0,19	0,25	2,03	1,43	0,216	1,4
—	8,86	2,07	0,78	0,15	0,03	0,74	0,10	0,38	2,07	1,33	0,194	1,0
ringen.												
0,9966	7,56	1,81	0,45	0,14	0,05	0,39	0,16	0,24	1,75	1,36	0,228	1,9
1,0069	7,53	5,09	0,82	0,12	0,08	0,72	2,76	0,39	2,43	1,71	0,186	1,0
0,9940	8,25	1,92	0,72	0,10	0,06	0,64	0,07	—	1,92	1,28	0,182	1,6
0,9927	8,83	1,86	0,42	0,14	0,05	0,36	0,10	—	1,86	1,50	0,182	2,0
0,9963	8,09	2,48	0,82	0,07	0,05	0,76	0,09	—	2,48	1,72	0,190	1,5
weine.												
Elsaß.												
0,9963	8,66	2,60	0,42	0,30	0,06	0,34	0,12	0,14	2,58	2,24	0,306	2,3
0,9967	7,02	2,12	0,44	0,23	0,09	0,33	0,11	0,20	2,11	1,78	0,284	2,0
0,9971	8,35	2,71	0,51	0,21	0,04	0,46	0,14	0,18	2,67	2,21	0,338	3,1
0,9951	8,64	2,30	0,59	0,20	0,05	0,53	0,12	0,24	2,28	1,75	0,242	1,4
0,9927	10,15	2,28	0,53	0,08	0,05	0,47	0,11	0,23	2,27	1,80	0,236	1,6
0,9942	8,01	1,91	0,36	0,26	0,07	0,27	0,12	0,22	1,89	1,62	0,238	2,1
0,9951	8,32	2,21	0,37	0,27	0,05	0,31	0,13	0,14	2,18	1,87	0,288	3,0
0,9945	8,70	2,25	0,50	0,18	0,04	0,45	0,13	0,21	2,22	1,77	0,208	1,8
0,9956	8,64	2,49	0,41	0,20	0,06	0,21	0,10	0,17	2,49	2,28	0,312	2,9

gedeckter, in der Säure milder, aber doch fein herber, sammetiger Rotwein ohne große Art, aber nach seinem Gesamtcharakter für einen Portugieser ganz hervorragend. M. 75. — 273. In der Farbe befriedigender, fein herber, sammetiger, dabei hervorragend würziger Rotwein mit der reifen Art edler Gewächse aus Berglagen. M. 100. — 274. In der Farbe gut gedeckter, gesunder, herber und doch reifer, aber nicht übermäßig voller Rotwein mit schöner, pikanter Burgunderart. M. 85. — 275. In der Farbe sehr wenig gedeckter, darin kaum über dunklere Schillerweine sich erhebender, überaus voller und schwerer, fein bitterlicher, aber nicht genügend herber Rotwein mit sehr hübscher Burgunderart, dem aber doch zum Rotwein die genügende Deckung und Herbe fehlt. M. 90. — 276. In der Farbe mäßig gedeckter, in der Säure milder, leichter, aber dünner Rotwein, der, wie alle Portugieser wenig Rotweincharakter hat. M. 68. — 277. In der Farbe sehr schön gedeckter und gesunder, fein herber, in der Säure sehr milder, überaus ansprechender Portugieser-Rotwein, der für einen Wein von diesem Massengewächs ganz hervorragend ist. M. 75. — 278. Wenig gedeckter, nicht herber Rotwein mit Burgunderbukett, dem aber für Rotwein Herbe, Fülle und etwas Farbe fehlt. M. 80. — 279. Ein in der Farbe gut gedeckter, in der Säure milder, fein herber, sammetiger Rotwein, mit fein-bitterlicher Burgunderart und großem Burgunderbukett. M. 100.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								Unter·
280	Triembach, Verschiedene Lagen	Verschieden	Blauer Burgunder	—	1911	—	21. 2. 12	Rot
281	Mittelbergheim, Stein	Hitziger Kalkboden	Blauer Trollinger	Gesund	13. 10. 1911	—	11. 3. 12	„
282	Gertweiler, Löbel	Leichter, sandiger Boden	Müllerrebe	„	2./12. 1911	—	9. 2. 12	„
283	Oberehnheim, Immerscher Berg	Lehm- und Kalkboden	Burgunder, St. Laurent	„	22. 9. 1911	—	26. 2. 12	„
284	Boersch, St. Leonhardt	Vogesen-sandboden	Burgunder	„	3. 10. 1911	—	4. 4. 12	„
285	Scharrachbergheim, Hinter dem Schloß	Schwerer Boden	Blaue Edeltraube	„	1./10. 1911	—	10. 4. 12	„
286	Waltenheim, Im Holzfeld	Tonartiger Lehmboden	St. Laurent, Laska	„	29. 9. 1911	—	—	„
287	Weißenburg	—	—	—	1911	—	2. 2. 12	„
								Loth·
288	Scy	—	Blauer Burgunder	—	1911	—	9. 5. 12	Rot
289	Vic	—	Gamay	—	„	—	„	„
290	„ Osties	Leichter Boden	Blauer Burgunder	—	„	—	14. 5. 12	„
291	Vaxy	—	—	—	„	—	9. 5. 12	„

280. Befriedigend gedeckter Rotwein mit leicht-bräunlichem Farbenton und Neigung zum Bitterwerden, Säurearm, aber sehr herbe, daher viel Rotweinart. M. 70. — 281. Leicht säuerlicher, pikant herber, in der Farbe wenig gedeckter Rotwein, bei dem man zweifeln kann, ob er zu den Schiller- oder Rotweinen im engeren Sinne zu zählen ist. Nach der Herbe zu schließen, hat der Wein längere Zeit gegoren, ist daher nach seiner Herstellung zu den Rotweinen zu rechnen. M. 60. — 282. In der Farbe wenig gedeckter, pikanter, fein herber, überaus gewürz- und bukettreicher Wein mit viel Burgunderart, der aber im Gesamtcharakter viel mehr einem feinen Schillerwein, wie einem wirklichen Rotwein gleicht. M. 90. — 283. Sehr schön gedeckter, in der Säure milder, kräftig herber, fruchtiger Rotwein mit viel Weinart, dem aber doch die große Burgunderart fehlt. M. 85. — 284. In der Farbe gut gedeckter, sehr gesunder Rotwein mit kräftiger Herbe, viel Rotweinart, aber ohne ausgeprägten Burgundercharakter. M. 90. — 285. In der Farbe befriedigend gedeckter und gesunder, in der Säure sehr milder, reifer und schwerer Burgunderwein mit feiner Burgunderart, aber der doch infolge Mangels

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Milchsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Mösinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
Elsaß.												
0,9965	8,13	2,61	0,51	0,32	0,07	0,42	0,12	0,08	2,59	2,17	0,380	3,9
0,9957	7,00	1,86	0,51	0,29	0,04	0,46	0,08	0,26	1,86	1,40	0,176	1,8
0,9924	9,58	2,04	0,54	0,10	0,04	0,49	0,10	0,28	2,04	1,55	0,206	1,8
0,9956	8,14	2,31	0,53	0,24	0,06	0,45	0,12	0,28	2,29	1,84	0,204	1,9
0,9964	7,87	2,36	0,56	0,19	0,04	0,51	0,27	0,30	2,19	1,68	0,204	2,0
0,9940	8,08	1,91	0,41	0,17	0,04	0,36	0,09	0,12	1,91	1,55	0,184	1,9
0,9965	6,54	1,91	0,56	0,25	0,05	0,50	0,18	0,26	1,83	1,33	0,168	1,9
—	8,52	2,41	0,75	0,13	0,04	0,70	0,19	0,25	2,32	1,62	0,254	2,0
ringen.												
0,9950	7,99	2,24	0,48	0,29	0,06	0,40	0,11	—	2,23	1,83	0,258	2,3
0,9977	8,22	2,74	0,60	0,16	0,03	0,56	0,13	—	2,71	2,15	0,288	2,2
0,9981	6,93	2,43	0,55	0,13	0,05	0,49	0,26	0,14	2,27	1,78	0,286	2,3
0,9977	7,19	2,65	0,86	0,13	0,13	0,70	0,30	—	2,45	1,75	0,256	2,3

an Gerbsäure nicht genügend Rotweinart hat. M. 90. — 286. Leidlich gedeckter Rotwein mit gesunder Farbe, angenehmer Herbe, auch sonst gesund, aber ohne ausgeprägte Rotweinart. M. 65. — 287. Ein durch aufgewirbelte Hefe dick trüber, dadurch bezüglich der Farbe kaum zu beurteilender, gesunder Rotwein mit schöner Burgunderart und schönem Bukett. Bedarf dringend des Ablassens. M. 85. — 288. In der Farbe gut gedeckter und gesunder Rotwein mit milder Säure und feiner Herbe und sehr schönem Burgunderbukett. Guter Vertreter eines milden, nicht herben Burgunders. M. 90. — 289. In der Farbe gut gedeckter herber Rotwein mit feiner Säure. Sehr guter Vertreter eines pikanten, herben Lothringer Landweines aus kräftigem Boden. M. 80. — 290. Ein gut gedeckter, herber, in der Säure milder, reifer Rotwein mit viel Rotweincharakter. Guter Vertreter der Lothringer Landrotweine aus Berglagen. M. 80. — 291. In der Farbe mäßig gedeckter Rotwein mit unreifer Säure. Geringes Gamaygewächs. Flüchtige Säure nach dem Geschmack, darum fehlerhaft. M. 60.

Tabelle III. **Weine aus dem Versuchskeller**

Untersucht zur Zeit des

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								A. Weiß-
1	Colmar, Winzenheimer Huben	Lehmboden	Gutedel	—	14. 10. 1911	—	4. 1. 12	Weiß
2	„ „	„	Gemisch I: Tafel- und Fruchttrauben	—	Okt. 1911	—	15. 1. 12	„
3	„ „	„	Gemisch II: Weiße Traub. aus dem Sortiment u. von veredelt. Reben	—	„	—	„	„
4	„ „	„	Gemisch III: Weiße Traub. aus den Versuchszeilen und von veredeltenReben	—	„	—	4. 1. 12	„
5	„ „	„	Gemisch IV: Späte Traub. aus dem Sortiment und den Versuchsreben	—	„	—	„	„
6	„ Endlen	Kiesboden	Gutedel	—	11. 10. 1911	—	„	„
7	„ „	„	Knipperle	—	1. 10. 1911	—	„	„
8	„ „	„	Gemisch I: Muscatelle, Elbling, Räuschling, Rotgipfler	—	Okt. 1911	—	„	„
9	„ „	„	Gemisch II: Quantitätstrauben	—	„	—	15. 1. 12	„
10	„ „	„	Wippacher	—	30. 9. 1911	—	4. 1. 12	„

Geschmackliche Eigenschaften und Wert der Weine (geschätzter Preis für 100 l). 1. Gutedel: Im Körper etwas dünner, leichter Gutedeltischwein mit reifer, fruchtiger und eleganter Art. M. 70. — 2. Gemisch I: Kräftiger Tischwein mit viel Weinart, durch fehlerhafte Zersetzung der Säure leicht fehlerhaft. M. 68. — 3. Gemisch II: Rassiger, fein säuerlicher, fruchtiger Tischwein, der für die geringe Lage sehr viel Gewürz und Bukett besitzt. M. 72. — 4./5. Gemisch III/IV: Leicht säuerliche, durch den hohen Gehalt an fremden Wein von späten und eigenartigen Sorten etwas fremdartig im Charakter, aber in ihrer Art sehr ausgeprägt. Gute, fein säuerliche Zwickerweine, die an Clarettweine erinnern. M. 70. — 6. Gutedel: Im Körper etwas dünner, leichter

der landwirtschaftlichen Versuchsstation Colmar.

zweiten Ablassens als Jungwein.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Milchsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
Weine.												
0,9956	6,97	1,87	0,50	0,36	0,05	0,44	0,07	0,35	1,87	1,43	0,196	2,0
0,9948	7,57	1,93	0,47	0,28	0,10	0,34	0,04	0,19	1,93	1,59	0,222	2,1
0,9954	7,69	2,05	0,62	0,26	0,07	0,53	0,10	0,41	2,05	1,52	0,168	1,8
0,9959	7,29	2,07	0,61	0,31	0,04	0,56	0,12	0,37	2,05	1,49	0,212	2,1
0,9963	6,95	2,04	0,62	0,32	0,06	0,54	0,10	0,37	2,04	1,50	0,184	2,3
0,9950	7,24	1,83	0,45	0,23	0,04	0,40	0,07	0,36	1,83	1,43	0,198	1,3
0,9964	6,04	2,17	0,44	0,41	0,18	0,21	—	0,05	2,17	1,96	0,426	4,3
0,9963	7,13	2,06	0,49	0,23	0,06	0,41	0,07	0,30	2,06	1,65	0,242	1,9
0,9960	6,81	1,93	0,46	0,24	0,06	0,38	0,09	0,29	1,93	1,55	0,210	1,8
0,9959	6,80	1,98	0,57	0,21	0,05	0,51	0,08	0,42	1,98	1,47	0,220	1,7

Gutedeltischwein mit reifer, fruchtiger und eleganter Art. M. 70. — 7. Knipperle: In der Farbe schwärzlicher, in krankhafter Säure befindlicher, und durch hohen Gehalt an flüchtiger Säure fehlerhafter Knipperlewein, der trotz sorgfältigster Kellerbehandlung, frühen Ablassens und starker Schwefelung ganz typisch die Fehler vieler Knipperleweine zeigt. M. 58. — 8. Gemisch I: Gesunder, mittelkräftiger Tischwein von Mischgewächsen ohne besondere Art. M. 65. — 9. Etwas dünner, aber eleganter, säurearmer, fruchtiger, bukettiger Tischwein mit viel Traubengeschmack. M. 70. — 10. Wippacher: Säuerlicher, etwas dünner, rassiger, aber leichter Tischwein. M. 65. —

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
11	Colmar, Endlen	Kiesboden	Klevner: Weiß- und Grauburg., Blanc doux Morillon, Orangetraube, Manchart-traube	—	Okt. 1911	—	15. 1. 12	Weiß
12	„ „	„	Sylvaner	—	3. 10. 1911	—	„	„
13	„ „	„	Traminer	—	12. 10. 1911	—	„	„
14	„ „	„	Riesling	—	„	—	„	„
15	„ „	„	Muskateller	—	4. 10. 1911	—	„	„
16	„ Winzenheimer Huben	Kies- und Lehmboden	Qualitätstraube	—	Okt. 1911	—	„	„
17	„ „	Lehmboden	Klarett Rotweintrauben	—	„	—	4. 1. 12	Schill
18	„ Endlen	Kiesboden	„	—	„	—	„	„
								B. Rot-
19	Colmar, Endlen	Kiesboden	Burgunder Pinot noir u. grosse race	—	Okt. 1911	—	4. 1. 12	Rot
20	„ „	„	Gamet ordinaire, teinturier u. liverdun	—	„	—	„	„
21	„ „	„	Müllerrebe	—	30. 9. 1911	—	„	„
22	„ „	„	Portugieser	—	28. 9. 1911	—	„	„

11. Clevner: Ein in der Säure sehr milder, leicht süßer, fruchtiger, nicht übermäßig voller, aber feiner Burgunderwein mit großem Burgunderbukett. M. 100. — 12. Sylvaner: Reifer, milder, nicht übermäßig voller und schwerer Sylvaner mit schönem Traubenbukett und eleganter Art, der ohne sehr schwer zu sein eine große Reife zeigt. M. 90. — 13. Traminer: Übermäßig bukettiger, hochreifer, voller, in der Säure sehr milder Traminer. M. 100. — 14. Riesling: Fein säuerlicher, nicht schwerer, rassiger und eleganter Riesling mit größtem, an Muskateller erinnerndem Bukett. M. 110. — 15. Muskateller: Hocheleganter, nicht schwerer, nicht übermäßig voller, eleganter Muskateller mit größtem und feinstem Gewürz und Bukett. M. 120. — 16. Fruchtiger, bukettiger Qualitätswein von Mischgewächsen im Charakter von Edelzwickern. Für die Lage hervorragend reif und bukettreich. M. 90.

B. Unter-Elsaß.

Bericht des chemischen Laboratoriums des Kaiserl. Polizei-Präsidiums zu Straßburg.

Professor Dr. Amthor und Dr. P. Kraus.

Die Reben hatten den Winter gut überstanden und wenig unter den Frühlingsfrösten gelitten. Aber schon zu Anfang des Jahres 1910 erschwerte häufiges Regnen die Arbeiten in den Weinbergen. Es konnte erst Ende Februar mit der Schnitt begonnen werden. Es war naßkalt bis zum 12. Mai. Hierauf kamen wärmere Tage und der Blütenansatz war meist reichlich und zu großen Hoffnungen berechtigend. Bei Beginn der Blüte trat jedoch wieder Regenwetter ein und hielt mehrere Wochen lang an. Aus diesem Grunde verlief die Blüte langsam und es entwickelten sich Oidium und Peronospora außerordentlich üppig. Da es von Juli bis August bei niederer Temperatur fast beständig regnete, so entwickelte sich auch der Wurm in

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Mösinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	
0,9938	8,39	2,00	0,41	0,19	0,08	0,31	0,12	0,29	1,98	1,67	0,222	1,8
0,9953												
0,9948	7,35	1,98	0,42	0,19	0,07	0,33	0,08	0,26	1,98	1,65	0,220	1,6
0,9964	7,99	2,11	0,35	0,15	0,07	0,26	0,08	0,27	2,11	1,85	0,244	1,8
0,9939	6,80	2,01	0,56	0,17	0,06	0,48	0,09	0,42	2,01	1,53	0,190	1,7
0,9953	8,03	1,84	0,37	0,28	0,08	0,27	0,06	0,16	1,84	1,57	0,272	2,4
	7,57	2,04	0,52	0,24	0,07	0,43	0,08	0,33	2,04	1,61	0,198	1,6
0,9958	7,64	2,20	0,66	0,20	0,07	0,57	0,11	0,38	2,19	1,62	0,186	2,3
0,9957	7,42	2,12	0,51	0,25	0,05	0,45	0,10	0,30	2,12	1,67	0,228	2,1
weine.												
0,9972	7,67	2,56	0,45	0,29	0,06	0,37	0,12	0,21	2,54	2,17	0,332	2,6
0,9966	7,42	2,37	0,53	0,32	0,07	0,47	0,16	0,26	2,31	1,87	0,248	2,0
0,9977												
0,9992	7,23	2,35	0,45	0,26	0,06	0,37	0,15	0,23	2,30	1,93	0,310	2,2
	6,34	2,41	0,42	0,25	0,06	0,34	0,14	0,23	2,37	2,03	0,350	2,5

— 17. Clarett: Lichtrötlicher, für Clarettwein etwas hochgefärbter Schillerwein mit pikanter, säuerlicher Clarettweinart. M. 80. — 18. Voller, reifer Clarettwein mit wenig Säure, dem infolgedessen etwas von der pikanten Clarettweinart fehlt. M. 80. — 19. Burgunder: In der Farbe ungenügender, aber sehr reifer Burgunderrotwein mit fein bitterlicher, würziger Art. M. 85. — 20. Gamet: In der Farbe gut gedeckter, herber, dabei doch reifer, würziger Gamet-Rotwein. M. 90. — 21. Müllerrebe: In der Farbe wenig gedeckter Rotwein mit milder, pikanter, würziger Art, der im Bukett dem Burgunder (Nr. 19) deutlich nachsteht, sonst aber diesem ähnlich ist. M. 80. — 22. Portugieser: In der Farbe gut gedeckter und gesunder, milder, dünner Rotwein, der infolge der großen Reife nichts von der gewöhnlichen Portugieserart hat, dem aber zum Rotweincharakter etwas Herbe fehlt. M. 70.

unliebsamer Weise. Anfangs September setzte schon kühles Spätjahrwetter mit Nebel und öfteren Regengüssen ein. Der Ertrag ging durch die überall eintretende Traubenfäule ständig zurück. Manche Gemarkungen besaßen kaum noch gesunde Trauben und zudem waren die meisten unreif. Es mußte frühzeitig mit dem Herbsten begonnen werden. In Rappoltsweiler fing man schon am 14. September an zu lesen. In der Umgegend und in Dambach war die Lese am 26. September in vollem Gange. Die Qualität war überaus gering. Vom Unter-Elsaß wurden Mostgewichte bis herunter zu 31,3° Öchsle, in Lothringen bis herunter zu 55° Öchsle beobachtet, während Säuregehalte bis zu 1,85 g bzw. 1,72 g in 100 ccm auftraten.

Der Ertrag war minimal und betrug nur 151,500 hl, d. h. im Durchschnitt pro ha 5,2 hl. Die Preise stiegen deshalb auch erheblich. 1909er kostete im Herbst 56 bis 59 ℳ, älterer Wein 70—75 ℳ das Hektoliter, während der neue Wein schließlich 60 bis 62 ℳ erzielte.

Es konnte nur eine geringe Zahl der 1910er Naturweine untersucht werden (vgl. Tabelle I). Aus den wenigen Analysen ergibt sich aber der außerordentlich starke Säurerückgang unter gleichzeitiger Bildung größerer Mengen Milchsäure.

Dahingegen wurden 5 Zuckerungsversuche vorgenommen und zwar betrafen 3 derselben Traubenweine (vgl. Tabelle II), und 2 Apfelweine (vgl. Tabelle III). Es erschien wünschenswert, Zuckerungsversuche mit Apfelweinen vorzunehmen, weil im Jahre 1910 infolge des Mangels an Traubenwein im Lande außerordentlich große Mengen an Apfelwein hergestellt worden sind, zum Teil unter erheblicher Streckung. Die Versuche wurden wie im Vorjahr in Kellern zuverlässiger Produzenten bzw. Weinhändler ausgeführt.

Der amtliche Weinprüfer, Herr Dr. Gottsche, dem für seine Mühewaltung bestens gedankt wird, ließ Zuckerung und Kellerarbeiten unter seiner Aufsicht vornehmen. Die Fässer, welche gezuckerte Weine und Auffüllweine enthielten, sind stets unter Siegel gehalten worden. Es wurden die Jungweine und von den Äpfeln die Moste gezuckert.

Unsere Versuche bieten den Nachteil, daß gewisse Versuchsbedingungen nicht regulierbar waren, z. B. die Temperatur des Kellers, auf der anderen Seite aber den Vorteil, daß dieselben den Verhältnissen in der Praxis entsprechen.

Die umgegorenen Jungweine entstammen den Gemarkungen Gertweiler, Avolsheim-Sulzbad, Oberehnheim, im Unter-Elsaß, gemischtem Traubensatz und verschiedenen Lagen, da es im Herbst 1910 kaum möglich war, von einer bestimmten Lage desselben Eigentümers die nötige Menge Wein zu erhalten, um den Gärversuch in einigermaßen größerem Umfang vornehmen zu können. Ein Versuch wurde mit einem Verschnitt von Weinen zweier benachbarter Gemarkungen vorgenommen.

Die Äpfel waren verschiedener Herkunft und teils gewöhnliche, teils Süßäpfel.

Die Gärversuche haben folgendes Resultat ergeben: Die Erfahrung, daß die Extraktzahlen bei Umgärung mit mäßigen Mengen wäßriger Zuckerlösung sich nicht erheblich verringern, hat sich auch in diesem Jahre wieder bestätigt, ebenso die Tatsache, daß das Verhältnis von Glyzerin zu Alkohol bei den gezuckerten Weinen gegenüber den entsprechenden Naturweinen zu ungunsten des Glyzerins gesunken ist. Dies dürfte einerseits darauf zurückzuführen sein, daß bei den niedrigen Alkoholgehalten der Naturweine die Verunreinigungen des ermittelten Glyzerins prozentisch höher sind, ferner, daß neben der Neubildung von Glyzerin während der Umgärung auch ein teilweiser Verbrauch desselben oder der verunreinigenden Körper stattfindet.

Die Säurerückgänge der Naturweine waren schon ziemlich früh und intensiv eingetreten.

Gertweiler.

	Säure	Milchsäure
15. Oktober	1,32	—
19. Dezember	0,75	0,53

Sulzbad-Avolsheim.

16. Januar	0,77	0,54

Oberehnheim.

9. November	1,22	—
14. Januar	0,72	0,34

Die Milchsäuregehalte, welche sich als außerordentlich hoch erwiesen, waren bei den gezuckerten Weinen Gertweiler und Avolsheim-Sulzbad etwas geringer wie bei den Naturweinen.

Wein Gertweiler scheint während der Umgärung (unter Berücksichtigung der Verdünnung) wieder etwas Milchsäure verbraucht zu haben, ein Vorgang, den wir schon im Vorjahr feststellten und den auch Halenke und Krug beobachteten.

Ein Stickstoffverbrauch während der Umgärung konnte kaum festgestellt werden.

Wein Avolsheim-Sulzbad hatte zur Zeit der Zuckerung schon den größten Säurerückgang erlitten. Die Verminderung der Säure nach der Zuckerung entsprach ungefähr der stattgehabten Verdünnung. Der gezuckerte Jungwein zeigte am 17. Juli fast dieselben Extrakt- und Säurezahlen, wie der Naturwein am 23. Januar. Die betreffenden Werte sind, jedenfalls infolge des Schwunds, bis zum 9. September wieder etwas gestiegen.

Auch der gezuckerte Wein Gertweiler hat eine geringe Zunahme von Extrakt und Säure vom 14. Mai bis 12. Dezember, der gezuckerte Wein Oberehnheim eine solche vom 16. Januar bis 12. Dezember erfahren.

Die Kostprobe hat folgendes Resultat gegeben:

Naturwein Gertweiler hatte infolge des Säurerückgangs einen zwar leichten, aber brauchbaren Tischwein gegeben, während die Weine Avolsheim-Sulzbad und Oberehnheim auch nach dem Säurerückgang sich als alkoholarme, unreife, kaum konsumfähige Getränke darboten.

Nach der Verbesserung erwies sich Wein Gertweiler als kräftiger, bukettreicher Wein mit prickelnder Säure. Wein Avolsheim-Sulzbad hatte durch die Zuckerung zwar ebenfalls wesentlich gewonnen, doch trat die Unreife des Jahrgangs immer noch hervor. Der Oberehnheimer war durch die Zuckerung ein spritziger, fein säuerlicher Wein von angenehm entwickeltem Bukett geworden.

Über die Zuckerung der Apfelweine (Tabelle III) ist folgendes zu sagen:

Dieselben waren gesund und von kräftigem Äpfelbukett. Der Säuregehalt war nicht hoch, bei dem trockengezuckerten Apfelwein sogar niedrig.

Der zur Trockenzuckerung verwendete Apfelwein hatte zur Zeit der Zuckerung schon eine recht erhebliche Menge Milchsäure gebildet, welche in dem gezuckerten Wein nicht weiter anstieg. Auch die Säure war konstant geblieben, hatte aber später, hauptsächlich infolge von Bildung flüchtiger Säure etwas zugenommen, ebenso wurde vom 24. August bis 24. November 1911 ein geringer Anstieg des Extraktgehaltes beobachtet.

Die Kostprobe kennzeichnete den gezuckerten als einen gesunden kräftigen Apfelwein, der sich geschmacklich nicht sehr vom ungezuckerten unterscheidet und nur eine bessere Haltbarkeit erreicht hatte.

Der Milchsäuregehalt des Natur-Apfelweins, welcher durch Zuckerlösung verbessert wurde, erwies sich als hoch und hatte schon am 19. Dezember 1910 das Maximum von 0,41 g in 100 ccm erreicht. Die Gärung der gezuckerten Flüssigkeit ging außerordentlich langsam vonstatten, war erst am 16. September 1911 beendet, hatte also 11 Monate gebraucht. Der Extraktgehalt ist der gleiche geblieben, wie der des ungezuckerten Weines trotz der Verdünnung 90 + 10, dasselbe trifft hinsichtlich des Gehaltes an Milchsäure und Gesamtsäure zu. Da die Menge der flüchtigen Säure sich nicht verändert hat, so ist nichtflüchtige Säure in etwas größerer Menge neugebildet worden.

Geschmacklich zeigte sich dieser Wein als ein gesunder, kräftiger Apfelwein, der durch die Umgärung an Körper gewonnen hat, ohne durch den höheren Alkoholgehalt brandig geworden zu sein.

Tabelle

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
								Weinbaugebiet
1	Blienschweiler	Schwere und leichte Böden	Knipperle, Dahlburger, Bischofsheimer, Lampert, Burger	Sehr krank, viel Wurm; 1 mal geschwefelt, 2 mal gespritzt	Anfang Oktober	Teilweise ganz verschloßt	10. 11. 10	Weiß
2	Epfig, Nothalten, Ittersweiler	—	½ Weiß Lamper, ½ gem. Satz	Viel Wurm und Äscher; 3 mal geschwefelt 4 mal gespritzt	Anfang Oktober, ziemlich reif	Hagel	20. 12. 10	„
3	St. Peter	—	Lamper	Wurm, Äscher, Peronospora; 3—4 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	sehr unreif und hart, daher fast keine Farbe	„	24. 12. 10	„
4	Dambach	—	—	—	—	—	22. 3. 11	„
5	Gertweiler, verschiedene Geannew	Schwerer Lehmboden, gute Stalldüngung	Gemischter Satz	Oidium, Peronospora, Sauerwurm; Fäulnis; gespritzt und geschwefelt	3. 10. 10 teilweise unreif	—	30. 6. 11	„
6	„ „ der Ebene	Lehmboden, gute Stalldüngung	Gemischter Satz, vorwiegend Sylvaner	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	7. u. 8. 10. 10 zum Teil unreif und gefault	—	19. 7. 11	„

Tabelle II. **Weine de**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
								Weinbaugebie
								a) Zuckerungsversu
	Gertweiler, Verschiedene Lagen	—	Gemischter Satz	—	—	—	12. 10. 10	Weiß
	Abgelassen am 15. Okt. 1910	—	—	—	—	—	18. 10. 10	„
	I. Abstich, abgelassen am 19. Dez. 1910	—	—	—	—	—	2. 1. 11	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g: Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Wasserlösliche Alkalität	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Stickstoff
Unter-Elsaß.																		
1,0076	2,38	2,61	0,96	0,36	0,05	0,90	0,34	0,12	0,23	2,4	2,59	1,69	—	0,385	4,2	14,7	0,78	—
1,0029	2,96	2,06	0,77	0,43	0,06	0,69	0,31	0,10	0,26	1,2	2,06	1,37	—	0,324	3,2	10,4	0,56	—
1,0039	4,23	2,65	1,04	0,49	0,06	0,96	0,47	0,15	0,33	0,7	2,60	1,64	—	0,318	2,4	11,0	0,80	—
1,0060	3,43	2,73	1,02	0,33	0,05	0,96	0,48	0,17	0,15	1,90	2,66	1,70	—	0,374	4,1	14,1	0,89	0,040
1,0015	4,11	2,03	0,84	0,47	0,07	0,76	0,31	0,10	0,30	0,75	2,03	1,28	—	0,264	2,15	7,5	0,61	0,042
1,0004	5,54	2,32	0,81	0,47	0,09	0,70	0,44	0,16	0,24	0,60	2,26	1,56	—	0,305	2,10	8,0	0,58	0,045

Jahres 1910, Zuckerungsversuche.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g: Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Wasserlösliche Alkalität	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Stickstoff
Unter-Elsaß.																		
Gertweiler.																		
—	4,95	—	1,32	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	4,95	2,78	1,32	—	0,02	1,30	—	0,14	—	—	2,74	1,44	—	0,364	4,3	—	—	—
1,0002	5,20	2,17	0,75	0,55	0 06	0,68	0,45	0,11	0,22	1,25	2,16	1,49	—	0,265	2,62	8,7	0,57	0,044

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
	II. Abstich, abgelassen am 15. März 1911	—	—	—	—	—	30. 6. 11	Weiß
	III. Abstich, abgelassen am 12. Sept. 1911	—	—	—	—	—	22. 8. 11	"
	IV. Abstich, abgelassen am 11. Okt. 1911	—	—	—	—	—	6. 12. 11	"

Die Kostprobe ergab folgendes: Durch den Säurerückgang hat sich der Naturwein zu einem brauchbaren Tischweine, auch ohne Zuckerung, ausgebaut.

Gezuckert am 15. Oktober 1910: 12,24 Hektoliter Naturwein mit 3,06 Hektoliter Zuckerlösung, enthaltend 116 Kilo Zucker (80 + 20).

	I. Abstich, abgelassen am 19. Dez. 1910	—	—	—	—	—	4. 1. 11	Weiß
	II. Abstich, abgelassen am 15. März 1911	—	—	—	—	—	3. 7. 11	"

Die am 12. April vorgenommene Kostprobe ergab folgendes: Ein kräftiger, bukettreicher Wein, mit prikelnder Säure, der durch die Zuckerung die Unreife des Jahrganges verloren hat.

	III. Abstich, abgelassen am 12. Sept. 1911	—	—	—	—	—	23. 8. 11	Weiß
	IV. Abstich, abgelassen am 11. Okt. 1911	—	—	—	—	—	7. 12. 11	"

b) Zuckerungsversuch

	Avolsheim und Sulzbad, Verschiedene Lagen	—	Gemischter Satz, hauptsächlich Burger und Knipperle	—	Gesund, aber unreif	—	24. 10. 10	Weiß
	I. Abstich, abgelassen am 16. Jan. 1911	—	—	—	—	—	23. 1. 11	"
	II. Abstich, abgelassen am 15. Mai 1911	—	—	—	—	—	11. 7. 11	"
	III. Abstich, abgelassen am 6. Sept. 1911	—	—	—	—	—	8. 9. 11	"

Die Kostprobe ergab folgendes: Ein saurer, alkoholarmer, unreifer Wein, der im Naturzustande kaum als Konsumwein Verwendung finden kann.

Gezuckert am 24. Oktober 1910: 560,7 Liter Naturwein mit 62,3 Liter Zuckerlösung, enthaltend 44,8 Kilo Zucker (90 + 10).

	I. Abstich, abgelassen am 16. Jan. 1911	—	—	—	—	—	31. 1. 11	Weiß
	II. Abstich, abgelassen am 15. Mai 1911	—	—	—	—	—	17. 7. 11	"

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g														Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Stickstoff
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Wasserlösliche Alkalität	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
1,0001	5,08	2,14	0,73	—	0,05	0,66	—	0,12	0,19	—	2,12	1,46	—	0,266	2,27	—	—	—
1,0005	5,05	2,18	0,73	—	0,06	0,66	—	0,14	0,20	—	2,14	1,48	—	0,273	2,10	—	—	—
1,0004	5,02	2,16	0,77	—	0,07	0,68	—	0,11	0,16	—	2,15	1,47	—	0,269	2,05	—	—	—
0,9946	7,90	1,92	0,60	0,41	0,05	0,54	0,56	0,09	0,19	1,20	1,92	1,38	—	0,216	2,00	7,1	0,44	0,038
0,9948	7,80	1,92	0,63	—	0,05	0,56	—	0,12	0,19	—	1,90	1,34	—	0,216	1,80	—	—	—
0,9957	7,63	2,01	0,65	—	0,06	0,58	—	0,16	0,18	—	1,95	1,37	—	0,245	1,35	—	—	—
0,9957	7,60	2,04	0,66	—	0,08	0,56	—	0,16	0,19	—	1,98	1,42	—	0,245	1,20	—	—	—
Avolsheim.																		
—	4,20	—	0,81	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1,0025	4,26	2,40	0,77	0,54	0,07	0,68	0,34	0,11	0,17	1,60	2,39	1,72	—	0,273	2,80	8,1	0,60	0,040
1,0023	4,29	2,40	0,77	—	0,08	0,68	—	0,12	0,14	—	2,36	1,68	—	0,274	2,70	—	—	—
1,0028	4,29	2,39	0,77	—	0,09	0,66	—	0,14	0,13	—	2,35	1,69	—	0,281	2,65	—	—	—
0,9975	7,15	2,32	0,72	0,50	0,09	0,61	0,52	0,10	0,13	1,35	2,32	1,71	—	0,241	2,55	7,2	0,55	0,037
0,9979	7,06	2,34	0,74	—	0,09	0,63	—	0,13	0,10	—	2,31	1,68	—	0,254	2,30	—	—	—

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, gemischter Satz)
	III. Abstich, abgelassen am 6. Sept. 1911	—	—	—	—	—	9. 9. 11	Weiß

Die Kostprobe ergab folgendes: Durch die Zuckerung hat der Wein geschmacklich außerordentlich gewonnen, wenn auch die Unreife des Jahrganges immer noch sehr bemerkbar ist.

c) Zuckerungsversuch

	Oberehnheim, Ebene	—	Burger und Bischofsheimer Tokayer	—	—	—	9. 11. 10	Weiß
	I. Abstich, abgelassen am 15. Dez. 1910	—	—	—	—	—	14. 1. 11	"
	II. Abstich, abgelassen am 7. April 1911	—	—	—	—	—	13. 5. 11	"
	III. Abstich, abgelassen am 9. Sept. 1911	—	—	—	—	—	11. 9. 11	"

Die Kostprobe ergab folgendes: Ein alkoholarmer, saurer, unreifer Wein, der unbedingt verbesserungsbedürftig ist. Als Konsumwein im Naturzustande nicht zu verwenden.

Zuckerung am 7. November 1910: 500 Liter Naturwein mit 88 Liter Zuckerlösung, enthaltend 47 Kilo Zucker (85 + 15).

	I. Abstich, abgelassen am 15. Dez. 1910	—	—	—	—	—	16. 1. 11	Weiß
	II. Abstich, abgelassen am 7. April 1911	—	—	—	—	—	14. 5. 11	"
	III. Abstich, abgelassen am 9. Sept. 1911	—	—	—	—	—	12. 9. 11	"

Die Kostprobe ergab folgendes: Durch die Zuckerung hat der Wein außerordentlich gewonnen, insbesondere hat sich der Bukett in angenehmer Weise ausgebildet. Durch den Säurerückgang in Verbindung mit der Zuckerung ist ein spritziger, fein säuerlicher Tischwein gewonnen worden.

Tabelle III. **Zuckerungsversuche mit**

Weinbaugebiet

Apfelweinzuckerungsversuch

	Ungezuckert,	—	—	—	—	—	14. 10. 10	Apfelmost Wein
	I. Abstich, abgelassen am 19. Dez. 1910	—	—	—	—	—	4. 1. 11	"
	II. Abstich, abgelassen am 12. April 1911	—	—	—	—	—	26. 5. 11	"

Die am 12. April vorgenommene Kostprobe ergab folgendes: Der Apfelwein ist ein gesunder Wein, mit ausgesprochenem, kräftigem Apfelbukett.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g: Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Wasserlösliche Alkalität	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Stickstoff
0 9983	6,86	2,42	0,76	—	0,08	0,66	—	0,12	0,11	—	2,40	1,74	—	0,283	2,55	—	—	—
Oberehnheim.																		
—	4,00	—	1,22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1,0012	4,05	1,88	0,72	0,34	0,07	0,64	0,37	0,10	0,26	1,00	1,88	1,24	—	0,226	2,47	9,1	0,50	0,036
1,0008	4,17	1,90	0,72	—	0,07	0,64	—	0,11	0,20	—	1,89	1,25	—	0,220	2,25	—	—	—
1,0011	4,11	1,97	0,74	—	0,09	0,62	—	0,13	0,23	—	1,94	1,32	—	0,242	1,65	—	—	—
0,9955	7,16	1,81	0,65	0,33	0,06	0,57	0,52	0,10	0,22	0,90	1,81	1,24	—	0,195	2,25	7,25	0,46	0,035
0,9956	7,19	1,85	0,67	—	0,07	0,59	—	0,11	0,21	—	1,84	1,25	—	0,193	1,90	—	—	—
0,9959	6,99	1,89	0,69	—	0,06	0,62	—	0,12	0,22	—	1,87	1,25	—	0,206	1,55	—	—	—

Apfel-Weinen des Jahres 1910.

Unter-Elsaß.

Wässerige Zuckerlösung.

—	1,22	8,79	0,60*	—	—	—	—	5,19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1,0061	3,96	3,29	0,49	0,41	0,08	0,40	0,47	0,97	—	—	2,42	2,89	—	0,307	4,25	11,8	—	—
1,0017	4,53	2,38	0,52	0,41	0,10	0,41	—	0,14	—	—	2,34	1,95	—	0,304	3,30	—	—	—

* Auf Apfelsäure berechnet.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Weißweine, Rotweine, Schillerweine)
	III. Abstich, abgelassen am 11. Okt. 1911	—	—	—	—	—	4. 12. 11	Weiß

Gezuckert am 15. Oktober 1910: 13,66 hl Naturapfelwein mit 1,51 hl Zuckerlösung (90 + 10) enthaltend 101 Kilo Zucker. Kellertemperatur 16° C.

	abgelassen am 16. Sept. 1911	—	—	—	—	—	28. 8. 11	Weiß
	abgelassen am 11. Okt. 1911	—	—	—	—	—	6. 12. 11	"

Die Kostprobe ergab folgendes: Ein gesunder, kräftiger Apfelwein, der durch die Umgärung an Körper gewonnen hat, ohne daß der Wein dadurch brandig geworden ist.

Apfelwein-Trocken

	Ungezuckert	—	—	—	—	—	21. 10. 10	Weiß
	I. Abstich, abgelassen am 19. Dez. 1910	—	—	—	—	—	9. 1. 11	"
	II. Abstich, abgelassen am 16. Sept. 1911	—	—	—	—	—	24. 8. 11	"
	III. Abstich, abgelassen am 11. Okt. 1911	—	—	—	—	—	22. 11. 11	"

Die am 12. April vorgenommene Kostprobe ergab folgendes: Gesunder, bukettreicher Apfelwein. Die Qualität beweist, daß eine Zuckerung kaum als notwendig erscheint.

Gezuckert am 24. Oktober 1910: 15,06 hl Naturapfelwein und 51,22 Kilo Zucker. Kellertemperatur 16° C.

	abgelassen am 16. Sept. 1911	—	—	—	—	—	24. 8. 11	Weiß
	abgelassen am 11. Okt. 1911	—	—	—	—	—	24. 11. 11	"

Die Kostprobe ergab folgendes: Ein gesunder, kräftiger Apfelwein, der sich geschmacklich nicht erheblich vom ungezuckerten Wein unterscheidet. Durch die Zuckerung dürfte nur eine bessere Haltbarkeit erreicht sein.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g														Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Stickstoff
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Wasserlösliche Alkalität	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile				
1,0018	4,38	2,38	0,54	—	0,11	—	—	0,13	—	—	2,35	—	—	0,299	2,90	—	—	—
0,9973	6,96	2,34	0,51	0,42	0,10	0,39	0,64	0,12	—	—	2,32	1,68	—	0,278	2,50	9,2	—	—
0,9977	6,96	2,37	0,57	—	0,14	—	—	0,14	—	—	2,33	—	—	0,279	1,80	—	—	—
zuckerungsversuch.																		
—	2,72	4,60	0,48*	—	—	—	—	2,04	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1,0027	3,69	2,26	0,43	0,29	0,09	0,33	0,43	0,23	—	—	2,13	1,80	—	0,290	4,05	11,6	—	0,006
1,0027	3,66	2,25	0,48	0,36	0,11	0,36	—	0,18	—	—	2,17	1,81	—	0,281	3,25	—	—	
1,0027	3,66	2,26	0,52	—	0,11	—	—	0,17	—	—	2,19	—	—	0,279	2,82	—	—	
1,0000	5,38	2,29	0,49	0,37	0,12	0,35	0,52	0,15	—	—	2,24	1,89	—	0,277	2,35	9,6	—	0,006
1,0004	5,35	2,36	0,59	—	0,16	—	—	0,13	—	—	2,30	—	—	0,281	1,45	—	—	

* Auf Apfelsäure berechnet.

An-

Umfang des Weinverschnittgeschäftes im

Zollverwaltungsgebiet	Menge des unter Steuerkontrolle mit Verschnittwein verschnittenen				Ursprungsland des ausländischen Weiß- oder Rotweins (Spalte 4—5)	
	inländischen		ausländischen			
	Weißweins hl	Rotweins hl	Weißweins hl	Rotweins hl		
1	2	3	4	5	6	
Der Verschnitt						
a) von einem						
Preußen	—	315	—	—	—	
Bayern	—	199	—	—	—	
Baden	—	688	—	—	—	
Hessen	—	323	—	—	—	
Elsaß-Lothringen	—	12	—	—	—	
Summe a	—	1 537	—	—	—	
b) von einem						
Preußen	137	2 560	28	2 343	Frankreich	2 080 hl
					Portugal	134 „
					Italien	129 „
					Asiat. Türkei	18 „
					Spanien	10 „
Bayern	28	18 000	—	572	Italien	258 „
					Österr.-Ungarn	209 „
					Frankreich	76 „
					Portugal	29 „
Sachsen	5	50	—	—	—	
Württemberg	146	1 520	56	1 339	Italien	1 257 „
					Österr.-Ungarn	103 „
					Spanien	35 „
Baden	300	3 457	539	439	Italien	572 „
					Portugal	293 „
					Spanien	113 „
Hessen	2	3 645	—	36	Frankreich	36 „
Mecklenburg-Schwerin	—	7	—	—	—	
Braunschweig	—	—	—	117	Frankreich	117 „
Anhalt	5	—	—	—	—	
Hamburg	—	654	—	1 255	Spanien	1 062 „
					Portugal	181 „
					Griechenland	9 „
					Frankreich	2 „
					Österr.-Ungarn	1 „
Elsaß-Lothringen	10 148	39 768	15 741	16 000	Spanien	28 887 „
					Portugal	1 989 „
					Italien	728 „
					V. St. v. Amerika (Kalifornien)	110 „
					Frankreich	27 „
Summe b	10 771	69 661	16 364	22 101	Spanien	30 107 hl
	80 432		38 465		Italien	2 944 „
					Portugal	2 626 „
					Frankreich	2 338 „
					Österr.-Ungarn	313 „
					V. St. v. Amerika (Kalifornien)	110 „
					Asiatische Türkei	18 „
					Griechenland	9 „
					Zusammen	38 465 hl

hang.

deutschen Zollgebiet im Kalenderjahr 1911.

Menge des Verschnitt-		Die Menge des Verschnitt-Weines und -Mostes (Spalte 7—8) verteilt sich auf die Herkunftsländer (Spalte 9—15) in Hektolitern							Gesamtmenge der verschnittenen Weine usw. (Sp. 2—5 u. 7—8)
Weines hl	Mostes hl	Frankreich (mit Algerien)	Griechenland	Italien	Österreich-Ungarn	Spanien	Türkei	Portugal	hl
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ist ausgeführt:									
Weinbauer:									
66	—	—	—	—	—	66	—	—	381
55	—	—	—	—	—	55	—	—	254
66	—	—	—	66	—	—	—	—	754
66	—	—	—	21	—	33	—	12	389
6	—	—	—	—	—	6	—	—	18
259	—	—	—	87	—	160	—	12	1 796
Weinhändler.									
2 147	—	587	42	617	8	616	146	131	7 215
6 456	—	14	380	389	68	4 325	—	1 280	25 056
31	—	—	—	—	—	31	—	—	86
630	—	42	—	313	—	275	—	—	3 691
1 812	—	5	111	130	—	1 369	—	197	6 547
1 149	—	14	27	129	—	972	—	7	4 832
3	—	—	—	3	—	—	—	—	10
56	—	56	—	—	—	—	—	—	173
14	—	—	—	14	—	—	—	—	19
858	—	78	5	187	18	187	—	383	2 767
55 249	—	999	1 685	770	—	43 818	—	7 977	136 906
68 405	—	1 795	2 250	2 552	94	51 593	146	9 975	187 302

Zollverwaltungsgebiet	Menge des unter Steuerkontrolle mit Verschnittwein verschnittenen				Ursprungsland des ausländischen Weiß- oder Rotweins (Spalte 4—5)
	inländischen		ausländischen		
	Weißweins hl	Rotweins hl	Weißweins hl	Rotweins hl	
1	2	3	4	5	6
					c) von einer
Baden	5	—	—	—	—
Elsaß-Lothringen	1 604	146	—	—	—
Summe c	1 609	146	—	—	—
„ b	10 771	69 661	16 364	22 101	—
„ a	—	1 537	—	—	—
Zusammen im deutschen Zollgebiet außer Luxemburg 1911	12 380	71 344	16 364	22 101	—
	83 724		38 465		
Dagegen 1910	7 014	131 206	1 985	10 716	—
	138 220		12 701		
Außerdem in Luxemburg (von einem Weinhändler) 1911	77	—	—	—	—
Dagegen 1910	76	29	—	—	—
	105				

Menge des Verschnitt-		Die Menge des Verschnitt-Weines und -Mostes (Spalte 7—8) verteilt sich auf die Herkunftsländer (Spalte 9—15) in Hektolitern							Gesamtmenge der verschnittenen Weine usw. (Sp. 2—5 u. 7—8)
Weines hl	Mostes hl	Frankreich (mit Algerien)	Griechenland	Italien	Österreich-Ungarn	Spanien	Türkei	Portugal	hl
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
sonstigen Person:									
7	—	—	—	—	—	7	—	—	12
2 141	—	—	—	—	—	2 128	—	13	3 891
2 148	—	—	—	—	—	2 135	—	13	3 903
68 405	—	1 795	2 250	2 552	94	51 593	146	9 975	187 302
259	—	—	—	87	—	160	—	12	1 796
70 812	—	1 795	2 250	2 639	94	53 888	146	10 000	193 001
67 547	—	3 934	9 088	11 650	516	39 628	505	2 226	218 468
110	—	—	13	—	—	97	—	—	187
125	—	—	—	14	—	111	—	—	230

Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik. Berichtsjahr 1910/1911.

Teil II.

Moststatistische Untersuchungen.

Berichte der beteiligten Untersuchungsstellen, gesammelt im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

1. Preußen.

A. Maingau, Rheingau, Rheintal unterhalb des Rheingaus, Gebiet der Nahe, Mosel, Saar, Ruwer, Ahr und Lahn, sowie ostdeutsches Weinbaugebiet.

Bericht der önochemischen Versuchsstation Geisenheim a. Rh.

Prof. Dr. C. von der Heide.

Die abnormen Witterungsverhältnisse des Sommers 1911 beherrschten den Weinbau in ausschlaggebender Weise, wie im einzelnen gezeigt werden möge.

Rheingau: Auf den trostlosen Herbst 1910 folgte im allgemeinen ein milder, feuchter Winter. Wenn auch die Kälte, die im Januar kurze Zeit auftrat, die Weinbergsarbeiten verzögerte, so kamen doch die Reben im allgemeinen gut durch den Winter. Frostschäden wurden trotz der mangelhaften Holzreife nur sehr vereinzelt festgestellt. Das Sylvanerholz war durchgehends von geringerer Beschaffenheit als das des Rieslings. Das starke Auftreten des Heu- und Sauerwurmes im Vorjahre zwang die Rheingauer Winzer die Bekämpfung dieser Schädlinge auch im Winter aufzunehmen. Die hohen Kosten von 80 –100 ℳ für den Morgen gestatteten jedoch zunächst nur dem Großgrundbesitzer energisch vorzugehen. Erst nach Bereitstellung staatlicher Mittel wurde die Winterbekämpfung auf breiterer Grundlage in Angriff genommen. Glückverheißend setzte der Frühling ein. Die Spätfröste im April trafen noch keine Gescheinsknospen, so daß ein wesentlicher Schaden durch sie kaum entstand. Stärker, als man nach der Winterbekämpfung erwartet hatte, setzte der Motten-

flug ein. Schon am 19. April wurden in Rüdesheim die ersten Motten beobachtet. Der Fang der Motten der ersten Generation mit Fangnäpfen, die mit Äpfel-Trester-wein oder ähnlichen Flüssigkeiten beködert wurden, ließ keinen Erfolg erkennen. Dagegen scheinen die Motten der zweiten Generation leichter in die Fangnäpfe zu geraten; ob durch den Geruch angelockt oder durch Durst gezwungen, sei dahingestellt. Trotzdem glaube ich persönlich nicht, daß durch die Fangnäpfe dieser Schädling in erheblicher Weise wird vermindert werden können. Ebenso zweifle ich an der Wirksamkeit der Winterbekämpfung. Anfang Juni begann allgemein die Blüte. Leider wurde ihr rascher Verlauf durch eintretende naßkalte Witterung verzögert. Auch Pilzkrankheiten begannen sich bemerkbar zu machen, so daß überall fleißig gespritzt und geschwefelt wurde. Anfang Juli trat hochsommerliches Wetter mit beinahe unerträglicher Hitze ein, die bis spät in den Herbst anhielt. Nur vereinzelte Gemarkungen erhielten gelegentlich einen zufälligen Gewitterregen, der den Reben sehr nützte. Sonst aber seufzte sogar der Rebstock an den steilen Lagen, wo es an Grundwasser zu fehlen begann, unter der abnormen Hitze. Im Juli flog schon die 2. Generation der Heu- und Sauerwurmmotte. Vielfach wurde dagegen mit Aussuchen der angestochenen Beeren vorgegangen. Die Pilzkrankheiten kamen durch das heiße Wetter rasch zum Stillstand. Vereinzelt war durch das Schwefeln Schaden angerichtet worden, indem Laub und Beeren verbrannt wurden. Infolge Wassermangels blieben die Beeren klein und wurden zum Teil notreif.

Der Heu- und Sauerwurm wurde durch die heiße Witterung stark vermindert, ohne jedoch vollständig vernichtet zu werden. Leider wurden auch dieses Jahr wieder neue Reblausherde aufgefunden.

Ende September begann die Rotweinlese, Mitte Oktober die allgemeine Weißweinlese, die sich bis Mitte November hinzog. Die Güte des Mostes ist hervorragend, beträgt doch das Durchschnittsmostgewicht mehr als 90° bei einem Durchschnittssäuregehalt von etwa 8 ‰. Vereinzelt wurden sehr hochgrädige Auslesen erzielt, doch erntete man dies Jahr weniger edelfaule als rosinenartig eingetrocknete Beeren. Die Trauben waren bei der Lese sehr gesund und fast frei von Fäulnis irgendwelcher Art. Die Menge des Mostes entspricht etwas mehr als einem halben Herbste.

Infolge des allgemeinen Weinmangels und der ihrer Art nach hervorragenden Ernte, sind die Preise im Rheingau sehr hoch. Für 1 kg Trauben wurde 1—1,20 ℳ, ja sogar 2 ℳ bezahlt. Winzermoste kosteten 1300—2000 ℳ (gegen 500—1000 ℳ in früheren Jahren).

Ernte	1904	77 854 hl
„	1905	94 541 „
„	1910	13 754 „
„	1911	57 060 „

Es waren im Extrag 2157 ha; Durchschnittsertrag des ha 26,4 hl.

Mosel: Das Rebholz kam ziemlich gesund in die kalte Jahreszeit. Sehr energisch suchte man während des ganzen Winters die Puppe des Heu- und Sauerwurmes zu bekämpfen. Das Abbürsten und Abreiben der Stöcke, der saubere Schnitt der Reben, das Verschmieren der Ritze in den Pfählen usw. wurde z. T. mit großer Sorgfalt durchgeführt. Vielerorts wurde die Bekämpfung nicht dem einzelnen überlassen, sondern gemeinschaftlich durchgeführt. Frostschäden wurden nicht festgestellt. Ein

Kälterückschlag anfangs April konnte ebenfalls keinen Schaden anrichten, da die Reben erst im Mai auszutreiben anfingen. Maifröste traten nicht auf. Alsbald begann man fleißig zu spritzen und zu schwefeln. Die Heuwurmmotte flog zahlreicher als man nach der fleißigen Winterbekämpfung erwartet hatte — ein Beweis der Wertlosigkeit dieser Arbeit. Allerorts wurde die Motte bekämpft, sei es durch Klebfächer oder durch Fangnäpfe. Gegen den Heuwurm ging man durch Aussuchen der Beeren oder durch Bespritzung der Gescheine vor. Zu diesem Zwecke dienten als Spritzmittel Naphthalin-Schwefel, Arsenverbindungen, Kalischmierseife, Nikotin und andere Stoffe. Das einzige Mittel, das mir persönlich Erfolg zu versprechen scheint, dürfte die von Prof. Muth-Oppenheim vorgeschlagene Emulsion sein, die unter anderem Kaliseife, Nikotin und Schwefelkohlenstoff enthält. Da jedoch in diesem Jahre durch natürliche Einflüsse der Wurm überhaupt dezimiert wurde, so gaben die Bekämpfungsversuche diesmal überhaupt kein klares Bild über den Wert oder den Unwert irgend einer Bekämpfungsweise. Während der Mai sehr günstig verlief, setzte anfangs Juni eine nasse und kalte Periode ein, während der die Temperatur bis auf + 3° sank. Die Blüte wurde dadurch verzögert. Gegen Pilzkrankheiten wurde sehr fleißig gespritzt und geschwefelt. Anfangs Juli war die Blüte zur allgemeinen Zufriedenheit beendet. Als im Juli die heiße Witterung ihren Anfang nahm, begann der Mottenflug der 2. Generation. Weinberge, die kurz vorher geschwefelt worden waren, litten große Not. Der Schwefel rief nicht nur am Laube, sondern auch an den Trauben starke Verbrennungen hervor; stellenweise wurde so der fleißige Moselwinzer um seinen Lohn betrogen. Die starke Hitze gebot allen Krankheiten Stillstand, ebenso wurde die Sauerwurmmotte sehr vermindert. Der Weinstock stand schön und üppig. Im September brachten nur ganz vereinzelt Gewitter etwas Feuchtigkeit. Die steilen Lagen litten stark unter Wassermangel, so daß die Beeren sehr klein blieben. Dagegen erzeugten die flachen Lagen, die für gewöhnlich minderwertige Weine liefern, in diesem abnormen Jahre der Art und Menge nach hervorragende Erträge. Nachdem bereits in der ersten Augustwoche weiche Rieslingtrauben angetroffen worden waren, begann Anfang Oktober die allgemeine Lese. Häufig wurden Vorlesen gehalten. Die Menge des Mostes entsprach nicht der Erwartung. Das Bukett der Trauben hingegen war häufig — jedoch nicht immer — von großer Art. Sehr enttäuschten die Mostgewichte; sie überstiegen nur in wenigen Ausnahmefällen 85° Ö., während es im Durchschnitt nicht mehr als 75° betrug.

Ende Oktober war die Lese beendet. Die Gärung verlief sehr glatt und rasch Die Jungweine klärten sich in wenigen Wochen und zeigten meist ein bestehendes Bukett. Stellenweise sind jedoch die 1910er besser als die 1911er. Großer wirtschaftlicher Schaden entstand durch die Zweifel über die Auslegung des Zuckerungsparagraphen des Weingesetzes; der Handel liegt darnieder.

Die Mosternte von der Mosel betrug 362 996 hl von 6877,8 ha, im Durchschnitt also 52,8 hl von 1 ha. Dieses entspricht etwa einem 3/4 Herbste.

Ernte	1903	509 839 hl
„	1904	496 999 „
„	1909	185 481 „
„	1911	362 996 „

Zur statistischen Untersuchung wurden insgesamt 653 Moste eingesandt und zwar 646 weiße und 7 rote Moste.

Davon entfallen auf das Gebiet:

	weiße Moste	rote
Maingau	5	—
Rheingau	208	—
rechtes Rheintal } unterhalb des	7	2
linkes „ } Rheingaus	7	3
Nahe	42	—
Mosel (Mittel- und Untermosel)	192	—
Saar und Ruwer	173	—
Ahr	—	2
Lahn	3	—
Ostdeutsches Weinbaugebiet	9	—
	646	7

In Tabelle I sind die Einzelergebnisse der ermittelten Öchslegewichte und Säuregehalte aufgeführt. Tabelle II gibt eine kurze Zusammenfassung der ganzen Untersuchung. Im Rheingau wurden nur vereinzelt Mostgewichte unter 85° Ö. beobachtet; an der Mosel nur vereinzelt solche über 85°. Das Durchschnittsmostgewicht im Rheingau beträgt 85—105° Ö., an der Mosel 65—85° Ö. Das höchste beobachtete Mostgewicht betrug im Rheingau 209° (darin bestimmt 46,6 g Invertzucker nach Fehling).

Der Säuregehalt betrug durchschnittlich im Rheingau 6—10‰, an der Mosel 8—12‰. Der charakteristische Unterschied zwischen Rheingau und Mosel ist dieses Jahr sehr scharf ausgeprägt.

Tabelle I.

Mostgewicht Grad Öchsle	Maingau	Rheingau	Recht. Rheintal unterhalb des Rheingaus	Links Rheintal unterhalb des Rheingaus	Nahe	Mosel*)	Saar und Ruwer	Ahr	Lahn	Ostdeutsches Weinbaugebiet	Insgesamt
bis 54,9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
von 55,0 „ 64,9	—	—	—	—	—	12	53	—	—	—	65
„ 65,0 „ 74,9	—	1	1	3	9	138	101	—	3	2	258
„ 75,0 „ 84,9	1	9	5	4 (1R)	14	40	19	—	—	7	99 (1 R)
„ 85,0 „ 94,9	—	50	3 (2R)	3 (2R)	16	1	—	2 (2R)	—	—	75 (6 R)
„ 95,0 „ 104,9	1	111	—	—	3	1	—	—	—	—	116
„ 105,0 „ 114,9	1	26	—	—	—	—	—	—	—	—	27
„ 115,0 „ 154,9	1	4	—	—	—	—	—	—	—	—	5
„ 155,0 „ 204,9	1	6	—	—	—	—	—	—	—	—	7
„ 205,0 u. mehr	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Zusammen	5	208	9 (2R)	10 (3R)	42	192	173	2 (2R)	3	9	653 (7R)
Freie Säuren g in 100 ccm											
von 0,40 bis 0,59	1	5	3	1 (1R)	1	—	—	—	—	3	14 (1R)
„ 0,60 „ 0,79	2	71	5 (1R)	2 (2R)	16	12	10	2 (2R)	—	5	125 (5R)
„ 0,80 „ 0,99	2	92	1 (1R)	6	17	135	88	—	—	1	342 (1R)
„ 1,00 „ 1,19	—	24	—	1	8	44	72	—	1	—	150
„ 1,20 „ 1,39	—	15	—	—	—	—	3	—	2	—	20
„ 1,40 „ 1,59	—	1	—	—	—	1	—	—	—	—	2
Zusammen	5	208	9 (2R)	10 (3R)	42	192	173	2 (2R)	3	9	653 (7R)

*) Ausschließlich Obermosel.

Tabelle II.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				I. Maingau.					
1	Hochheim a. M., Domdechaney	Strenger tonhaltiger Mergelboden	Riesling	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 3 mal geschwefelt, Sauerwurmmotten abgefangen	11. 11., Ziemlich gesund	—	Weiß	110	0,70
2	„ „	„	Riesling (Auslese)	„	12. 11., Edelfäule, Trockenbeeren	—	„	165	0,76
3	„ Rauchloch	Sandiger Letten	Riesling	—	18./19. 10., Etwa 75 % edelfaul	—	„	120	0,80
4	„ Stein	„	„	—	21./22. 10., 80 % edelfaul	—	„	104	0,94
5	Hofheim a. T., Kapellenberg	Letten und Lehm	Österreicher, Riesling, Traminer	Keine	6. 10., Minimale Fäule	—	„	80	0,56
				II. Rheingau.					
6	Eibingen, Bein, Stiel, Rechacker	Lehm und Ackerkrume	Riesling und Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	12.—14. 10.	—	„	87	0,76
7	„ Dechaney	Lehmiger Kies	Riesling	Keine	10. 10., Starke Edelfäule	—	„	87	1,14
8	„ Flecht	Lehm- und Ackerkrume	Riesling und Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	6./7. 10., Ganz wenig Edelfäule	—	„	88	0,54
9	„ Untere Flecht	Quarzit	Riesling	—	24. 10.	—	„	94	0,90
10	„ Obere Flecht	Schiefer	„	—	26. 10.	—	„	93	0,85
11	„ Hangeloch	—	Sylvaner unveredelt	—	12. 10.	—	„	89	1,10
12	„ „	Kies. Lehm	Sylvaner	Keine	„	—	„	80	1,20
13	„ „	„	„	„	„	—	„	85	0,90
14	„ „	„	Sylvaner auf Rip. G. 2	—	„	—	„	89	0,92
15	„ „	„	Sylvaner auf Solonis	—	„	—	„	95	0,95
16	„ „	„	Sylvaner auf Gloire de Montpellier	—	„	—	„	89	0,82
17	„ Langeacker	Lehm und Schotter	Sylvaner	Keine	11. 10., ziemlich faul	—	„	92	0,75

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
18	Eibingen, Leideck	Lehmiger Quarzitboden, im Untergrund Salpeterbod. und Kalkschichten	Sylvaner auf Riparia	—	24. 10.	—	Weiß	99	0,90
19	„ „	Lehmiger Quarzitboden, im Untergrund Salpeterboden	Sylvaner auf verschiedenen Unterlagen	Stark chlorotisch, viel Heuwurm; Heuwürmer abgesucht	„	—	„	90	0,98
20	„ „	„	Sylvaner auf Riparia	Etwas Chlorose	„	—	„	83	1,13
21	„ „	„	Sylvaner auf Solonis	—	„	—	„	92	1,05
22	„ „	Lehmiger Quarzitboden im Untergrund Salpeter- u. Lettenschicht	Sylvaner auf Riparia	Etwas Chlorose, etwas Oidium; Schwefel	24. 10., Etwas Edel- und Sauerfäule	—	„	92	1,02
23	„ „	„	Sylvaner auf Rupestris	„	„	—	„	96	0,88
24	„ „	Lehmiger Quarzitbod. im Untergrund Tonschiefer	Sylvaner auf Riparia G. 72	Etwas Heu- u. Sauerwurm; abgesucht	24. 10.	—	„	100	0,86
25	„ „	„	Sylvaner auf Riparia G. 78	„	„	—	„	108	0,90
26	„ „	„	Sylvaner auf Cordifolia × Rupestris 19 G.	„	„	—	„	103	0,82
27	„ „	„	Sylvaner auf Riparia Gloire	„	„	—	„	108	0,77
28	„ „	„	Sylvaner unveredelt	„	„	—	„	104	0,68
29	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 12 G.	„	„	—	„	109	0,86
30	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 13 G.	„	„	—	„	100	0,74
31	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 15 G.	„	„	—	„	110	0,80
32	„ „	„	Sylvaner auf Solonis × York Madeira 159 G.	„	„	—	„	104	0,78
33	„ „	„	Sylvaner auf Rupestris monticola	„	„	—	„	104	0,74
34	„ „	„	Sylvaner auf Rupestris 9 H.G.	„	„	—	„	108	0,79

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
35	Eibingen, Leideck	Lehmiger Quarzitbod., im Untergrund Tonschiefer	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 11 G.	Etwas Heu- u. Sauerwurm; abgesucht	24. 10.	—	Weiß	99	0,88
36	„ „	„	Sylvaner auf Solonis	„	„	—	„	100	0,82
37	„ „	„	Sylvaner auf Solonis × Gutedel 96 G.	„	„	—	„	98	0,90
38	„ „	„	Sylvaner auf Cordifolia × Rupestris 17 G.	„	„	—	„	109	0,82
39	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 3 H.G.	„	„	—	„	100	0,82
40	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 10 M.G.	„	„	—	„	102	0,88
41	„ „	„	Sylvaner auf Trollinger × Riparia 51 G.	„	„	—	„	103	0,88
42	„ „	„	Sylvaner auf Trollinger × Riparia 98 G.	„	„	—	„	102	0,98
43	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Gutedel 45 G.	„	„	—	„	102	1,00
44	„ „	Lehmiger Quarzitbod., im Untergrund Löß- und Tonschiefer	Sylvaner auf Cabernet × Rupestris 33a M. G.	„	„	—	„	100	1,05
45	„ „	Lehmiger Quarzitboden, im Untergrund Salpeterboden und Kalkschichten	Riesling auf Riparia	Etwas Chlorose; keine	6. 11.	—	„	99	1,16
46	„ „	„	Riesling auf Solonis	„	„	—	„	100	1,12
47	„ „	„	Riesling auf Riparia	„	„	—	„	98	1,08
48	„ „	Lehmiger Quarzitboden im Untergrund Salpeterboden	Riesling auf verschiedenen Unterlagen	Stark chlorotisch, viel Heuwurm; Heuwürmer abgesucht	„	—	„	96	1,30
49	„ „	„	Riesling auf Solonis	„	„	—	„	98	1,38

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
50	Eibingen, Leideck	Lehmiger Quarzitbod., im Untergrund Salpeterboden	Riesling auf Riparia	Viel Heuwurm; Heuwürmer abgesucht	6. 11.	—	Weiß	96	1,30
51	„ „	Lehmiger Quarzitbod., im Untergrund Salpeterboden u. Lettenschicht	Riesling auf Rupestris metallica	Stark Chlorose und Heuwurm, etwas Sauerwurm; Heu- und Sauerwürmer abgesucht	„	—	„	96	116
52	„ „	„	Riesling auf Riparia × Rupestris	„	„	—	„	98	1,20
53	„ „	„	Riesling auf Amurensis	„	„	—	„	94	1,20
54	„ „	„	Riesling auf Solonis	„	„	—	„	97	1,25
55	„ „	„	Riesling auf Riparia, Portalis	Stark Chlorose, keine	„	—	„	96	1,16
56	„ „	„	Riesling auf Riparia	„	„	—	„	96	1,25
57	„ „	Lehmiger Quarzitboden, im Untergrund Salpeterbod.	„	—	7. 11.	—	„	92	1,40
58	„ „	„	Riesling auf Solonis	—	„	—	„	98	1,24
59	„ „	„	Riesling auf Riparia	Etwas Heuwurm; abgesucht	„	—	„	94	1,22
60	„ „	„	Riesling auf Gutedel × Riparia	„	„	—	„	96	1,26
61	„ „	„	Riesling auf Solonis, Sämling	„	„	—	„	97	1,34
62	„ „	„	Riesling auf Rupestris	Viel Heuwurm; keine	„	—	„	96	1,22
63	„ „	Lehmiger Quarzitboden, im Untergrund Löß und Tonschiefer	Riesling auf verschiedenen Unterlagen	—	„	—	„	103	1,20
64	„ „	„	Riesling unveredelt	—	„	—	„	99	1,08
65	„ Rechacker	Humusboden	Österreicher und Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	Oktober	—	„	88	0,90
66	„ Tafel	Lehm und Sand	„	„	6. 7. 10., Ganz wenig Edelfäule	—	„	81	0,56

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
67	Eltville, Taubenberg	Grauvioletter Serecitschiefer	Riesling	Keine; Spritzen, Schwefeln, Mottenfang	5. 6. 11., Edelfäule, Trockenbeeren	—	Weiß	168	0,88
68	„ „	„	„	„	6. 11., Ziemlich gesund	—	„	108	0,70
69	Erbach, Honigberg	Lettig	„	Keine; Spritzen	7. 11.	—	„	99	0,88
70	„ Markobrunn	Lett	„	„	29. 10., (Trockenbeerenauslese)	—	„	170	1,08
71	„ „	Lehmboden mit Schneckenkalk	„	—	5.—14. 11.	—	„	103	0,74
72	„ „	„	„	—	„	—	„	161	0,94
73	„ Rheinhell	Lett	„	Keine; Spritzen	5. 11., ⅓ Edelfäule (Rosinen)	—	„	102	0,75
74	„ Siegelsberg	Lett und Kies	„	„	5. 11., Wenig Edelfäule (Rosinen)	—	„	105	0,73
75	Geisenheim	—	—	—	23. 10.	—	„	85	0,66
76	„ Altbaum	Kies und Lettboden	Riesling	—	30. 10.	—		100	0,80
77	„ „	„	„	—	„	—	„	97	0,85
78	„ Becht	Schieferboden	„	—	3. 11., Ziemlich gesund	—	„	98	0,73
79	„ Decker	Lehm und Löß	Sylvaner auf Cordifolia × Rupestris G. 17	—	12. 10., Starke Edelfäule	—	„	98	0,73
80	„ „	„	Sylvaner auf Mourvèdre × Rupestris 1202	—	„	—	„	94	0,88
81	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 3 H.G.	—	„	—	„	95	0,72
82	„ „	„	Sylvaner auf Cabernet × Rupestris 33a	—	„	—	„	99	0,75
83	„ „	„	Sylvaner auf Riparia G. 1	—	„	—	„	96	0,84
84	„ „	„	Sylvaner auf Taylor Geisenheim	—	„	—	„	97	0,72
85	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 101[14]	—	„	—	„	100	0,68
86	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris G. 15	—	„	—	„	99	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
87	Geisenheim, Decker	Lehm u. Löß	Sylvaner auf Riparia × Rupestris G. 11	—	12. 10., Starke Edelfäule	—	Weiß	97	0,67
88	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris M.G. 108	—	„	—	„	99	0,78
89	„ „	„	Sylvaner unveredelt	—	„	—	„	99	0,70
90	„ „	Lehm	Riesling	Heu- und Sauerwurm; Spritzen, Schwefeln, Mottenfang	November Edelfäule	—	„	106	0,86
91									
92	„ „	Lette	„	—	26. 10.	—	„	96	0,88
	„ Hohenrech	Lehmboden	„	Keine; Spritzen und Schwefeln	20. 10.	—	„	109	1,00
93									
94	„ „	„	„	„	24. 10.	—	„	127	0,69
	„ „	Lehm	„	—	14. 10., Stark Edelfäule	—	„	106	0,94
95	„ Kies	Kies	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	—	—	„	93	0,94
96	„ Kirchgrube	Letten gemischt mit Feldspat	Riesling	Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	November, Edelfäule	—	„	99	0,92
97									
	„ Kläuserweg	Lehm, Schiefer	„	—	20. 10.	—	„	100	0,88
98	„ Kosakenberg	Sand- und schieferhaltiger Lehmboden	„	—	16. 17. 10., Etwa 50 % Edelfäule	—	„	97	0,80
99	„ Lickerstein	Lett	„	Keine; Kupfersoda, Schwefel	23. 10., Zum Teil edelfaul	—	„	98	0,93
100	„ Mäuerchen	Letten	„	Heu- und Sauerwurm; Spritzen, Schwefeln, Mottenfang	November, Edelfäule	—	„	104	0,84
101									
102	„ „	Lettboden	„	—	6. 10.	—	„	105	0,75
	„ Mäuerchen II	Tonboden	„	—	6. 7. 10.	—	„	104	0,78
103	„ Morschberg	Schieferboden (15 cm hohe Schlackendecke)	„	—	6. 10.	—	„	103	0,78
104	„ „	Schieferboden (ohne Schlacke)	„	—	„	—	„	106	0,84

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (in ccm)
105	Geisenheim, Morschberg	Schieferboden (5 cm diese Decke untergegraben)	Riesling	—	6. 10.	—	Weiß	105	0,78
106	„ „	Grauer Schieferletten	„	—	28. 10., ca. 60 % edelfaul	—	„	100	0,82
107	„ „	Schiefer	„	—	22./23. 10.	—	„	100	0,72
108	„ Platte	Lettboden	„	—	16. 10., stark edelfaul	—	„	98	0,90
109	„ Rothenberg	Roter Schiefer	„	—	24./25. 10., ca. 75 % edelfaul	—	„	102	0,78
110	„ „	„	„	—	29./30. 10., ca. 60 % edelfaul	—	„	102	0,71
111	„ „	Rothenberg. Boden	„	—	28. 10.	—	„	109	0,70
112	„ Rothenberg, Pfad	Lehmboden	„	—	21. 10., ca. 60 % edelfaul	—	„	98	0,84
113	„ „	„	„	—	23. 10., ca. 60 % edelfaul	—	„	94	0,86
114	„ Schorchen	Kies, Lette	„	—	25. 10.	—	„	94	0,95
115	„ Speierbaum	Bind. Lehm	Sylvaner	Keine; Kupfervitriolkalkbrühe und Schwefel	Ende Okt., fast gesund	—	„	98	0,70
116	„ Steinacker	Kies	„	—	13. 10., ziemlich gesund	—	„	92	0,60
117	„ Sülze	Lehmboden	Österreicher u. Riesling	Keine; Schwefeln und Spritzen	12. 10., fast ¼ edelfaul	—	„	92	0,95
118	„ Weiherchen	Lehmiger Gesteinsboden	Riesling auf Riparia G., einschenkelig	—	12./13. 10., ziemlich edelfaul	—	„	103	1,08
119	„ „	„	Riesling unveredelt, einschenkelig	—	„	—	„	102	1,10
120	„ „	„	Riesling auf Riparia G., zweischenkelig	—	„	—	„	102	1,15
121	„ „	„	Riesling, unveredelt, zweischenkelig	—	„	—	„	101	1,08
122	„ Weißmauer	Lehm	Traminer	—	14. 10., ziemlich gesund	—	„	100	0,52
123	Hattenheim, Oberland	Lett mit Kies	Riesling	—	Ende Okt.	—	„	94	0,95
124	„ EngelmannsBerg	Kiesiger Lehmboden	„	—	30. 10.	—	„	102	0,84

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
125	Hattenheim, Engelmanns Berg, Hassel, Hinterhaus	Kiesiger Lehmboden	Riesling	—	1.—3. 11.	—	Weiß	163	0,90
126	Willborn								
127	„ Rheingarten	Roter Lehm	Österreicher	Sauerwurm; keine	6. 10.	—	„	87	0,75
128	„ Rosengarten	Verwitterter Schieferbod., sehr bündig	Riesling	—	9.—20. 11.	—	„	103	0,85
129	„ Steinberg (Rosengarten)	Schwerer Tonboden	„	—	19. 11., Edelfäule (Trockenbeerauslese)	—	„	209	0,88
130	Hattenheim und Hallgarten, Hallgartener Deez, Hattenheimer Möhrhölzchen, Boxberg, Boß, Grabenfeld	—	½ Riesling, ½ Österreicher	—	16.—21. 10., zum Teil Edelfäule	—	„	92	0,88
131	Hattenheim und Winkel (Hattenheim: Winkel = 1200 l: 200 l), Hattenheimer Grabenfeld, Möhrhölzchen, Boxberg, Bubenpfad, Winkeler Hellersberg	—	⅔ Riesling, ⅓ Österreicher	—	„	—	„	88	0,92
132	Johannisberg, Erntebringer	Lett, mit Schlacke überfahren	Riesling	—	Ende Okt., etwas Edelfäule	—	„	74	0,90
133	„ Kerzenstück	Lett mit Kies	Österreicher	—	Mitte Okt.	—	„	84	0,70
134	„ Kerzenst., Vogelsand, Bein	—	Riesling	—	23./24. 10.	—	„	94	0,82
135	Kiedrich, Gräfenberg	Verwitterter Schieferbod., sehr bündig	„	—	9.—20. 11.	—	„	147	0,82
136	„ „	„	„	—	„	—	„	100	0,80
137	Lorch, Kapellenberg, Hinterhaus	Schiefer u. Lehm	„	Schwach Peronospora und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	7. 10.	—	„	76	0,68
138	„ Kapellenberg, Hohl	„	Österreicher	„	„	—	„	76	0,61
	Mittelheim, Neuberg	Kiesiger Lehm	Riesling	—	24. 10., fast gesund	—	„	100	1,05

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
139	Mittelheim, Schlehdorn	Lehm	Riesling	Etwas Sauerwurm; Fang in Gläsern	16. 10., hochreif, ⅓ Fäule (teilweise Edelfäule)	—	Weiß	100	0,86
140	Östrich, Hallgarter Weg	Kies, Letten	„	—	21. 10., Anfang zur Fäule	—	„	85	0,82
141	„ „	Kiesletten	„	—	27. 10., wenig faul	—	„	100	1,05
142	„ Heide	Sandletten	Österreicher	—	28. 10., ⅓ Fäule	—	„	90	0,65
143	„ Hölle	Letten	Riesling	—	23. 10., Anfang zur Fäule	—	„	99	0,86
144	„ Kellerberg	Letten u. Kies	„	—	24. 10., Anfang zur Fäule	—	„	100	0,80
145	„ Landflecht	Lehmboden	„	Sauerwurm; keine	18. 10., ziemlich faul	—	„	110	0,90
146	„ „	Letten und Lehm	„	—	20. 10., ⅓ Fäule	—	„	99	0,78
147	„ Leideck, Kuhweg	Tonboden	„	—	30. 10.	—	„	98	0,90
148	„ Neuweg	Leichter Lehmboden	Moselriesling	—	17. 10., halbfaul	—	„	96	1,08
149	„ „	Lehm	Österreicher	—	19. 10.	—	„	95	0,55
150	„ Schlehdorn	Kies, Lehm	Riesling	Keine; Mottenfang in Gläsern	17. 40., ⅓ Fäule	—	„	104	0,86
151	Rauenthal, Hühnerberg	Hellgrauer quarziger Serecitschiefer	„	Keine; Spritzen, Schwefeln, Mottenfang	4. 11., ziemlich gesund	—	„	105	0,70
152	„ Wieshell	„	„	„	8. 11., zieml. gesund	—	„	107	0,68
153	„ „	„	„	„	8./9. 11., Edelfäule, Trockenbeer.	—	„	180	0,85
154	Rüdesheim, Auf der Wüst	Verwitterte Grauwacke mit lehmigen Beimischgn.	„	Stärkerer Heu-, schwacher Sauerwurmbefall; Kupferbrühe, Schwefel, Ausraffen der Heuwürmer, Ausles. der Sauerwurmbeeren	16. 10., beginnende Edelfäule	—	„	97	0,76
155	„ „	„	„	„	17. 10., beginnende Edelfäule	—	„	97	0,90
156	„ „	Verwitterte Grauwacke	„	„	18. 10., beginnende Edelfäule	—	„	104	0,80
157	„ „	„	„	„	17./18. 10., beginnende Edelfäule	—	„	98	0,84

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mosgtewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
158	Rüdesheim Berg (Brunnen)	—	Riesling	—	23. 10.	—	Weiß	91	0,74
159	„ Berg (Brunnen, Roseneck, Mühlstein u. Stollen)	Schieferboden	„	Keine; vorbeugend gekupfert und geschwefelt	6.—9. 11., beginnende Edelfäule	—	„	97	0,64
160									
161	„ „	„	„	„	„	—	„	104	0,76
162	„ „	„	„	„	„	—	„	98	0,68
163	„ „	„	„	„	„	—	„	96	0,70
164	„ „	„	„	„	„	—	„	104	0,80
165	„ Berg (Hellpfad und Pares), I. Sorte	Toniger Schiefer u. schiefrig. Ton	„	„	4./5. 11., beginnende Edelfäule	—	„	97	0,62
166	„ II. Sorte	„	„	„	„	—	„	90	0,68
167	„ Berg (Burgweg)	—	„	—	18. 10.	—	„	83	0,68
168	„ „	—	„	—	„	„	„	87	0,78
169	„ Berg (Roseneck)	—	„	—	24. 10.	—	„	83	0,68
170	„ Berg (Zahnickel)	—	„	—	23. 10.	—	„	87	0,82
171	„ Bischofsberg	—	„	—	17. 10.	—	„	93	0,90
172	„ „	Lehmiger Ton	„	Stärkerer Heu-, schwächerer Sauerwurmbefall; Verstäuben von Layko-Schwefel-Nikotinseife, vorbeugend Kupfern und Schwefeln	18. 10., etwas Edelfäule	—	„	104	0,78
173	„ Burgweg	—	„	—	24. 10.	—	„	87	0,75
174	„ Vorderer Burgweg	Schieferboden	„	Heu- und Sauerwurm; keine	28. 10., geringe Edelfäule	—	„	94	0,70
175	„ Engerweg	—	„	—	17. 10.	—	„	95	0,88
176	„ Gessel	Lehm	Sylvaner und Riesling	Keine; vorbeugend gekupfert und geschwefelt	21. 10.	—	„	90	0,80
177	„ Gessel, Wilgert, Hintere Stauch, Vordere Stauch, Neuweg	Lehm und Letten	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	89	0,72
178	„ Hinterhaus	Sandiger Humus	„	—	19. 10., ca. 75 % edelfaul	—	„	107	0,82
	„ „	—	„	—	20. 10.	—	„	98	0,84

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
179	Rüdesheim, Hinterhaus (von zwei verschied. Mauern)	Schiefriger Ton mit Schieferuntergrund	Riesling	Keine; vorbeugend gekupfert und geschwefelt	30./31. 10. und 3. 11., zum Teil Edelfäule	—	Weiß	111	0,64
180	„ „	„	„	„	„	—	„	106	0,96
181	„ Kiesel	—	Österreicher und Riesling	—	18. 10.	—	„	103	0,92
182	„ Krachbein	Sandiger Lehm	Riesling	Stärkerer Heu-, schwächerer Sauerwurmbefall; Spritzen der Gescheine mit Kupferbrühe u. 1⅓ % Nikotinextrakt, vorbeugend Kupfern und Schwefeln	19./20. 10., Anfänge von Edelfäule	—	„	99	0,88
183	„ Lay	Schieferboden	„	—	15.—25. 10.	—	„	95	0,68
184	„ „	„	„	—	„	—	„	90	0,74
185	„ Pares	Kiesiger Lehmboden	„	Heu- und Sauerwurm; keine	24. 10., geringe Edelfäule	—	„	95	0,84
186	„ Platz, I. Sorte	Lehm u. Ton	„	Keine; vorbeugend gekupfert und geschwefelt	22./23. 10., beginnende Edelfäule	—	„	94	0,82
187	„ „ II. Sorte	„	„	„	„	—	„	93	0,78
188	„ Roseneck	Schieferboden	„	—	15.—25. 10.	—	„	96	0,71
189	„ Rottland	„	„	—	„	—	„	95	0,82
190	„ „	—	„	—	22. 10.	—	„	94	0,86
191	„ „	—	„	—	23. 10.	—	„	103	0,70
192	„ Vorderes Rottland	Ton	„	Keine; vorbeugend gekupfert und geschwefelt	29./30. 10., beginnende Edelfäule	—	„	108	0,70
193	„ „	„	„	„	„	—	„	105	0,66
194	„ Hinteres Rottland	Bindiger Ton	„	„	4. 11., beginnende Edelfäule	—	„	96	0,58
195	„ Wilgert	—	„	—	22. 10.	—	„	102	0,85
196	„ „	—	„	—	23. 10.	—	„	89	0,89
197	„ Obere Wilgert und Hohlweg, I. Sorte	Teils schiefriger, teils bindiger Ton und Lehm	„	„	24./25 10., beginnende Edelfäule	—	„	82	0,76
198	„ „ II. Sorte	„	„	„	24./25. 10., beginnende Edelfäule	—	„	85	0,74
199	„ Untere Wilgert	Lehmiger Schiefer	„	„	25. u. 28. 10. beginnende Edelfäule	—	„	106	0,68

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
200	Rüdesheim, Zollhaus	Schieferboden	Riesling	Heu- und Sauerwurm; keine	25. 10., geringe Edelfäule	—	Weiß	97	0,70
201	Winkel, Dachsberg	Schiefer	„	Keine; Kupfersoda, Schwefel	14. 11., sehr reif, etwas Edelfäule	—	„	88	0,86
202	„ „	Schieferboden	Gemischt	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 11.	—	„	87	0,78
203	„ Gutenberg	Fetter Lehmboden	Riesling	Heu- und Sauerwurm; Auslesen d. Heu- und Sauerwürm.	Ab 9. 10. teilweise Edelfäule	—	„	96	0,94
204	„ „	Fetter Lehm	„	„	14./15. 10., teilweise Edelfäule	—	„	97	0,76
205	„ „	„	Riesling (Auslese)	„	13./15. 10., Edelfäule	—	„	100	0,74
206	„ Hasensprung	Verwitterter Schiefer	Riesling	Keine; gegen Peronosp. Kupfersoda, gegen Oidium Schwefel	6. 11., größtenteils edelfaul	—	„	103	1,00
207	„ „	„	„	„	7. 11., größtenteils edelfaul	—	„	115	0,94
208	„ Hellersberg und Steinacker	Lehm mit Geröll	$\frac{1}{3}$ Riesling, $\frac{2}{3}$ Österreicher	—	16.—20. 10., zum Teil Edelfäule	—	„	94	0,85
209	„ Klaus	Kies	Riesling	Keine; gegen Peronosp. Kupfersoda, gegen Oidium Schwefel	4. 11., $\frac{3}{4}$ Edelfäule	—	„	110	0,96
210	„ Plankner (Schloß Vollrads)	Kieslett	„	—	8. 11.	—	„	110	0,90
211	„ Schloßberg (Schloß Vollrads)	Schwerer Lehm mit etwas Kies vermischt	Riesling (Auslese)	Geringe Spuren Oidium; Floria-Kupfer-Schwefel-Pulvat	21., 24. u. 25. 10., Edelfäule	—	„	127	1,05
212	„ „	Steiniger Kies	Riesling	—	6.—8. 11., Edelfäule, eingetrockn. Beeren	—	„	200	1,20
213	„ Sterzelpfad	Lett	„	—	Mitte Okt.	—	„	90	0,92
214	III. Rheintal unterhalb des Rheingaus (rechtsrheinisch).								
215	Caub, Allenfalls	Leichter Schieferbod.	Österreicher und Kleinberger	Etwas Wurm; keine	10. 10.	—	Weiß	86	0,58
216	„ Backofen	Guter Lehm-Schieferbod.	Riesling	Wenig Wurm; keine	„	—	„	77	0,78
	„ „	Schiefer u. Lehm	„	Keine; Schwefeln und Spritzen	—	—	„	68	0,68

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
217	Caub, Schenkelbach	Lehmboden	Österreicher und Riesling	Keine	2. 10.	—	Weiß	80	0,52
218	„ „	Schieferbod.	Kleinberger und Österreicher	Keine; Schwefeln und Spritzen	Oktober	—	„	80	0,68
219	„ Scherb	„	„	—	—	—	„	77	0,75
220	„ Schloßberg	Guter Schieferbod.	Riesling, Österreicher	Etwas Sauerwurm; keine	5. 10.	—	„	78	0,56
221	Unkel, Im jähen Berg	Schieferbod.	Spätburgunder	Keine; Spritzen und Schwefeln	29. 9.	—	Rot	92	0,65
222	„ Im Kirchenweg	Sandiger Lehmboden	„	„	„	—	„	85	0,92
	IV. Rheintal unterhalb des Rheingaus (linksrheinisch).								
223	Engehöll, Bernstein	Schiefer	Riesling	Keine	23. 10., wenig Edelfäule	—	Weiß	85	0,94
224	Erpel, Erpeler Berg	Schwerer Schieferbod.	Spätburgunder	Etwas Sauerwurm; Kukasa und Schwefel	25. 9., etwas Trockenfäule	—	Rot	84	0,72
225	Niedercasbach, Kettelspfad	Mittelschwerer Schieferbod.	„	„	21. 9., etwas Trockenfäule	—	„	85	0,55
226	„ Stielerberg	Leichter Schieferbod.	Kleinberger	„	27. 9., etwas Trockenfäule	—	Weiß	77	0,88
227	Niederhirzenach, Linke Rheinseite	Schiefer und Lehmboden	Kleinberger und Riesling	Etw. Schimmel; zweimal geschw.	29. 9.	—	„	69	1,05
228	Obercasbach, Langenberg	Schwerer Schieferbod.	Spätburgunder	Etwas Sauerwurm; Kukasa und Schwefel	22. 9., etwas Trockenfäule	—	Rot	85	0,62
229	Oberwesel, Rheinhelle	Schiefer	Riesling	Keine	18. 10., wenig Edelfäule	—	Weiß	74	0,94
230	Rheinbrohl, Traubenloch	Tonschiefer	Moselriesling	Wenig Heu- und Sauerwurm; Mottenfang mittels Klebfächer und Fanggefäße	6. 10.	—	„	84	0,98
231	Steeg, Flur, Auf der Trapp	Schiefer	Riesling	Keine	27. 10., edelreif	—	„	80	0,96
232	Weiler b. Salzig, Linke Rheinseite i. Seitental	Schiefer und Lehmboden	„	Keine; geschwefelt	29. 9.	—	„	68	0,90

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
			V. Weinbaugebiet der Nahe.						
233	Dorsheim, Burgberg	Eisenhalt. Lößboden	Riesling	Etwas Heuwurm wenig Sauerwurm, ganz wen. Peronospora und Oidium; gründl. Winterbekämpfung, Kupferkalkbr. und Schwefel	17. 10., wenig Edel- u. Sauerfäule	—	Weiß	94	0,80
234	Kreuznach, Kahlenberg	Sandiger Lehm	„	—	28. 10., ⅓ Edelfäule,	Etwas Hagelschlag	„	100	0,94
235	„ Kapellenpfad	Kiesiger Lehm	Gemischt	—	1. 11.	Stärkerer Hagelschlag	„	90	0,68
236	„ Mollenbrunnen	TonigerLehm	Riesling	—	29. 10., ⅓ Edelfäule	„	„	104	0,92
237	„ Rotes Kreuz	Humoser Lehm	Gemischt	—	1. 11.	„	„	96	0,66
238	Monzingen	Lehm und schwerer Kiesboden	Ruland und Franken	Keine; zweimalgespritzt	12.—18. 10.	—	„	80	0,79
239	„	Rotliegendes	Riesling	„	24./25. 10.	—	„	73	0,70
240	„	„	„	„	„	—	„	80	0,68
241	„ Milcherstich	Verwitternder Felsbod.	Ruland und Franken	„	12.—18. 10.	—	„	83	0,72
242	„ Niederberg	„	Riesling	„	„	—	„	74	0,52
243	Münster bei Bingerbrück, Kapellenberg	Eisenhaltig. Ton- und Schieferbod.	„	Etw. Heuwurm, wenig Sauerwurm, ganz wen. Peronospora und Oidium; gründl. Winterbekämpfung, Kupferkalkbr. und Schwefel	10. 10., wenig Edel- u. Sauerfäule	—	„	81	0,76
244	„ „	„	Kleinberger	„	„	—	„	82	0,78
245	„ Pittersberg	Schiefer u. eisenh. Ton	Riesling	„	14. 10., wenig Edel- u. Sauerfäule	—	„	81	0,80
246	Niederhausen, Hermannsbg., Lage 2	Tonschiefer, Verwitterg. von Porphyr u. Melaphyr	„	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang mittels Klebfächer, Lampen u. Gläs., Absuchen der Heuwürmer, Auslesen der sauerfaulen Beeren	19. 10., geringe Edelfäule	—	„	92	1,06
247	„ Lage 2	Tonschiefer, Porphyr und Melaphyr	„	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang, Absuchen der Heuwürmer, Ausles. derangefressenen Beeren	„	—	„	92	1,14

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15 C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
248	Niederhausen, Hermannsberg Lage 2	Tonschiefer, Porphyr und Melaphyr	Riesling	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang, Absuchen der Heuwürmer, Auslesen der angefressenen Beeren	19. 10., geringe Edelfäule	—	Weiß	88	0,99
249	„ Lage 2 u. 4	„	„	„	„	—	„	90	1,08
250	„ Lage 2 u. 4	„	„	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang (Klebfächer, Gläser, Lampen) Absuch. d. Heu- und Sauerwurms	20. 10., geringe Edelfäule	—	„	89	0,98
251	„ Lage 1	„	„	„	20. 10., stärkere Edelfäule	—	„	87	1,02
252	„ Lage 3	„	„	„	„	—	„	94	1,10
253	„ Lage 2, 3 und 4	„	„	„	20. 10., geringe Edelfäule	—	„	86	0,87
254	„ Lage 4 u. 5	Tonschiefer, Verwitterungsprodukt von Porphyr	„	Heu- und Sauerwurm; Absuchen des Heuwurms und Auslese der angefress. Beeren	21. 10., geringe Edelfäule	—	„	89	0,92
255	„ Lage 3 u. 5	Tonschiefer, Porphyr	„	„	„	—	„	91	1,02
256	„ Lage 5	„	„	„	„	—	„	90	1,02
257	„ Lage 5	„	„	„	„	—	„	89	0,90
258	„ Lage 5	Tonschiefer, Verwitterg. von Porphyr	„	„	23. 10., geringe Edelfäule	—	„	87	1,04
259	„ Lage 5 u. 7	Tonschiefer, Porphyr	„	„	„	—	„	66	0,90
260	„ Lage 5u.10	Tonschiefer, Porphyr und Melaphyr	„	„	„	—	„	84	0,88
261	„ Lage 10	„	„	„	„	—	„	85	0,86
262	„ Lage 10	„	„	Heu- nnd Sauerwurm; Mottenfang, Absuchen der Heuwürmer, Ausles. der vom Sauerwurm angefress. Beeren	23./24. 10., geringe Edelfäule	—	„	83	0,76
263	„ Lage 5u.10	„	„	„	22./23. 10.	—	„	84	0,85
264	„ Lage 11 und 12	„	„	„	24. 10., geringe Edelfäule	—	„	76	0,88
265	„ Lage 6, 11 und 12	„	„	„	24. u. 26. 10., geringe Edelfäule	—	„	73	0,83

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
266	Niederhausen, Hermannsberg, Lage 5 u. 6	Tonschiefer, Porphyr-Melaphyrkleinschlag	Riesling	Heu- u. Sauerwurm; Mottenfang, Absuchen der Heuwürmer, Auslesen der vom Sauerwurm angefressenen Beeren	25. 10., geringe Edelfäule	—	Weiß	80	0,85
267	„ Lage 6	„	„	„	26. 10., geringe Edelfäule	—	„	71	0,72
268									
269	„ Lage 6	„	„	„	„	—	„	74	0,74
	„ Lage 8	„	„	„	27. 10., geringe Edelfäule	—	„	76	0,80
270	„ Lage 5, 6 und 8	Tonschiefer, Porphyrverwitterung, Melaphyrkleinschlag	„	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang, Absuchen der Heu- u. Sauerwürmer	28. 10., geringe Edelfäule	—	„	79	0,75
271	Schloßböckelheim, Kupfergrube, Lage 14 und 15	Porphyr	„	„	„	—	„	70	0,68
272	„ Lage 9 u. 13	Tonschiefer, Porphyr, Melaphyr,	„	„	27. 10., geringe Edelfäule	—	„	78	0,75
273	„ Lage 14 u. 15	Porphyrverwitterung	„	„	28. 10., geringe Edelfäule	—	„	73	0,65
274	„ Lage 14 u. 15	„	„	„	„	—	„	73	0,66

VI. Weinbaugebiet der Mosel.

275	Alf, Hinterkirch	Grauwackenschiefer	Riesling	—	12. 10.	—	Weiß	68	1,17
276	„ Hinterlay	Blauer Schiefer	„	Etwas Sauerwurm; keine	„	—	„	70	1,15
277	„ Kronenberg	Grauwackenschiefer	„	—	24. 10.	—	„	100	1,14
278									
279	„ Niederberg	„	„	—	17. 10.	—	„	82	1,40
	„ Reichertsberg	„	„	—	„	—	„	79	1,15
280	„ Schloßberg	„	„	—	11. 10.	—	„	63	1,13
281	Bernkastel, Haargarten	Schieferboden	Riesling und Sylvaner	—	11. 10., 1/5 Edelfäule	—	„	72	1,05
282									
283	„ „	„	„	—	„	—	„	72	1,08
	„ Hintergraben	„	Riesling	—	21. 10.	—	„	70	0,95
284	„ Horst	„	„	—	17. 10., 1/5 Edelfäule	—	„	72	1,00
285	„ „	„	„	—	19./20. 10., 1/5 Edelfäule	—	„	72	0,96
286	„ Leiterbäumchen	„	„	—	11. 10., 1/4 Edelfäule	—	„	71	1,12

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
287	Bernkastel, Leiterbäumchen	Schieferboden	Riesling	—	11. 10. ¼ Edelfäule	—	Weiß	70	0,96
288	„ Ofen	„	„	—	12. 10., ¼ Edelfäule	—	„	71	1,07
289	„ Pfaffenberg	„	„	—	24. 10.	—	„	71	0,94
290	„ „	„	„	—	„	—	„	71	0,94
291	„ „	„	„	—	25. 10.	—	„	70	0,94
292	„ Pfuhl	„	„	—	17. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	72	1,03
293	„ Rosenberg	„	„	—	12. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	67	0,88
294	„ „	„	„	—	25. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	73	0,92
295	„ Rosenberg u. Britzlei	„	„	—	18. 10., ¼ Edelfäule	—	„	74	0,90
296	Dhron, Hofberg	Schiefer	„	—	17. 10.	—	„	78	0,86
297	„ „	„	„	—	25. 10.	—	„	77	0,90
298	„ „	„	„	—	„	—	„	70	1,02
299	Enkirch, Ellergrub	—	„	—	—	—	„	72	0,92
300	„ Montaneubel	Schieferboden	„	Keine; Kupfervitriol und Schwefel	23. 10.	—	„	76	0,90
301	„ „	„	„	„	24. 10.	—	„	75	0,85
302	„ Steffensberg, Kreuzpfad	„	„	Keine; Spritzen und Schwefeln	25. 10.	—	„	81	0,86
303	„ „	„	„	„	„	—	„	78	0,88
304	„ Ungsberg	—	„	—	—	—	„	67	0,94
305	Graach, Absberg	Schieferboden	„	—	16. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	74	0,96
306	„ Branis	„	„	—	27. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	67	0,85
307	„ Ehrhatz-Bondel	„	„	—	16. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	71	0,88
308	„ Fergert	„	„	—	16. 10., ¼ Edelfäule	—	„	74	0,93
309	„ Gehr	„	„	—	7. 10., ½ Edelfäule	—	„	67	0,95
310	„ „	„	„	—	7. und 9. 10., ¼ Edelfäule	—	„	67	0,92
311	„ „	„	„	—	9. 10., ¼ Edelfäule	—	„	69	1,06
312	„ „	„	„	—	27. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	73	1,04
313	„ Himmelreich	„	„	—	10. 10., ¼ Edelfäule	—	„	70	0,90
314	„ „	„	„	—	13. 10., ¼ Edelfäule	—	„	71	0,8
315	„ „	„	„	—	24. 10., ¼ Edelfäule	—	„	77	0,95
316	„ „	„	„	—	25. 10., ¼ Edelfäule	—	„	76	0,98
317	„ Humberg	„	„	—	10. 10., ¼ Edelfäule	—	„	69	0,90

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
318	Graach,	Schiefer-	Riesling	—	13. 10.,	—	Weiß	67	0,92
319	Humberg	boden			¼ Edelfäule				
320	„ „	„	„	—	23. 10., ¼ Edelfäule	—	„	72	0,90
321	„ „	„	„	—	„	—	„	79	0,95
322	„ „	„	„	—	„	—	„	75	0,84
323	„ „	„	„	—	26. 10., ¼ Edelfäule	—	„	66	0,92
324	„ Ludwigs-weg	„	„	—	14. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	70	0,96
325	„ Ludwigs-weg und Gehr	„	„	—	20./21. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	69	0,90
326	„ Münzlei	„	„	—	12. 10., ¼ Edelfäule	—	„	73	0,82
327	„ Nicolaus-ley	„	„	—	14. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	72	0,96
328	„ Pfuhl	„	„	—	14. 10., ½ Edelfäule	—	„	72	1,00
329	„ „	„	„	—	„	—	„	78	1,00
330	„ Ried	„	„	—	17. 10., ¼ Edelfäule	—	„	71	0,92
331	„ „	„	„	—	24. 10., ¼ Edelfäule	—	„	72	0,87
332	„ Sand	„	„	—	23. 10., ¼ Edelfäule	—	„	80	0,98
333	„ Schaach	„	„	—	19. 10., ¼ Edelfäule	—	„	76	0,92
334	„ „	„	„	—	19./20. 10., ¼ Edelfäule	—	„	75	0,90
335	„ Schaach u. Ludwigs-weg	„	„	—	20. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	74	1,00
336	„ Schawels u. Ried	„	„	—	21. 10., ¼ Edelfäule	—	„	72	0,96
337	„ Söterbann u. Tirlei	„	„	—	13. 10., ¼ Edelfäule	—	„	70	0,88
338	„ Tirlei	„	„	—	25. 10., ¼ Edelfäule	—	„	82	0,98
339	„ „	„	„	—	26. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	70	0,92
340	„ Vogelslei u. Ried	„	„	—	17./18. 10., ⅕ Edelfäule	—	„	70	0,84
341	„ Zehe und Dom-probst	„	„	—	18. 10., ⅕ Edelfäule	—	„	76	0,92
342	Kürenz,	Schiefer	„	Keine	17. 10.	—	„	76	0,99
343	Aveler-Kupp								
344	„ „	„	„	„	18. 10.	—	„	76	1,04
345	„ „	„	„	„	19. 10.	—	„	74	0,95
346	„ „	„	„	—	3. 11.	—	„	66	0,78
347	„ „	„	„	—	3. 11.	—	„	65	0,94
348	„ „	„	„	—	3. 11.	—	„	68	0,94
349	„ „	„	„	—	3. 11.	—	„	73	0,88
350	„ „	„	„	—	4. 11.	—	„	70	0,85
	„ „	„	„	—	4. 11.	—	„	70	0,84
	„ „	„	„	—	4. 11.	—	„	67	0,94

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
351	Kürenz, Aveler-Kupp	Schiefer	Riesling	—	4. 11.	—	Weiß	71	0,95
352	„ „	„	„	—	4. 11.	—	„	69	0,88
353	„ „	„	„	—	5. 11.	—	„	72	0,92
354	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	73	0,97
355	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	72	0,92
356	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	65	0,95
357	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	68	0,84
358	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	66	0,80
359	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	67	0,78
360	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	63	1,02
361	„ „	„	„	—	10. 11.	—	„	68	0,80
362	„ „	„	„	—	10. 11.	—	„	68	1,06
363	„ Daxberg	„	„	—	13. 10.	—	„	76	1,00
364	„ „	„	„	—	14. 10.	—	„	70	1,10
365	„ „	„	„	—	14. 10.	—	„	70	0,94
366	„ „	„	„	—	16. 10.	—	„	66	1,10
367	„ „	„	„	—	22. 10.	—	„	72	1,10
368	„ „	„	„	—	25. 10.	—	„	74	1,08
369	„ „	„	„	—	„	—	„	85	1,03
370	„ „	„	„	—	„	—	„	70	1,10
371	„ „	„	„	—	„	—	„	72	0,94
372	„ „	„	„	—	„	—	„	70	1,16
373	„ „	„	„	—	26. 10.	—	„	72	1,08
374	„ „	„	„	—	„	—	„	72	0,90
375	„ „	„	„	—	„	—	„	70	0,98
376	„ „	„	„	—	29. 10.	—	„	65	0,78
377	„ „	„	„	—	30. 10.	—	„	60	0,82
378	„ „	„	„	—	29. 10.	—	„	64	0,72
379	„ „	„	„	—	8. 11.	—	„	63	0,90
380	„ Hammerstein	„	„	—	20. 10.	—	„	65	
381	„ „	„	„	—	„	—	„	68	1,14
382	„ „	„	„	—	„	—	„	70	0,92
383	„ „	„	„	—	„	—	„	67	1,06
384	„ „	„	„	—	„	—	„	73	1,12
385	„ „	„	„	—	„	—	„	66	1,02
386	„ „	„	„	—	21. 10.	—	„	69	0,86
387	„ „	„	„	—	„	—	„	68	1,14
388	„ „	„	„	—	„	—	„	72	0,96
389	„ „	„	„	—	„	—	„	70	0,78
390	„ „	„	„	—	„	—	„	63	1,06
391	„ „	„	„	—	22. 10.	—	„	70	0,96
392	„ „	„	„	—	25. 10.	—	„	70	0,92
393	„ „	„	„	—	26. 10.	—	„	65	0,82
394	„ „	„	„	—	30. 10.	—	„	66	0,78
395	„ „	„	„	—	„	—	„	67	0,74
396	„ „	„	„	—	„	—	„	62	0,94
397	„ „	„	„	—	7. 11.	—	„	67	0,90
398	„ „	„	„	—	„	—	„	67	0,84
399	„ „	„	„	—	„	—	„	67	0,78
400	„ „	„	„	—	„	—	„	68	0,74
401	„ „	„	„	—	„	—	„	64	0,90
402	„ „	„	„	—	„	—	„	67	0,86
403	„ „	„	„	—	8. 11.	—	„	65	0,82
404	„ Rotlay	„	„	Keine	„ 16. 10.	—	„	72	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
405	Kürenz,	Schiefer	Riesling	—	17. 10.	—	Weiß	75	0,98
406	Rotlay								
407	„ „	„	„	—	27. 10.	—	„	70	0,98
408	„ „	„	„	—	28. 10.	—	„	69	0,98
409	„ „	„	„	—	„	—	„	69	0,92
410	„ „	„	„	—	„	—	„	70	0,96
411	„ „	„	„	—	„	—	„	66	0,82
412	„ „	„	„	—	29. 10.	—	„	63	1,00
413	„ „	„	„	—	„	—	„	70	0,75
414	„ „	„	„	—	30. 10.	—	„	67	0,90
415	„ „	„	„	—	„	—	„	66	0,88
416	„ „	„	„	—	„	—	„	68	0,92
417	„ „	„	„	—	„	—	„	67	0,86
418	„ „	„	„	—	9. 11.	—	„	63	0,80
419	„ „	„	„	—	„	—	„	75	0,92
420	„ „	„	„	—	„	—	„	72	0,90
421	„ „	„	„	—	„	—	„	71	0,92
422	„ „	„	„	—	„	—	„	59	0,72
423	„ Thielslay	„	„	—	22. 10.	—	„	70	1,02
424	„ „	„	„	—	„	—	„	70	1,00
425	„ „	„	„	—	23. 10.	—	„	68	0,96
426	„ „	„	„	—	„	—	„	69	0,92
427	„ „	„	„	—	„	—	„	69	1,00
428	„ „	„	„	—	24. 10.	—	„	70	0,98
429	„ Vogel-gesang	„	„	—	21. 10.	—	„	77	0,94
430	„ „	„	„	—	24. 10.	—	„	71	1,00
431	„ „	„	„	—	„	—	„	69	0,94
432	„ „	„	„	—	„	—	„	69	0,85
433	„ „	„	„	—	„	—	„	64	0,85
434	„ „	„	„	—	2. 11.	—	„	76	0,84
435	„ „	„	„	—	„	—	„	73	0,75
436	„ „	„	„	—	3. 11.	—	„	66	0,84
437	„ „	„	„	—	„	—	„	65	0,84
438	„ „	„	„	—	8. 11.	—	„	67	0,84
439	Leiwen, Oxlei	„	„	—	23. 10.	—	„	76	0,85
440	Neumagen, Weierbach	Leichter Schiefer	„	—	16. 10.	—	„	76	0,98
441	„ Hambuch	Schiefer	Kleinberger	—	18. 10.	—	„	70	0,78
442	„ Petersberg	„	¾ Riesling, ¼ Kleinberger	—	20. 11.	—	„	79	0,94
443	„ Rosen-gärtchen	„	Riesling	—	18. 10.	—	„	77	0,90
444	Senheim, Kirchenrech	Schwerer Schieferbod.	„	—	20. 10.	—	„	71	0,92
445	„ Schwarz-berg	Leichter Schiefer-boden	„	—	24. 10.	—	„	67	0,90
446	„ Senheimer Lay	„	„	—	25. 10.	—	„	74	0,90
447	„	„	„	—	27. 10.	—	„	69	0,92
	St. Matthias, Mattheiser „Schammat“	Schwerer Lehm mit durchbrochenem Tonschiefer	„	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang, Spritzen und Schwefeln, Ausbeeren	18./19. 10.	—	„	66	1,10

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
448	St. Matthias, Thiergärtner	Tonschiefergerölle	Riesling	Keine; Spritzen und Schwefeln	18. 19. 10.	—	Weiß	78	1,10
449	Trittenheim, Laurentiusberg	Leichter Schiefer	„	—	10. 10.	—	„	75	0,94
450	„ „	„	„	—	13. 10.	—	„	70	0,88
451	„ „	Schiefer	Riesling	—	23. 10.	—	„	78	0,90
452	„ Buchkaricht	„	„	—	24. 10.	—	„	77	0,88
453	„ Muckenlei	„	„	—	19. 10.	—	„	76	0,94
454	„ Neuberg	Leichter Schiefer	„	—	12. 10.	—	„	75	0,90
455	„ „	Schiefer	„	—	21. 10.	—	„	72	0,86
456	„ Olk	„	„	—	21. 10.	—	„	70	0,90
457	„ Perig	„	$^2/_3$ Riesling, $^1/_3$ Kleinberger	—	20. 10.	—	„	76	0,90
458	„ Sonnteil	„	Riesling	—	24. 10.	—	„	78	0,86
459	Wintrich, Neuberg	„	„	Keine; Schwefeln und Spritzen	30. 10., etwas Edelfäule	—	„	75	0,90
460	„ „	„	„	„	„	—	„	72	0,88
461	„ „	„	„	„	„	—	„	72	0,86
462	„ Ohligsberg	„	„	„	23. 10.	—	„	71	0,92
463	„ Simonsberg	Schiefer mit Grundboden	„	„	25. 10.	—	„	72	0,90
464	„ „	„	„	„	„	—	„	68	0,92
465	Wittlich, Dreschert	Schiefer	„	Keine; Kupferkalkbr. und Schwefel	Ende Okt., Anfang von Edelfäule	—	„	78	1,05
466	„ Portnersberg	„	„	„	„	—	„	79	0,95

VII. Weinbaugebiet der Saar und Ruwer.

467	Casel (Ruwer), Blindenberg	Schiefer	Riesling	—	24. 10.	—	„	63	1,02
468	„ „	„	„	—	28. 10.	—	„	63	1,04
469	Ockfen	„	„	—	4. 11.	—	„	74	0,78
470	„ Bockstein	Schwerer kräft. Boden mit hartem Gestein	„	Keine; gespritzt u. geschwefelt u. im Winter die Rebstöcke abgebürst.	15. 10. bis Anfang Nov.	—	„	70	0,81
471	„ „	Schieferbod. (schwer)	„	Wenig Sauerwurm; mit Dr. Muthschem Pflanzenschutzmittel gespritzt	18. 10. (Vorlese), wenig Edelfäule	—	„	67	1,00
472	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	26. 10., wenig Sauerfäule	—	„	67	0,93
473	„ „	„	„	„	„	—	„	67	0,96

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
474	Ockfen Bockstein	Schieferbod. (schwer)	Riesling	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	27. 10., wenig Sauerfäule	—	Weiß	65	0,88
475	" "	"	"	"	28. 10., wenig Sauerfäule	—	"	67	0,90
476	" "	"	"	"	"	—	"	67	1,10
477	" "	"	"	"	29. 10., wenig Sauerfäule	—	"	66	1,15
478	" "	"	Riesling (Amerikaner)	"	4. 11. (Vorl.), wenig Sauerfäule	—	"	68	0,90
479	" "	Schieferboden	"	"	4. 11., wenig Sauerfäule	—	"	67	0,92
480	" Bockstein (Kontrollfläche zu Amerikan.)	Schieferbod. (schwer)	Riesling	"	4. 11. (Vorl.), wenig Sauerfäule	—	"	62	0,94
481	" "	"	Riesling (K. z. Amerik.)	"	4. 11., wenig Sauerfäule	—	"	60	0,86
482	" Bockstein	"	Riesling	"	"	—	"	59	0,90
483	" "	"	"	Wenig Sauerwurm; Abfangen, Ausbeeren und Kukasa	6. 11., wenig Sauerfäule	—	"	62	0,96
484	"								
485	" "	"	"	"	"	—	"	64	1,00
486	" "	"	"	"	"	—	"	62	1,00
487	" "	"	"	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	"	—	"	60	0,88
488	" "	"	"	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren und Dr. Muthsches Pflanzenschutzmittel	7. 11., wenig Sauerfäule	Durch Trockenheit gelitten	"	60	0,92
489	"								
490	" "	"	"	"	"	—	"	65	0,94
491	" "	"	"	"	8. 11., wenig Sauerfäule	—	"	65	0,76
492	"								
493	" "	"	"	"	"	—	"	65	0,95
494	" "	"	"	"	"	—	"	62	1,00
495	" "	"	"	"	"	—	"	65	0,94
496	" "	"	"	"	"	—	"	68	1,00
	" "	"	"	"	"	—	"	61	0,76
	" "	"	"	"	8./9. 11., wenig Sauerfäule	—	"	64	0,96
	" "	"	"	"	9. 11., wenig Sauerfäule	Durch Trockenheit gelitten	"	64	1,02

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
497	Ockfen, Bockstein	Schieferbod. (schwer)	Riesling	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren, Dr. Muthsches Pflanzenschutzmittel	9. 11., wenig Sauerfäule	Durch Trockenheit gelitten	Weiß	65	0,98
498	„ „	„	„	„	„	„	„	65	0,96
499	„ „	„	„	„	„	„	„	64	0,98
500	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	„	„	„	65	0,96
501	„ „	„	„	„	„	„	„	64	0,96
502	„ „	„	„	„	„	„	„	63	0,82
503	„ „	„	„	„	10. 11., wenig Sauerfäule	„	„	62	1,00
504	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,02
505	„ „	„	„	„	„	„	„	63	1,00
506	„ „	„	„	„	„	„	„	60	1,02
507	„ „	„	„	„	„	„	„	62	0,88
508	„ „	„	„	„	„	„	—	60	0,75
509	„ Geisberg	Schwerer kräft. Boden mit hartem Gestein	„	Keine; gespritzt und geschwefelt u. im Winter die Rebstöcke abgebürst.	15. 10., bis Anfang November	—	„	76	0,90
510	„ „	Sandiger Boden, z. T. im letzten Winter geschiefert	„	—	23. 10., sehr wenig Edelfäule	—	„	69	0,96
511	„ „	Lehmiger, mittelschw. Boden	„	—	24. 10., Edelfäule etwas stärker	—	„	69	0,86
512	„ „	Steiniger Boden		—	26. 10., sehr wenig Edelfäule	Durch die anhalt. Dürre u. durch zu starkes Schwefeln gelitten	„	69	0,88
513	„ „	Fester Schieferboden	„	—	27. 10., wenig Edelfäule	—	„	71	0,90
514	„ „	„	„	—	27./28. 10., sehr wenig Edelfäule	—	„	68	0,90
515	„ „	Sandiger Schieferboden	„	—	28. 10., sehr wenig Edelfäule	—	„	67	0,88
516	„ „	Mittelschw. Schieferboden	„	—	29. 10., wenig Edelfäule	—	„	66	0,92
517	„ „	Schwerer Schieferboden	„	—	30. 10., wenig Edelfäule	—	„	66	0,86

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
518	Ockfen, Geisberg	Schwerer Schieferboden	Riesling	—	30. 10., sehr wenig Edelfäule	—	Weiß	68	0,94
519	" "	Steiniger Boden	"	Durch Schwefeln gelitten	30. 10.	—	"	60	0,80
520	" "	"	"	"	2. 11.	—	"	58	0,78
521	" "	"	"	"	3. 11.	—	"	60	0,85
522	" "	"	"	"	"	—	"	59	0,76
523	" "	"	"	—	3. 11., sehr wenig Edelfäule	—	"	65	0,91
524	" "	"	"	—	4. 11., sehr wenig Edelfäule	—	"	62	0,82
525	" "	"	"	—	4. 11.	—	"	67	0,96
526	Ockfen, Heppenstein	Schieferboden (leicht)	"	Keine; Abfangen der Motten u. Ausbeeren	14. 10., wenig Sauerfäule	Durch Trockenheit gelitten	"	72	1,04
527	" "	"	"	"	16. 10., wenig Sauerfäule	"	"	72	1,14
528	" "	"	"	Wenig Sauerwurm; keine	16. 10., (Vorlese), 1/3 Edelfäule, 2/3 Vollreife,	—	"	67	1,02
529	" "	"	"	Sauerwurm; Abfangen mit Klebfächern u. Ausbeeren	19. 10.	Durch Trockenheit stark gelitten	"	66	1,10
530	" "	Schieferboden, leicht, feuchte Lage	"	"	19. 10., 1/3 Edelfäule	—	"	72	1,14
531	" "	Schieferboden, leicht	Riesling, (Drahtanlage)	Sauerwurm; keine	21. 10.	—	"	76	1,24
532	" "	"	Riesling	"	"	—	"	74	1,30
533	" "	"	"	"	"	—	"	73	1,10
534	" "	"	"	"	"	—	"	70	1,02
535	" "	"	"	"	22. 10.	—	"	66	1,10
536	" "	"	"	"	23. 10.	—	"	67	1,05
537	" "	"	"	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	28. 10., wenig Sauerfäule	Durch Trockenheit gelitten	"	69	1,04
538	" "	"	"	"	29. 10., wenig Sauerfäule	"	"	65	0,98
539	" "	"	"	"	30. 10., wenig Sauerfäule	—	"	62	0,90
540	" "	"	"	"	"	—	"	72	1,10
541	" "	"	"	"	"	—	"	65	0,92
542	" "	"	"	"	"	Durch Trockenheit gelitten	"	65	0,86

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
543	Ockfen, Heppenstein	Schieferboden (leicht)	Riesling	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	11. 11., wenig Sauerfäule	Stark durch Trockenheit gelitten	Weiß	58	0,80
544	„ „	„	„	„	„	„	„	60	0,82
545	„ „	„	„	„	„	„	„	59	0,78
546	„ Herrenberg	Viel Boden mit leichtem Schiefer	„	Keine; gespritzt und geschwefelt und im Winter die Rebstöcke abgebürstet	15. 10. bis Anfang November	—	„	78	0,91
547	„ Irminer	Schieferboden (Auftrag)	„	Wenig Sauerwurm; Abfangen der Motten und Ausbeeren	13. 10., wenig Sauerfäule	Durch Trockenheit gelitten	„	74	1,12
548	„ „	„	„	„	14. 10., wenig Sauerfäule	„	„	70	1,12
549	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; keine	17. 10., (Vorlese), Geringe Sauerfäule	—	„	68	1,12
550	„ „	„	„	Sauerwurm; keine	23. 10.	—	„	66	0,88
551	„ „	„	„	„	—	—	„	62	0,92
552	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	24. 10., wenig Sauerfäule	—	„	63	1,00
553	„ „	„	„	„	25. 10., wenig Sauerfäule	—	„	70	1,02
554	„ „	„	„	„	„	—	„	67	0,91
555	„ „	„	„	„	„	—	„	68	0,85
556	„ „	„	„	„	„	—	„	69	0,92
557	„ „	„	„	„	28. 10., wenig Sauerfäule	—	„	68	1,03
558	„ „		„	„	„	—	„	67	0,95
559	„ „	„	„	„	29. 10., wenig Sauerfäule	—	„	67	0,96
560	„ „	„	„	„	30. 10., wenig Sauerfäule	—	„	69	0,96
561	„ Martiner	Schieferboden (feucht)	„	„	„	—	„	65	0,96
562	„ „	„	„	„	„	—	„	65	0,80
563	„ „	„	„	„	„	—	„	65	0,88
564	„ „	„	„	„	2. 11., wenig Sauerfäule	—	„	60	1,00
565	„ „	„	„	„	„	—	„	60	0,82

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
566	Ockfen, Martiner	Schieferboden (feucht)	Riesling	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	2. 3. 11., wenig Sauerfäule	—	Weiß	60	1,00
567	„ „	„	„	„	3. 11., wenig Sauerfäule	—	„	60	0,78
568	„ „	„	„	„	„	—	„	61	0,98
569	„ „	„	„	„	„	—	„	60	0,75
570	„ „	„	„	„	„	—	„	67	1,10
571	„ „	„	„	„	„	—	„	61	0,90
572	„ „	Schieferboden	„	Stark Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	3. 4. 11., wenig Sauerfäule	—	„	62	0,86
573	„ Oberherrenberg	„	„	Wenig Sauerwurm; keine	18. 10., wenig Edelfäule	—	„	67	1,08
574	„ „	„	„	Sauerwurm; Abfangen mit Klebfächern und Ausbeeren	18. 10.	Durch Trockenheit stark gelitten	„	67	1,05
575	„ „	„	„	„	19. 10.	Durch Trockenheit gelitten	„	68	1,02
576	„ „	„	„	Sauerwurm; keine	„	—	„	72	1,13
577	„ „	„	„	„	„	—	„	70	1,00
578	„ „	„	„	„	20. 10.	—	„	67	0,98
579	„ „	„	„	„	„	—	„	66	1,04
580	„ „	„	„	„	„	Durch Trockenheit gelitten	„	67	1,10
581	„ „	„	„	„	„	„	„	67	1,10
582	„ „	„	„	„	„	„	„	64	0,96
583	„ „	Schieferboden (feuchte Lage)	„	„	20. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	69	1,10
584	„ „	Schieferboden	„	Wenig Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	6. 11., wenig Sauerfäule	Durch Trockenheit gelitten	„	66	0,86
585	„ „	„	„	„	7. 11., wenig Sauerfäule	„	„	61	0,90
586	„	„	„	„	„	„	„	66	1,02
587	„ „	„	„	„	„	„	„	58	0,78
588	„ „	„	„	„	11. 11., wenig Sauerfäule	Stark durch Trockenheit gelitten	„	60	0,98
589	„ „	„	„	„	„	„	„	59	0,88
590	Schoden, Feils	Leichter Schiefer	„	Keine; gespritzt und geschwefelt und im Winter die Rebstöcke abgebürstet	15. 10. bis Anfang November	—	„	78	0,82

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
591	Serrig, Vogelsang	Aufgefüllte Mulde, Schiefer bzw. dessen Verwitterungsprodukte	Riesling	—	12.—14. 10., (Vorlese), Sauer- und Edelfäule	—	Weiß	79	1,02
592	„ „	„	„	—	„	—	„	71	1,08
593	„ Vogelsangmulde	Schieferboden	„	—	16. 10., (Vorlese der in Edelfäule und gering in Rohfäule übergegangenen Trauben)	—	„	72	1,01
594	„ Vogelsang	„	„	—	18. 10.	—	„	75	1,05
595	„ „	„	„	—	19. 10., (Vorlese fauler Trauben mit reifen Trauben ververmischt)	—	„	78	1,04
596	„ „	„	„	—	20. 10., (Hauptlese guter Trauben)	—	„	78	1,06
597	„ „	„	„	—	„	—	„	76	1,12
598	„ „	„	„	—	22. 23. 10., (Hauptlese guter Trauben)	—	„	79	0,95
599	„ „	Schiefer	„	—	23. 10., (Hauptlese bester Trauben)	—	„	77	1,24
600	„ „	„	„	—	„	—	„	78	1,08
601	„ „	„	„	—	24. 10., (Hauptlese bester Trauben)	—	„	79	1,18
602	„ „	„	„	—	„	—	„	77	1,06
603	„ „	„	„	—	26. 10., (Vorlese fauler in Vermischung mit guten Trauben)	—	„	74	1,04
604	„ „	„	„	—	27. 10., (Hauptlese)	—	„	77	0,95
605	„ „	„	„	—	29. 10., (Vorlesemehr gefaulter Trauben mit guten vermischt)	—	„	69	1,00
606	„ „	„	„	—	30. 10., (Hauptlese)	—	„	73	0,94

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
607	Serrig,	Schiefer-	Riesling	—	2. 3. 11.	—	Weiß	76	0,98
608	Vogelsang	boden							
609	„ „	„	„	—	4. 11.	—	„	78	0,96
610	„ „	„	„	—	„	—	„	76	0,95
611	„ „	„	„	—	7. 11.	—	„	70	1,00
	„ Wingertsheck	„	„	—	17. 10., (Vorlese edelfauler u. etwas rohfauler Trauben)	—	„	70	1,00
612	„ „	„	„	—	18. 19. 10., (Vorlese fauler Trauben mit reifen Trauben vermischt)	—	„	70	1,10
613	„ „	Schiefer	„	—	24. 10., (Vorlese)	—	„	74	1,10
614	„ „	„	„	—	25. 10., (Vorlese)	—	„	70	1,02
615	„ „	„	„	—	25. 10., (Vorlese fauler in Vermischung mit guten Trauben)	—	„	70	1,14
616	„ „	„	„	—	26. 10., (Vorlese fauler in Vermischung mit guten Trauben)	—	„	68	0,95
617	„ „	„	Riesling, (Audelina-behandlung)	—	28. 10., (Hauptlese)	—	„	69	0,96
618	„ „	„	„	—	„	—	„	69	1,00
619	„ „	„	Riesling	—	28. 10., (Vorlese mehr gefaulter Trauben mit guten vermischt)	—	„	67	0,96
620	„ „	„	„	—	29. 30. 10., (Vorlese mehr gefaulter Trauben mit guten vermischt)	—	„	66	0,86
621	„ „	„	„	—	30. 10., (Hauptlese)	—	„	72	1,06
622	„ „	„	„	—	„	—	„	73	1,10
623	„ „	Schiefer-	„	—	2. 3. 11.	—	„	64	1,00
		boden							

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
624	Serrig, Wingertsheck	Schieferboden	Riesling	—	2./3. 11.	—	Weiß	64	0,96
625	„ „	„	„	—	„	—	„	66	0,96
626	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	70	1,00
627	„ „	„	„	—	„	—	„	67	1,04
628	„ „	„	„	—	„	—	„	67	1,08
629	„ „	„	„	—	6./7. 11.	—	„	67	0,94
630	„ „	„	„	—	7. 11.	—	„	66	0,86
631	„ „	„	„	—	8. 11.	—	„	68	0,94
632	„ „	„	„	—	„	—	„	66	0,85
633	„ „	„	„	—	8./9. 11.	—	„	65	0,84
634	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	70	0,98
635	Sommerau, Schloßberg	Schiefer	„	—	23. 10.	—	„	62	1,04
636	„ „	„	„	—	28. 10.	—	„	63	1,16
637	Wiltingen, Schlangengraben	Tonschiefergerölle	„	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang, Ausbeeren, Spritzen und Schwefeln	23./24. 10.	—	„	78	0,92
638	„ „	Schiefer	„	—	24. 10.	—	„	63	0,98
639	„ „	„	„	—	27. 10.	—	„	63	1,06
			VIII. Weinbaugebiet der Ahr.						
640	Ahrweiler, Rosentaler	Schiefer mit tonigen Beimischungen	Spätburgunder	Keine	15. 10.	—	Rot	87	0,66
641	„ Steinkauler	Schiefer	„	„	13. 10.	—	„	91	0,72
			IX. Weinbaugebiet der Lahn.						
642	Nassau, Niederberg	Schiefer	Riesling	Keine; Spritzen und Schwefeln	Anfang Oktober	—	Weiß	68	1,17
643	Obernhof, Goetheberg	Schieferboden	Moselriesling	Peronospora und Oidium; Kupferkalk, Schwefel, Schwefel-Kupferfloriat Flörsheim	11./12. 10., $^1/_5$ Edelfäule	—	„	72	1,20
644	„ „	„	„	Peronospora und Oidium; Kupferkalk, Schwefel	11./12. 10.	—	„	70	1,26

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
	X. Ostdeutsche Weinbaugebiete.								
645	Freyburg a. Unstrut	—	Gemischte Sorten	Keine; Bordelaiserbrühe und Schwefel	29. 9.	—	Weiß	72	0,66
646	Schlüfterberg								
	„ „	—	Riesling	„	3. 4. 10., geringe Sauerfäule	—	„	80	0,88
647	Grünberg (Schlesien), Bürgerruh (Staatl. Musterweingarten)	Kiesboden	Sylvaner	—	6. 7. 10.	—	„	74	0,67
648	„ Lausitzerstraße (Staatl. Musterweingarten)	Sandboden	„	—	2. 3. 10.	—	„	75	0,50
649	„ Verschiedene Lagen	„	Spätburgunder, Sylvaner, Gutedel blau und weiß gemischt	—	30. 9. bis 2. 10.	—	„	75	0,58
650	„ „	„	„	—	30.9 bis 2. 10.	—	„	76	0,75
651	„ „	„	Sylvaner, weißer u. blauer Gutedel, blauer Spätburgunder, Traminer	—	29. 9. bis 3. 10.	—	„	77	0,70
652	„ Ziegelberg	„	„	—	28. 9. bis 3. 10.	—	„	82	0,68
653	Verschiedene Gemarkungen des Kreises Grünberg (Schlesien)	„	„	—	27. 9. bis 3. 10.	—	„	84	0,52

B. Weinbaugebiet der Nahe und des Glans (Kreise Kreuznach und Meisenheim), des Rheintals unterhalb des Rheingaus, des Rheingaus, der Lahn und des Rheins und Mains.

Bericht des öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes des Kreises Kreuznach zu Kreuznach.

Dr. Stern.

I. Moste aus dem Bezirk des Amtes (Tabelle I).

Die Weinernte 1911 hat wieder neues Leben und frischen Mut in die Winzerbevölkerung gebracht, denn nach fünf vorausgegangenen Mißjahren hat das Jahr 1911 einen nach jeder Hinsicht befriedigenden Ertrag geliefert.

In der Erwartung, daß nach den vielen ununterbrochen aufeinanderfolgenden Mißjahren jetzt bessere und reichere Weinjahre folgen, sah man im vergangenen Winter zahlreiche Neuanlagen entstehen.

Durch die anhaltende Trockenheit konnten die Pilzkrankheiten des Weinstockes — Peronospora und Oidium — sich schlecht entwickeln und wurden auch nur vereinzelt bemerkt. Durch eine längere Regenperiode während der Traubenblüte trat der Heuwurm sehr stark auf; er wurde fast überall durch Auslesen aus den Gescheinen energisch bekämpft, jedoch wurde hierdurch der Ertrag, hauptsächlich der Rieslingtrauben verringert.

Der Sauerwurm trat nur vereinzelt auf, so daß der von ihm verursachte Schaden nicht in Betracht zu ziehen ist. Durch ein am 9. Juni niedergegangenes schweres Hagelwetter wurden die Weinberge der Gemarkungen Winzenheim, Hargesheim und ein Teil der Gemarkungen Kreuznach und Wallhausen derart verhagelt, daß die 1911 er Ernte fast ganz vernichtet wurde.

Die verhagelten Weinberge werden infolge des zurückgebliebenen Holzwachstums auch in den nächsten Jahren nur ganz geringe Erträge liefern.

Der Gesamtertrag wurde im Durchschnitt auf 1/3 bis 1/2 Ernte geschätzt.

In qualitativer Hinsicht ist der 1911 er als ein guter Jahrgang zu bezeichnen, nur in einzelnen Bezirken, in welchen man mit der Lese zu früh begann, blieben die Weine hinter der erwarteten Qualität zurück.

Die Mostpreise waren sehr hohe.

Im Faß haben sich die Weine sehr schnell und gut entwickelt und sind vom Handel sehr gesucht, worauf auch zurückzuführen ist, daß die Preise für dieselben noch beständig steigen.

Zur statistischen Untersuchung wurden eingesandt:

Aus dem Bezirke des Amtes	245	Mostproben,
Davon waren:		
Weißweinmoste	242	„
Schillermoste	3	„
Es entstammten:		
dem Weinbaugebiete der Nahe (Kreis Kreuznach)	142	Proben,
dem Weinbaugebiete des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim)	39	„
dem Rheintale, linksrheinisch, unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar)	64	„

Mostgewicht Grade Öchsle	Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach)	Weinbaugebiet des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim)	Rheintal, linksrheinisch, unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar)	Insgesamt
bis 60 Grad	—	1	1	2
von 60,0 „ 64,9 „	5	3	5	13
„ 65,0 „ 69,9 „	5	3	13	21
„ 70,0 „ 74,9 „	19	9	21	49
„ 75,0 „ 79,9 „	34	12	15	61
„ 80,0 „ 84,9 „	42	10	6	58
„ 85,0 „ 89,9 „	24	1	3	28
„ 90,0 „ 94,9 „	8	—	—	8
„ 95,0 „ 100,0 „	2	—	—	2
mehr wie 100,0 „	3	—	—	3
Zusammen	142	39	64	245

Säure g in 100 ccm:	Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach)	Weinbaugebiet des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim)	Rheintal, linksrheinisch, unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar)	Insgesamt
bis 0,49	4	—	—	4
von 0,50 „ 0,59	18	1	1	20
„ 0,60 „ 0,69	54	7	6	67
„ 0,70 „ 0,79	43	7	11	61
„ 0,80 „ 0,89	14	9	12	35
„ 0,90 „ 0,99	7	9	15	31
„ 1,00 „ 1,09	2	2	9	13
„ 1,10 „ 1,19	—	2	7	9
„ 1,20 und mehr	—	2	3	5
Zusammen	142	39	64	245

In 6 auf flüchtige Säure (als Essigsäure) untersuchten nicht angegorenen Mostproben wurden 4,0—8,0 mg in 100 ccm gefunden.

In Tabelle I ist das Ergebnis der Untersuchung der 245 Mostproben wiedergegeben.

II. Moste aus dem Regierungsbezirk Wiesbaden (Tabelle II).

Im Regierungsbezirk Wiesbaden erbrachte die Weinernte des Jahres 1911 hinsichtlich der Menge durchschnittlich eine gute 1/2 Ernte.

Über die Qualität des innerhalb des Weinbaugebietes des Regierungsbezirkes Wiesbaden erzielten 1911er Weines läßt sich ein allgemein zusammengefaßtes Urteil nicht abgeben, weil die große Hitze und Trockenheit des Sommers je nach Bodenart und Traubensorte auf die Entwickelung des Weinstockes und die Güte der Traubenprodukte sehr einschneidend und verschieden eingewirkt hat.

Die Gluthitze des Sommers 1911 hatte sehr günstige aber auch nachteilige Wirkungen im Gefolge.

Günstig war die Wirkung überall da, wo noch ein zeitiger Regen die unentbehrliche Feuchtigkeit brachte oder sich die Weinstöcke in lehmigen oder lettartigen Böden, welche die Feuchtigkeit länger halten, befanden.

Hier wurden die besten Qualitäten erzielt. Insbesondere überragen die Produkte aus der Rieslingrebe diejenigen der Österreicher und anderen Traubensorten bei weitem.

Zu den günstigen Wirkungen des heißen Sommers darf auch gerechnet werden, daß weder die Peronospora noch das Oidium recht aufkommen konnten. Vor allem hat sich die Hitze als der beste Vertilger des Heu- und Sauerwurms erwiesen. Der Sauerwurmschaden war daher auch nur ein geringer. Diese letztere günstige Wirkung kam allen Orten und Lagen zugute.

Auf der anderen Seite jedoch hatte die große Hitze mit zu lange anhaltender Trockenheit eine Stockung in der Entwickelung der Weinstöcke und Trauben verursacht und zwar überall in den weniger Feuchtigkeit haltenden Schieferböden und den stark der Sonne ausgesetzten Berglagen.

So haben die steilen Höhenlagen, angefangen vom Rüdesheimer Berg den Rhein abwärts, zum Teil auch an der Lahn, sehr unter der Trockenheit zu leiden gehabt und demzufolge weniger gehaltvolle und reife Produkte hervorgebracht, wie im mitt-

leren und oberen Rheingau, wo in den feuchteren Böden günstigere Bedingungen für die Ausreife der Trauben gegeben waren.

Infolge der vorherrschenden Hitze und des Mangels an Feuchtigkeit entwickelten die 1911er Weine nur einen verhältnismäßig geringen Säuregehalt, welcher im Durchschnitt mit 6--8 pro Mille angenommen werden kann.

Während die Mostgewichte in den von den Witterungsverhältnissen ungünstig beeinflußten Gemarkungen von Rüdesheim abwärts und teilweise an der Lahn erst mit 70 – 75° Öchsle anfingen und 90° selten überschritten, setzten die Moste bei den Bauernweinen des mittleren und oberen Rheingaues schon mit 82—85° ein und erreichten nicht selten 100 ' Öchsle.

In den größeren Gütern mit gutgepflegten Weinbergen und besseren Lagen wurden durchschnittlich 90 – 100° und darüber erreicht.

Auch wurden große Auslesen bis zu 150° Öchsle und darüber erzielt.

Wenn auch nicht so vollsaftig wie die Spitzen des Jahrganges 1893, sondern mehr flüchtig und blumig, so hat der mittlere und obere Rheingau im Jahre 1911 doch Weine hervorgebracht, welche von ganz hervorragender Güte sind und welche denen der besten Jahrgänge gleichgestellt werden können.

Hinsichtlich der gezahlten Preise sei bemerkt, daß einesteils infolge des herrschenden Weinmangels, andernteils infolge der hohen Erwartung, mit welchen man dem 1911er als einem lange entbehrten guten Jahrgange entgegensah, schon im Herbst sehr hohe Preise für die 1911er Trauben und Moste angelegt wurden, welche sich für die späteren Weine nach der Vergärung erhöhten.

Zur statistischen Untersuchung wurden eingesandt . . . . 208 Mostproben,
davon: Weißweinmoste . . . . . 197 „
Rotweinmoste . . . . . 11 „
Die Mostproben verteilen sich folgendermaßen:
aus dem Rheintal, rechtsrheinisch, unterhalb des Rheingaues 29 „
aus dem Rheingau . . . . . 144 „
aus dem Weinbaugebiete der Lahn (Ober- und Unterlahnkreis) 12 „
aus dem Weinbaugebiete des Rheins und Mains (Kreis Wiesbaden Stadt und Land) . . . . . 23 „

Mostgewichte Grade Öchsle	Rheintal, rechtsrheinisch, unterhalb des Rheingaues.	Rheingau	Weinbaugebiet der Lahn (Ober- und Unterlahnkreis)	Weinbaugebiet des Rheins und Mains (Kreis Wiesbaden Stadt und Land)	Insgesamt
bis 60 Grad	1	—	—	—	1
von 60,0 „ 64,9 „	3	—	1	—	4
„ 65,0 „ 69,9 „	7	1	4	—	12
„ 70,0 „ 74,9 „	11	10	2	1	24
„ 75,0 „ 79,9 „	4	10	1	1	16
„ 80,0 „ 84,9 „	1	13	1	3	18
„ 85,0 „ 89,9 „	2	26	—	7	35
„ 90,0 „ 94,9 „	—	36	2	6	44
„ 95,0 „ 99,9 „	—	27	1	2	30
„ 100,0 „ 104,9 „	—	16	—	1	17
„ 105,0 „ 109,9 „	—	3	—	1	4
„ 110,0 „ 114,9 „	—	1	—	1	2
„ 115,0 „ 120,0 „	—	—	—	—	—
mehr wie 120,0 „	—	1	—	—	1
Zusammen	29	144	12	23	208

Säure g in 100 ccm	Rheintal, rechtsrheinisch, unterhalb des Rheingaues	Rheingau	Weinbaugebiet der Lahn (Ober- und Unterlahnkreis)	Weinbaugebiet des Rheins und Mains) Kreis Wiesbaden Stadt und Land)	Insgesamt
bis 0,49	1	2	1	—	4
von 0,50 „ 0,59	8	16	3	8	35
„ 0,60 „ 0,69	7	39	—	5	51
„ 0,70 „ 0,79	9	44	—	2	55
„ 0,80 „ 0,89	2	23	1	8	34
„ 0,90 „ 0,99	2	15	4	—	21
„ 1,00 „ 1,09	—	3	2	—	5
„ 1,10 „ 1,19	—	2	1	—	3
von 1,20 und mehr	—	—	—	—	—
Zusammen	29	144	12	23	208

In 2 auf flüchtige Säure (als Essigsäure) untersuchten nicht angegorenen Mostproben wurden 8,0 und 13,0 mg in 100 ccm gefunden.

In Tabelle II ist das Ergebnis der Untersuchung der 208 Mostproben wiedergegeben.

Tabelle I.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach).										
1	Münster a. St., Rotenfelser Hölle	Leichter Lehmboden mit Geröll	Österreicher und Riesling	Etwas Peronospora; 3 mal gespritzt	2. 10. 11	—	Weiß	81,5	0,87	0,008
2	„ Im Wingertsweg	Lehmboden mit Kies	Österreicher	Keine; 4 mal gespritzt	5. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	74,5	0,67	0,006
3	„ Langgasse	—	„	Keine; 3 mal gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	76	0,72	0,006
4	Rüdesheim, Auf der Haardt	Schwerer Grundboden mit Letten	Österreicher, rote u. weiße Gutedel	—	9. 10. 11	—	„	63	0,74	
5	„ Auf dem Rosengarten	Schwerer Grundboden mit Kies	Österreicher und Kleinberger	—	10. 10. 11	—	„	75	0,74	
6	„ Wiesberg	Kiesboden, Stalldünger	Riesling	—	11. 10. 11	—	„	73	0,94	
7	Weinsheim, Kapuskirche	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher und Kleinberger	Keine	13. 10. 11	—	„	76	0,97	
8	„ Nauenberg	Sandsteinboden, Stalldünger	„	—	13. 10. 11	—	„	84	0,75	
9	„ Kellerberg	Sandsteinboden und Schieferboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	—	12. 10. 11	—	„	75,5	0,82	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säuren (g in 100 ccm)
10	Roxheim, Wahlbach	Grundboden, Stalldünger	Österreicher, Kleinberger etc.	—	13. u. 14. 10. 11	—	Weiß	80,5	0,77	
11	„ Wiesberg	„	Österreicher, Traminer	—	16. u. 17. 10. 11	—	„	72,5	0,72	
12	„ Birkenberg	Leichter Sandboden, Stalldünger	Österreicher, Riesling	—	17. 10. 11	—	„	86	0,68	
13	Norheim, Hinterfels	—	Gemischter Satz	—	13. 10. 11, Edelfäule	—	„	92	0,74	
14	„ Hasselberg	Schieferboden	Riesling	—	12. 10. 11	—	„	82	0,75	
15	„ Hüffelsheimerheck	—	Gemischter Satz	—	12. 10. 11, wenig Edelfäule	—	„	73	0,64	
16	Gutenberg, Nauweg	Schwerer Grundboden	„	Heuwurm; abgefangen	16. 10. 11, Edelfäule	—	„	87	0,78	
17	„ Hahnen	Schwerer Grundkies	„	„	16. 10. 11, wenig Fäule	—	„	79	0,75	
18	„ Fels	Leichter Felsboden	„	„	16. 10. 11	—	„	83	0,64	
19	Niederhausen, Klamm	Porphyr, Stalldünger	„	—	16. 10. 11	—	„	85,5	0,53	
20	„ Kerz	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz (vorherrsch. Riesling)	—	16. 10. 11	—	„	86,5	0,65	
21	„ Hermannshöhle	„	„	—	16. 10. 11	—	„	85	0,65	
22	Hüffelsheim, Schmalberg	Kiesboden	Österreicher	Peronospora; Spritzen	14. 10. 11	—	„	80	0,75	
23	„ Heidersberg	Felsboden	Österreicher, Gutedel etc.	—	13. 10. 11	—	„	61,8	0,64	
24	„ Steiger	Schwerer Tonboden	„	—	14. 10. 11	—	„	79,1	0,60	
25	Hargesheim, Kronenberg	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	Österreicher, Kleinberger, Riesling	Wenig; keine	14. 10. 11, wenig Fäule	Hagel	„	91,1	0,83	
26	„ Batzenmorgen	Letten mit Kies	—	—	16. 10. 11	„	„	82,7	0,80	
27	„ Wiesberg	Kiesboden	—	—	13. 10. 11, Sauerfäule	„	„	63,5	0,65	
28	St. Katharinen, Heide	Steiniger Boden, Stalldünger	Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	75	0,67	
29	„ Wingertsrech	Felsboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	—	16. 10. 11	—	„	88	0,63	
30	„ Stäbelgraben	Leichter Schleich, Stalldünger	Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	75	0,69	
31	Traisen, Kaffel	Letten, Stalldünger	„	—	20. 10. 11	—	„	85	0,74	
32	„ Schmalberg	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	—	20. 10. 11	—	„	70,5	0,57	
33	„ Locherberg	Porphyr, Stalldünger	Riesling	—	20. 10. 11	—	„	72,5	0,57	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säuren (g in 100 ccm)
34	Braunweiler, (erste Lage)	—	—	—	—	—	Weiß	74,1	0,51	
35	„ (zweite „)	—	—	—	—	—	„	78	0,71	
36	„ (dritte „)	—	—	—	—	—	„	76,2	0,79	
37	Kreuznach, Schönefeld	Kiesboden, Stalldünger	Riesling und Österreicher	Heuwurm; Absuchen	9. u. 10. 10. 11	—	„	81	0,71	
38	„ Kehrenberg, rechts	„	Riesling	Heuwurm und nur wenig Peronospora; Puppen absuchen	11. 10. 11	—	„	83	0,90	
39	„ Riegelkaut	Bündiger Boden (gedüngt)	Gemischter Satz	—	12. 10. 11	Hagelschlag	„	86,5	0,77	
40	„ Kronenberg	Schwerer Lehmboden, Stalldünger u. Kompost	Riesling	—	23. 10. 11, Edelfäule	—	„	88,5	0,67	
41	„ Kappelpfad	Mittelschwerer Boden, Stalldünger	Gemischter Satz	—	28. 10. 11, zum Teil Edelfäule	—	„	97	0,87	
42	„ Kauzenberg	Lettiger Sandboden, Stalldünger	Riesling	—	30. 10. 11, Edelfäule	—	„	103	0,77	
43	Gemeinde Boos: Waldböckelheim, Käsberg	Sandboden, Stalldünger	„	—	5. 10. 11	—	„	73,1	0,74	
44	„ Auf Bach	—	Riesling und Österreicher	—	6. 10. 11	—	„	65	0,68	
45	Boos, Am Türchen	Stalldünger	Österreicher, Kleinberger etc.	—	—	—	„	75,5	0,76	
46	Burgsponheim, Hinterberg	Roter Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	—	9. 10. 11, Edelfäule	—	„	75,5	0,66	0,004
47	„ Langenwingert	Schieferboden, Stalldünger	„	—	„	—	„	71,5	0,72	0,004
48	„ Bornrech	„	—	—	„	—	„	72	0,80	0,004
49	Sponheim, In der Forst	„	Gemischter Satz	Keine; gespritzt	10. 10. 11	—	„	72	0,56	
50	„ Krankelsrech	Verwitterter Felsboden, Stalldünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	71	0,56	
51	„ Auf der Kuh	Tonboden mit steinig. Schiefer	„	Keine	10. 10. 11	—	„	61	0,72	
52	Bockenau, Neuberg	Felsboden	Österreicher, Kleinberger	„	9.—12. 10. 11	—	„	77,5	1,04	
53	„ Hinterm Stromberg	„	„	„	9.—12. 10. 11	—	„	71	0,65	
54	„ Hinter Keilerborn	Lehmboden	„	„	9.—12. 10. 11	—	„	66,5	0,77	
55	Schloßböckelheim, Felsenberg	Felsboden, Stalldünger	Gemischter Satz	—	13. 10. 11	—	„	86	0,53	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
56	Schloßböckelheim, Auf dem Felsenberg	Grundboden, Stalldünger	Riesling	—	12. 10. 11	—	Weiß	81,5	0,63	
57	„ Bergeberg	„	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	84	0,63	
58	Waldböckelheim Königsberg	Verwitterter Melaphyr	Riesling	—	11. 10. 11	—	„	79	0,68	
59	„ Welschberg	Schwerer Lehmboden, gut	Gemischter Satz	—	13. 10. 11	—	„	78,6	0,70	
60	„ Mühlweg	Lehmboden mit Sand	„	—	10. 10. 11	—	„	84	0,72	
61	Oberstreit, Zimmerberg	Schwerer Schieferboden	„	—	12. 10. 11	—	„	77,5	0,64	
62	„ Hinterer Eulenberg	Lehmboden und Sand	„	—	12. 10. 11	—	„	84,1	0,59	
63	„ Vorderer Eulenberg	Schwerer Lehmboden	„	—	12. 10. 11	—	„	66	0,68	
64	Nußbaum, Rotfeld, Hundsberg, Hellenberg	Normal	Österreicher und Riesling	—	9. 10. 11	—	„	70,5	0,68	
65	Weiler b. M., Herrenzehntel	Leichter Kiesboden, Stalldünger	Riesling	—	11. 10. 11, wenig Edelfäule	—	„	74,5	0,94	
66	„ Grätenbaum	„	„	—	„	—	„	83,6	0,93	
67	„ Humsch	Kiesboden, Stalldünger	„	—	„	—	„	80	0,97	
68	Monzingen, Rosbaum	„	Österreicher u. Gutedel	Heuwurm; abgesucht	11. 10. 11, Edelfäule	—	„	82	0,53	
69	„ Spangenberg	„	Österreicher und Riesling	„	9. 10. 11, Edelfäule	—	„	88	0,78	
70	„ Elberich	„	Ruländer u. Kleinberger	„	11. 10. 11, Edelfäule	—	Schill.	82,5	0,72	
71	Auen, Römerstieg	Schieferboden, Stalldünger	Riesling und Österreicher	—	14. 10. 11.	—	Weiß	69	0,69	
72	Bingerbrück, Rondell	Schieferboden	Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	93	0,69	
73	„ Geisberg	„	„	—	10. 10. 11	—	Schill.	88	0,62	
74	„ Rechte Müh	„	Österreicher und Riesling	—	10. 10. 11	—	Weiß	82	0,57	
75	„ Hörnchen	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	91,7	0,83	
76	Weiler b. Bingerbrück, Im Hungerborn	Letten	Österreicher und Kleinberger	—	10. 10. 11	—	„	86	0,74	
77	„ Rechte Müh	Schieferboden	Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	83,5	0,57	
78	Münster b. B., Kapelberg	„	Kleinberger	—	12. 10. 11	—	„	81	0,58	
79	„ Steinchen	Kiesboden	Riesling und Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	90	0,49	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
80	Münster b. B., Langenberg	Schieferboden	Riesling	—	12. 10. 11	—	Weiß	83,5	0,75	
81	Sarmsheim, Mauer	Grundboden	Kleinberger	—	13. 10. 11	—	„	86,6	0,77	
82	„ Mühlenberg	Kiesboden	Kleinberger, Traminer, Riesling	—	12. 10. 11	—	„	97	0,48	
83										
84	„ Keßlerberg	Steinboden	Österreicher	—	13. 10. 11	—	„	83,6	0,60	
85	Dorsheim, An der Brück	Letten	Österreicher und Riesling	—	16. 10. 11	—	„	86,5	0,60	
86	„ Laubenheimberg	Felsboden	„	—	16. 10. 11	—	„	79	0,56	
87	Rümmelsheim, Eich	Lehmboden	Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	79	0,69	
88	„ Brühl	Schieferboden	Kleinberger und Riesling	—	16. 10. 11	—	„	84	0,75	
	„ Kaibert	Letten und Schieferboden	Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	75	0,62	
89*	Langenlonsheim, Wäldchen	—	„	— gespritzt	11. 10. 11	—	„	82	0,77	
90*	Heddesheim, Bommerich	—	„	— gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11, Edelfäule	—	„	75	0,64	
91	Langenlonsheim, Rieth	Roter Boden	Gemischt	—	13. 10. 11	—	„	79	0,68	
92	„ Begel	Schwerer Lehmboden	Österreicher	—	13. 10. 11, Edelfäule	—	„	84,5	0,63	
93	„ Rieth	Kiesboden und Letten	Riesling	—	13. 10. 11	—	„	84,5	0,74	
94	„ Rechenacker	Grundiger Lehmboden	Österreicher	—	13. 10. 11	—	„	79	0,83	
95	„ Löhr	Roter Felsboden, Stalldünger	Riesling	— gespritzt und geschwefelt	—	—	„	82,5	0,89	
96	„ Begel	Letten, Stalldünger	Österreicher	„	16. 10. 11	—	„	85	0,69	
97	„ Klopp	Grundiger Lehmboden mit Kies vermischt	„	„	14. 10. 11, Edelfäule	—	„	86	0,68	
98										
99	„ Trift	—	„	—	—	—	„	81,5	0,75	
	„ Zwerglöhr	—	Österreicher und Riesling	—	—	—	„	85,2	0,64	
100	Heddesheim, Geisemann	Letten mit Kies, Stalldünger	„	— ausgelesen	10. 10. 11, etwas Sauerfäule	—	„	92	0,62	
101	„ Anrech	Roter Sandsteinboden, Stalldünger	„	„	„	—	„	85	0,73	
102	„ Hinter Haardt	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher	— gespritzt	12. 10. 11, etwas Sauerfäule	—	„	81	0,60	

* Gemeinde Langenlonsheim.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
103	Winzenheim, Auf der Rosenheck	Letten, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; ausgelesen	13. 10. 11	—	Weiß	91,5	0,83	
104	„ In den Zeilern	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	„	12. 10. 11	—	„	82,1	0,70	
105	„ Honigberg	Kies- und Lehmboden, Stalldünger	Österreicher, Kleinberger, Traminer	—	11. 10. 11	Etwas Hagel	„	63	1,02	
106	Bretzenheim, Wald	Letten, Chilisalpeter	Österreicher	— Spritzen und Schwefeln	16. 10. 11	—	„	79,1	0,66	
107	„ Auf der Höhe	Stalldünger (1910)	Gemischter Satz	„	17. 10. 11	—	„	83,1	0,68	
108	„ Manik	„	Riesling und Österreicher	„	18. 10. 11, Edelfäule	—	„	102	0,78	
109	Laubenheim, Platt und Kommissär	Lehmboden, Stalldünger	Riesling	—	25. 10. 11	—	„	101	0,63	
110	„ Heide	Kiesboden, Kunstdünger	„	—	23. 10. 11	—	„	76,6	0,69	
111	„ Affenberg	Schwerer Grundboden, Stalldünger	½ Riesling und gemischt	—	20. 10. 11	—	„	82,6	0,60	
112	Wallhausen, Johannisberg	Harter Felsenschiefer, gut	Österreicher	Heuwurm und etwas Pilz; Heuwurmfang und Schwefeln	12. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	77	0,44	
113	„ Lochweg	gut	Meist Österreicher	„	14. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	76	0,68	
114	„ Hölers	Tonschieferboden, gut	„	„	12. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	83	0,73	
115	Dalberg, Wingertsberg	Schieferboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	—	13. 10. 11, wenig Edelfäule	—	„	88	0,65	
116	„ Sonnenberg	„	„	—	„	—	„	88	0,63	
117	„ Kaltenborn	„	„	—	„	—	„	80	0,77	
118	Spabrücken, Mühlenberg	Schieferboden, Stalldünger	Österreicher Gutedel	—	14. 10. 11	—	„	74	0,68	
119	„ Seckental	„	„	—	14. 10. 11	—	„	86,1	0,98	
120	„ Hedesberg	„	„	—	16. 10. 11	—	„	84	0,71	
121	Sommerloch, Auf dem Lochweg	Traßboden, gut	Österreicher, Traminer, Kleinberger	— Kupferkalkbrühe und Schwefel	16. 10. 11, wenig Fäule	—	„	81,5	0,69	
122	„ Im Lett	Letten mit Traß, gut	„	„	1911, wenig Fäule	—	„	80	0,84	
123	„ Auf dem Berg	gut	Österreicher, Gutedel, Kleinberger	„	„	—	„	77,4	0,78	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
124	Argenschwang, Mühlenberg	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher	— geschwefelt und gespritzt	14. 10. 11, Edelfäule	—	Weiß	82	0,81	
125	Sobernheim, Marbach	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher, Gutedel, Riesling	—	11. 10. 11	—	„	75	0,55	
126	„ Leinenborn	Felsiger Boden, Stalldünger	„	—	11. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	71	0,69	
127	„ Liebelen	Verwitterter Felsboden, Stalldünger	Österreicher, Kleinberger, Riesling	—	11. 10. 11	—	„	66,5	0,62	
128	Schweppenhausen, Steyerberg	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	—	11. 10. 11	—	„	91,5	0,73	
129	„ Homberg	Grundboden, Stalldünger	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	79,5	0,75	
130	„ Haardt	Kiesboden, Peru-Guano	—	—	14. 10. 11	—	„	80	0,84	
131	Waldlaubersheim, Vor der Altenburg	Schieferboden, Stalldünger	Gutedel	Heu- und Sauerwurm; abgesucht	14. 10. 11	—	„	73,6	0,57	
132	„ Lehnacker	Lettboden, Stalldünger	Österreicher	„	14. 10. 11	—	„	75,1	0,56	
133	„ Im Berg	Kiesboden, Stalldünger	„	„	14. 10. 11	—	„	72,6	0,69	
134	Hergenfeld, Auf Mayen	Stalldünger	„	—	13.-14. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	79	0,74	
135	„ Im Münchrech	„	„	Heuwurm; keine	14. 10. 11	—	„	78,5	0,69	
136	„ Auf dem Berg	„	„	Sauerwurm; keine	14. 10. 11	—	„	82,5	0,60	
137	Waldhilbersheim Auf den Rödern	Schwerer Grundboden	Gemischter Satz	—	16. 10. 11	—	„	87	0,68	
138	„ Im Teich	Roter Felsboden	„	—	17. 10. 11	—	„	81	0,63	
139	„ Ackerhöll	Kiesiger Letten	Österreicher und Gutedel	—	16. 10. 11	—	„	80,5	0,81	
140	Windesheim, In der Fels	Roter Felsboden, Stalldünger	Größtenteils Riesling	—	16. 10. 11	—	„	79,6	0,47	
141	„ Im Langenmorgen	—	Gemischter Satz	—	16. 10. 11	—	„	85,1	0,53	
142	„ Auf dem Römerberg	—	„	—	16. 10. 11	—	„	78,5	0,58	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
	Weinbaugebiet des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim).									
143	Bärweiler, Im Damm	Kiesboden, Stalldünger	Riesling	—	28. 9. 11	—	Weiß	64	1,10	
144	„ Niederberg	Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	—	28. 9. 11	—	„	69,5	0,97	
145	Staudernheim, Auf der Grub	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	—	6. 10. 11	—	„	77	0,74	
146	„ Ellnich	Steinboden mit Letten, Stalldünger	Gemischter Satz	—	6. 10. 11	—	„	82,5	0,80	
147	„ Im Ursberg	Lehm- und Schieferboden, Stalldünger	„	—	7. 10. 11	—	„	81	0,83	
148	Merxheim, Aresbach	Schwerer Kiesboden, Stalldünger	Riesling und Österreicher	—	9. 10. 11	—	„	79	0,94	
149	„ Wingerschied	Kiesboden mit Ton Stalldünger	„	—	10. 10. 11	—	„	80	0,75	
150	„ Hinterhaimberg	Schwerer Kiesboden, Litzler Guano	„	—	9. 10. 11	—	„	74	0,96	
151	Meddersheim, Scherendell	Kiesboden	Riesling	—	9. 10. 11	—	„	83	0,71	
152	„ Wingertschied	Kiesboden, Stalldünger	„	—	10. 10. 11	—	„	75,5	0,66	
153	„ Eisendell	Kies- und Lehmboden, Kalk und Stalldünger	Riesling und Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	83,5	0,79	
154	Kirschroth, Nauenberg	Kiesboden mit Lehm, Stalldünger	„	—	9. 10. 11	—	„	62,5	0,98	
155	„ Sand	Kiesboden, Stalldünger	Gemischter Satz	—	9. 10. 11	—	„	77	0,66	
156	„ Im Heier	Kiesboden mit Lehm, Stalldünger	Riesling	—	9. 10. 11	—	„	78,5	0,85	
157	Hochstädten, Steinkaut	Kiesboden, Stalldünger	Gemischter Satz	—	10. 10. 11	—	„	80,5	0,94	
158	„ Frücht	„	„	—	10. 10. 11	—	„	82,5	0,66	
159	Meckenbach, Weidendell	„	Riesling	—	13. 10. 11	—	„	83,5	0,95	
160	Jeckenbach, Anel	Leichter Lehmboden, Stalldünger	Österreicher und Gutedel	—	4. 10. 11	—	„	77,5	0,68	
161	„ Unteranel	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	Peronospora; gespritzt mit Kupfervitriol	4. 10. 11	—	„	75	0,76	
162	„ Dümpel	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	„	4. 10. 11	—	„	71,5	0,89	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
163	Desloch, Hengst	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling mit etwas Österreicher	Unbedeutend; —	5. 10. 11	—	Weiß	74,5	0,82	
164	„ Vor der Höll	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Unbedeutend; gespritzt	5. 10. 11	—	„	66,2	0,90	
165	„ Diewehausen	Schieferboden	Gemischter Satz	„	6. 10. 11	—	„	72,2	0,61	
166	Medard, Allenberg	—	Riesling, Österreicher, Portugieser	Peronospora; gespritzt	6. 10. 11	—	Schill.	71,7	0,90	
167	„ Ansloch	—	Riesling, Österreicher	Peronospora; —	7. 10. 11	—	Weiß	64,9	1,22	
168	„ In den Setzen	—	Riesling	„	7. 10. 11	—	„	56	1,79	
169	Raumbach, Raumberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischt	Heuwurm; gespritzt mit Kupfervitriol	14. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	79,6	0,62	
170	„ Zwischen den Dörfern	„	Gemischter Satz	„	„	—	„	84,7	0,59	
171	„ Hinter den Häusern	Verwitterter Schieferboden, Stalldünger	Riesling und Österreicher	„	17. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	74	0,70	
172	Lauschied	Kiesiger Boden Stalldünger (1909)	Riesling	Heuwurm; —	16.-18. 10. 11	—	„	70,5	0,89	
173	Meisenheim, Obere Heimbach	Tonschieferboden, gut	„	„	19. 10. 11	—	„	83,3	0,81	
174	„ An Eich	„	Riesling und Österreicher	„	20. 10. 11	—	„	86	0,85	
175	„ Im Jakobsberg	„	Vorwiegend Österreicher	Heuwurm; Absuchen der Würmer	14. 10. 11	—	„	79,3	0,60	
176	Becherbach, Niederberg	Leichter Kiesboden, Stalldünger	Riesling	—	14. 10. 11	—	„	77,2	0,93	
177	„ Ruthersberg	Schwerer Kiesboden, Stalldünger	„	—	13. 10. 11	—	„	70	1,12	
178	Krebsweiler, Altenberg	Kiesboden, Stalldünger	„	Peronospora und Heuwurm; keine	16. 10. 11	—	„	79	1,04	
179	Gewann III „ Dellberg	(1909) Kiesboden, Stalldünger	„	—	17. 10. 11	—	„	78,5	0,88	
180	Heimberg, Im Deich	Schwerer Kiesboden, Stalldünger	„	—	13. 10. 11	—	„	73,7	1,04	
181	„ Schwefelrech	Leichter Kiesboden, Stalldünger	„	—	14. 10. 11	—	„	68,6	0,78	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
Weinbaugebiet: Rheintal unterhalb des Rheingaus, linksrheinisch (Kreis St. Goar).										
182	St. Goar, gut	Sehr gut	Riesling	Sauerwurm; keine	29. 9. 11	—	Weiß	71,5	0,79	
183	Oberhirzenach, Todtental	Schieferboden, Stalldünger	Riesling und Kleinberger	—	2. 10. 11, wenig Edelfäule	—	„	72	0,81	
184	Biebernheim, Unter dem Geßgesweg	Lehmboden mit Schiefer, gut	Riesling	—	3. 10. 11	—	„	66	1,18	
185	Niederhirzenach, schlechte Lage	Lehmboden	„	—	6. 10. 11	—	„	72	0,90	
186	„ mittlere Lage	Steinboden, gut	„	—	6. 10. 11	—	„	77,8	0,67	
187	„ beste Lage	Lehmboden, gut	„	—	6. 10. 11	—	„	76	0,71	
188	Niederburg, Kohlgrub	Lehmboden, Stalldünger	„	—	10.-12. 10. 11	—	„	71	1,04	
189	„ Büttenberg	Leichte Stalldüngung	„	—	„	—	„	69	0,86	
190	„ Klippelberg	„	„	—	„	—	„	62,5	0,77	
191	Urbar, Sinen	Steiniger Boden, Stalldünger	„	—	10.-11. 10. 11	—	„	69	0,82	
192	„ Platt	„	„	—	„	—	„	74	0,92	
193	Salzig, Römerberg	Steinboden	„	—	29. 9. 11	—	„	66,2	0,92	
194	„ Salzborn	„	„	—	29. 9. 11	—	„	61,8	0,99	
195	„ Letsch	Lehmboden	„	—	29. 9. 11	—	„	62,8	0,78	
196	Oberspay, Langenstück	Steiniger Boden, Stalldünger	„	Heuwurm; —	30. 9. 11	—	„	76	0,79	
197	„ (mittel)	Steingeröll, Stalldünger	Kleinberger	„	30. 9. 11	—	„	75	0,81	
198	„ (gering)	Lehmboden, Stalldünger	„	„	30. 9. 11	—	„	72	0,84	
199	Boppard, Hamm	Schieferboden	Riesling und Kleinberger	— geschwefelt und gespritzt	4. 10. 11	—	„	79	0,78	
200	„ Oberer Kalmuth	„	Riesling	—	6. 10. 11	—	„	68,5	0,96	
201	„ Niederhamm	„	„	—	7. 10. 11	—	„	84	0,68	
202	Weiler b. Boppard, Südost	Steiniger Boden, Stalldünger	„	— Schwefel	6. 10. 11	—	„	71,2	0,84	
203	„ „	„	„	„	4. 10. 11	—	„	72,6	0,93	
204	„ Ost	Lehmboden, Stalldünger	„	„	5. 10. 11	—	„	69,6	0,82	
205	Oberwesel, An der Meerbach	Schieferboden	„	— Spritzen mit Kupfervitriol und Schwefeln	5. 10. 11	—	„	86,5	0,84	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
206	Oberwesel, Niederbachtal	Schieferboden, 3jähr. Stalldüngung	Riesling	— Spritzen mit Kupfervitriol und Schwefeln	9. 10. 11	—	Weiß	80,5	0,87	
207	„ Findel	3jähr. Stalldüngung	„	„	11. 10. 11	—	„	74	1,02	
208	„ Anschuß	Schieferboden, Stalldünger	—	— Kupferkalkbrühe	16. 10. 11	—	„	86,5	0,98	
209	Oberwesel-Engehöll, Geibser	Schieferboden, 3jähr. Stalldüngung	Riesling	— 2mal gespritzt	12. 10. 11	—	„	84,5	1,04	
210	„ Harthell	Schieferboden, Stalldünger	„	— Kupferkalkbrühe	16. 10. 11	—	„	88	0,98	
211	*Oberwesel, Im Eigen	Schieferboden, 3jähr. Stalldüngung	„	—	13. 10. 11	—	„	73,5	1,21	
212	*„ Anschuß	Schieferboden, Stalldünger	„	—	14. 10. 11	—	„	78	1,16	
213	*„ In der Lach	„	„	—	18. 10. 11	—	„	68	1,11	
214	Langscheid, Hundert	Mittlerer Boden, gut	„	— gespritzt	11. 10. 11	—	„	75	0,90	
215	„ Lehnacker	Leichter Boden, gut	„	„	11. 10. 11	—	„	71	1,13	
216	„ Pützbach	Schieferboden, gut	Österreicher	— gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	82	0,53	
217	Perscheid, Auf der Mittelhöll	—	—	—	—	—	„	64,5	1,04	
218	„ In der Mittelhöll	—	—	—	—	—	„	71	1,17	
219	„ In der Härtel	—	—	—	—	—	„	77,5	1,09	
220	Dellhofen, Hundel	Stalldünger	Riesling	Keine; Spritzen mit Kupfervitriol	13. 10. 11	—	„	70,2	1,00	
221	„	„	„	„	13. 10. 11	—	„	69,1	1,00	
222	„	„	„	„	13. 10. 11	—	„	68,5	1,02	
223	Trechtingshausen, Wipper	Schiefer-, Lehmboden, Stalldünger	Kleinberger	—	4. 10. 11	—	„	68	0,77	
224	„ Hütte	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Etwas Schimmelpilz; Schwefel	5. 10. 11	—	„	75	0,72	
225	„ Morgenbachtal	Stalldünger	Riesling und Österreicher	—	6. 10. 11	—	„	72	0,62	

* Gemeinde Weiler-Boppard.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
226	Oberheimbach, Im Hasen	Gemischter Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	Riesling und Österreicher	Peronospora; Kupferkalkbrühe	13. 10. 11	—	Weiß	79,6	0,94	
227	„ Brückenstück	Schieferboden	Riesling	— Bordelaiserbrühe, Schwefelpulver	19. 10. 11, Edelfäule	—	„	80,2	0,78	
228	„ Mittelberg	Schieferboden, Stalldünger	Riesling und Österreicher	— Kupferkalkbrühe	16. 10. 11	—	„	89,1	0,88	
229	„ Hinterberg	„	„	„	16. 10. 11	—	„	74	0,80	
230	* Oberdiebach, Maweg	Schieferboden	Riesling	— Bordelaiserbrühe, Schwefelpulver	12. 10. 11 geringe Edelfäule	—	„	76,7	0,68	
231	* Niederheimbach, Obergemark etc.	Lehm- und Schieferboden, Stalldünger	Österreicher	„	7.—9. 10. 11, geringe Edelfäule	—	„	76,7	0,83	
232	* „ Reifersley	Schieferboden	„	„	11./13. 10. 11, geringe Edelfäule	—	„	74,6	0,63	
233	Manubach, Retz	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Etwas Heuwurm; Motten abgefangen	10. 10. 11	—	„	64	1,20	
234	„ Langgarten	„	„	„	10. 10. 11	—	„	59,5	0,74	
235	„ Hinter dem Berg	„	„	„	11. 10. 11	—	„	72	1,05	
236	Bacharach, Hahn	Schieferboden, Dünger	Riesling, Österreicher, Veltliner	—	9. 10. 11	—	„	76,5	0,67	
237	„ Bombach	Schieferbod.	Riesling	—	9. 10. 11	—	„	75,5	1,13	
238	„ Münchholz	Dünger	„	—	9. 10. 11	—	„	71	1,20	
239	„ Lach	„	Riesling und Österreicher	—	11. 10. 11	—	„	80	0,97	
240	Oberdiebach, Unterberg	„	Riesling	—	10. 10. 11	—	„	73	0,98	
241	„ Mittelberg	„	„	—	11. 10. 11	—	„	67	0,78	
242	„ Kräuterberg	„	„	—	13. 10. 11	—	„	68,5	1,16	
243	Steeg, Oberer Mühlberg	„	„	—	18. 10. 11	—	„	71	0,98	
244	„ Flur	„	„	—	17. 10. 11	—	„	77,5	0,92	
245	„ Bocksberg	Schieferboden, Stalldünger	„	—	17. 10. 11	—	„	74	0,95	

* Gemeinde Niederheimbach.

Tabelle II.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
	Weinbaugebiet: Rheintal unterhalb des Rheingaues (rechtsrheinisch).									
1	Niederlahnstein, Eulsberg	Schieferboden Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; geschwefelt	21./22. 9. 11	—	Weiß	64,8	0,69	
2	„ Rulzer	Grauwacke, Stalldünger	Riesling und Kleinberger	Sauerwurm u. Schimmelpilz; geschwefelt	20./21. 9. 11	—	„	62,5	0,76	
3	„ mittel	Grauwacke	„	—	21./22. 9. 11	—	„	65,2	0,83	
4	Oberlahnstein	Schieferboden	St. Laurent	Heuwurm; gespritzt	22. 9. 11, Sauerfäule	—	Rot	77,5	0,77	
5	Schloßberg	Steiniger Boden, Stalldünger	Riesling	Heuwurm, ger.; gespritzt	29. 9. 11	—	Weiß	75,5	0,60	
6	„ Bauerntal	Schieferboden Stalldünger	„	Heu- und Sauerwurm, gering; gespritzt	„	—	„	72,0	0,84	
7	„ Hasenberg	„	„	„	„	—	„	70,0	0,75	
8	Caub, Im Mühlenstein	„	Riesling und Österreicher	—	2. 10. 11	—	„	73,5	0,56	
9	„ Schloßberg	„	„	—	3. 10. 11	—	„	85,5	0,60	
10	„ „	„	„	—	„	—	„	74,0	0,55	
11	Nochern, Fenzel	„	Kleinberger	Heuwurm; Aussuchen	„	—	„	58,0	0,64	
12	„ „	Schieferboden	„	Sauerwurm; ausgelesen	„	—	„	66,5	0,70	
13	Braubach Koppelstein	Schieferboden, Stalldünger	9/10 Riesling, 1/10 Kleinberger	Heu- und Sauerwurm; abgelesen	3. 10. 11.	—	„	67,5	0,77	
14	„ Flacht	Tonschieferboden, Stalldünger	Riesling	„	5. 10. 11	—	„	69,0	0,95	
15	„ Dautenstiel	Schieferboden, Stalldünger, Thomasmehl und Kainit	„	„	5. 10. 11, geringe Edelfäule	—	„	72,8	0,95	
16	Camp, Bereshofertal u. Gies	Schieferboden und Lehm	Kleinberger und Österreicher	Heuwurm; gebürstet und geschwefelt	4. 10. 11	—	„	72,5	0,63	
17	„ Paffelück	Schieferboden und Lehm, Stalldünger	Kleinberger und Riesling	Heuwurm; geschwefelt	„	—	„	79,0	0,65	
18	„ Bornberg	Sandboden, Stalldünger	Kleinberger	„	„	—	„	72,0	0,72	
19	*Filsen, Schädert	Schieferboden, Stalldünger	„	Heu- und Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	„	—	„	79,0	0,52	
20	*„ Drof	„	„	„	„	—	„	81,0	0,56	
21	*Camp, Clunkert	„	„	Heuwurm; geschwefelt	„	—	„	86,0	0,57	

* Gemeinde Filsen.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
22	Kestert, Werstbach u. Au	Sand- und Schieferbod. Stalldünger	Kleinberger, Riesling u. Österreicher	Heuwurm; geschwefelt	5. 10. 11	—	Weiß	71,0	0,70	
23	„ Sonnenberg u. Au	Lehm- und Schieferbod. Stalldünger	„	Heu- u. Sauerwurm; geschwefelt	„	—	„	64,5	0,76	
24	„ Vogelsanger	Schieferboden, Stalldünger	Kleinberger u. Riesling	Heuwurm; geschwefelt	„	—	„	74,5	0,73	
25	St. Goarshausen, In der Kehl	„	Kleinberger	Heu- u. Sauerwurm; Ablesen (Klebefächer)	4. 10. 11	—	„	74,0	0,57	
26	„ Hessern	„	Veltliner	„	„	—	„	69,0	0,38	
27	„ Petersberger Berg	„	Traminer	— Schwefel	„	—	„	65,0	0,66	
28	Wellmich, Hintzert	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Heu- u. Sauerwurm; Ablesen der Würmer	5. 10 11	—	„	72,0	0,58	
29	„ Am Berg	„	Kleinberger	„	„	—	„	69,0	0,59	
			Weinbaugebiet Rheingau.							
30	Aßmannshausen Aulhauserberg	Schieferboden, Stalldünger	Klebrot	—	30. 9. 11	—	Rot	89,0	0,56	
31	„ Höllenberg	„	„	—	„	—	„	92,5	0,65	
32	„ Bohren	„	„	—	„	—	„	83,8	0,53	
33	„ Steil	„	„	—	„	—	„	86,5	0,50	
34	„ Speisbach	„	Kleinberger	—	4. 10. 11	—	Weiß	73,8	0,60	
35	„ Bad	Steiniger Boden, Stalldünger	Österreicher	—	„	—	„	71,5	0,82	
36	„ Im Berg	„	Riesling u. Österreicher	—	6. 10. 11	—	„	79,0	0,77	
37	„ Losberg	„	Kleinberger	—	„	—	„	72,0	0,67	
38	Eibingen, Lay	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling	—	6. 10. 11	—	„	85,5	0,71	
39	„ Flecht	Schwerer Boden	„	—	„ Edelfäule	—	„	78,5	0,68	
40	„ Kiesel	Kiesboden, Stalldünger	Riesling u. Österreicher	—	6. 10. 11 Edelfäule	—	„	81,5	0,63	
41	„ Geisenheimer Weg	Lehmboden, Stalldünger	„	—	„	—	„	86,5	0,63	
42	„ Windeck	Kiesboden, Stalldünger	„	—	„	—		78,5	0,84	
43	„ Hangeloch	Schwerer Boden	„	—	„	—	„	85,0	1,15	
44	„ Strehlkamp	„ Stalldünger	Gemischter Satz	—	„	—		85,5	0,66	
45	Lorchhausen, Niederflur	Schieferboden, Stalldünger	Österreicher	— Spritzen	2. 10. 11	—	„	71,2	0,50	
46	„ Hegeberg	„	„	„	„	—	„	73,2	0,53	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
47	Lorchhausen, Obertal	Schieferboden	Österreicher	Spritzen	2. 10. 11	—	Weiß	69,0	0,53	
48	„ Grund	„	„	„	„	—	„	70,5	0,60	
49	Aulhausen, Dell	—	—	—	—	—	„	70,5	0,59	
50	„ Pfarrweinberg	—	Riesling	—	—	—	„	73,0	0,81	
51	„ Kaisersteinfels	—	—	—	—	—	„	83,0	0,66	
52	Lorch, Höcheberg	Schieferboden, gut	Österreicher	—	5. 10. 11	—	„	74,0	0,46	
53	„ Wispergrund	„	„	—	„	—	„	72,0	0,62	
54	„ Niederflur	„	Österreicher, Riesling, Traminer	—	„	—	„	78,0	0,42	
55	„ Kapelle	„	Riesling, Traminer	—	6. 10. 11	—	„	78,0	0,68	
56	„ Bodental	„	Österreicher	—	„	—	„	78,0	0,66	
57	„ Mantelweg	„	„	—	9. 10. 11	—	„	87,0	0,62	
58	„ Flur	Lehmboden, gut	„	Sauerwurm; Mottenfang etw. Sauerfäule	10. 10. 11	—	„	87,0	0,57	
59	„ Bodental	Basalt, gut	Riesling	—	11. 10. 11	—	„	81,0	0,77	
60	Rauental, Mansborn (Ober Gewann)	Schieferboden, Stalldünger	„	—	12. 10. 11 Edelfäule	—	„	95,0	0,88	
61	„ Wieshell (Ober-Gewann)	Schieferboden, gut	„	—	13. 10. 11	—	„	101	0,91	
62	„ Langenstück (Ob.-Gewann)	Schwerer Schieferboden, Schlachthausdünger	„	—	„	—	„	99,0	0,95	
63	„ Schollenberg	Leichter Schieferboden, Schlachthausdünger	Österreicher	—	„	—	„	77,0	0,70	
64	„ Obere Gehrn	„	Riesling	—	„	—	„	99,0	0,98	
65	„ Zwerghilbitz	Schieferboden, Stalldünger	Österreicher	—	12. 10. 11 leichte Edelfäule	—	„	92,5	0,72	
66	„ Steil	Lehmboden, Stalldünger	„	—	12. 10. 11	—	„	92,0	0,65	
67	„ Bubenhausen	„	„	—	„	—	„	84,5	0,76	
68	„ Kohlheck	Schieferboden, Stalldünger	„	—	„	—	„	92,0	0,64	
69	Geisenheim, Steinacker	Grundiger Boden, gut	2/3 Österreicher, 1/3 Traminer	— Mottenfang	13. 10. 11. 1/3 Erdfäule	—	„	89,5	0,62	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
70	Geisenheim, „ Hohendecker	Kiesletten, gut	Riesling	— Mottenfang	13. 10. 11 $^2/_3$ Edelfäule	—	Weiß	96,5	0,97	
71	„ Altbaum	Kiesboden, gut	„	„	12. 10. 11. $^2/_3$Edelfäule	—	„	90,5	0,91	
72	„ Tal	Lehmboden, gut	½ Österreicher, ½ Riesling	„	13. 10. 11. $^1/_3$Edelfäule	—	„	92,0	0,81	
73	„ Fuchsberg	„	Österreicher	„	13. 10. 11. ½Edelfäule	—	„	94,5	0,89	
74	„ Mäuerchen	Kiesletten, gut	Riesling	— Mottenfang und gespritzt	17. 10. 11. ½Edelfäule	—	„	93,7	0,79	
75	„ Kies	„	Österreicher	„	„	—	„	86,5	0,74	
76	„ Spitzenlehn	—	Österreicher mit wenig Riesling	—	—	—	„	87,2	0,68	
77	„ „	Kiesboden, gut	Riesling	— Mottenfang u. Spritzen	20. 10. 11. ¼Edelfäule	—	„	87,5	0,82	
78	„ Kirchgrube	Letten, gut	„	„	20. 10. 11. $^1/_3$Edelfäule	—	„	100	1,01	
79	„ Breidert	Kiesletten, gut	Österreicher, Riesling	„	20. 10. 11. ¼Edelfäule	—	„	78,0	0,62	
80	„ Steinacker	—	Riesling	—	—	—	„	104,7	0,75	0,008
81	„ Kies	—	Riesling u. Österreicher	—	—	—	„	89,2	0,79	0,013
82	„ Steinacker	—	Riesling	—	—	—	„	97,8	0,71	
83	„ Stollen u. Silzen	—	Riesling u. Österreicher	—	—	—	„	98,5	0,67	
84	Neudorf, Mückenberg	Schwerer Lehmboden, gut	„	— Spritzen und schwefeln	12. 10. 11. ½Edelfäule	—	„	97,0	0,71	
85	„ Haßloff	Lehmboden u. Letten	„	„	„	—	„	92,5	0,72	
86	„ Wasservoll	„	Österreicher	„	„	—	„	86,5	0,63	
87	„ Kirschgarten	Ganz schwerer Lehmboden	Riesling u. Österreicher	„	12. 10. 11.	—	„	96,5	0,63	
88	„ Hühnerberg	Letten	„	„	13. 10. 11.	—	„	92,5	0,73	
89	„ Langenberg	Schieferboden	„	—	13. 10. 11. ½Edelfäule	—	„	103	0,74	
90	Niedernalluf, Geisberg	—	Riesling	—	17. 10. 11.	—	„	97,0	0,74	
91	„ Steinritz	—	„	—	17. 10. 11	—	„	89,5	0,94	
92	„ Mittelberg	—	„	—	17. 10. 11	—	„	102,2	0,83	
93	„ Steinritz	—	„	—	18. 10. 11	—	„	97,5	1,00	
94	Johannisberg, Bein	Lehmboden, gut	„	—	19. 10. 11	—	„	92,5	0,89	
95	Auf d. Höll	„	„	—	19. 10. 11 Edelfäule	—	„	94,5	1,04	
96	„ Steinstück	Kiesboden, gut	Österreicher	—	19. 10. 11	—	„	95,0	0,90	
97	„ Erntebringer	Letten, gut	Riesling	—	„	—	„	100	0,92	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
98	Johannisberg, Schloßberg	Schieferboden, gut	Riesling	—	20. 10. 11	—	Weiß	96,0	0,77	
99	„ Fischerhöll	„	„	—	„	—	„	91,0	1,16	
100	„ Hansenberg	Schieferboden und Kies, gut	„	—	25. 10. 11	—	„	94,5	0,90	
101	„ Kochsberg	Schieferboden, gut	„	—	14. 11. 11	—	„	103	0,68	
102	Rüdesheim a.R. Häuserweg	Kiesboden, 1910	Österreicher u. Riesling	— Gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	90,5	0,75	
103	„ Kleeberg	Steinboden, 1909	„	„	„	—	„	88,0	0,70	
104	„ Drachenstein	Steinboden, 1908	Österreicher, Riesling, Kleinberger, Fleischtrauben	„	„	—	„	90,0	0,83	
105	„ Bischofsberg	Lehmboden, 1910(Jauche)	Österreicher, Riesling u. etwasFleischtrauben	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	88,5	0,97	
106	„ Gessel	Schieferboden, 1909	Österreicher	— Gespritzt und geschwefelt	„	—	„	83,0	0,69	
107	„ Maßmauer	Steinboden, 1907	Österreicher, Riesling Kleinberger, Fleischtrauben	„	11. 10. 11	—	„	83,0	0,77	
108	„ Hinterhaus	Schieferboden, 1909	Riesling	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11 etwas Edelfäule	—	„	96,0	0,80	
109	„ Rottland	Schieferboden, nicht bekannt	„	„	„	—	„	88,0	0,75	
110	„ Katerloch	Steinboden, 1907	Österreicher, Riesling Kleinberger	— Gespritzt und geschwefelt	16. 10. 11	—	„	76,5	0,79	
111	„ Leingipfel	Steinboden, 1908	Österreicher, Orleans, Kleinberger	„	16. 10. 11	—	„	78,5	0,73	
112	„ Backschild	Steinboden, 1909	Österreicher, Orleans, Riesling u. Kleinberger	„	16. 10. 11 etwas Edelfäule	—	„	86,5	0,58	
113	„ Burgweg	Steinboden, Dung	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	83,5	0,59	
114	„ Bronnen	Schieferboden, Dung	Riesling	„	„	—	„	84,0	0,70	
115	„ Hellpfad	Schieferboden, 1908	„	„	„	—	„	86,5	0,77	
116	„ Zollhaus-Kripp	Schieferboden, 1909	Riesling und etwas Österreicher	„	18. 10. 11. etwas Edelfäule	—	„	99,0	0,78	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
117	Winkel, Hasensprung	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	— Spritzen und schwefeln	19. 10. 11, ½ Edelfäule	—	Weiß	94	0,90	
118	„ Dachsberg	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	„	19. 10. 11, ½ Edelfäule	—	„	89,7	0,74	
119	„ Eckeberg	Letten, Stalldünger	Riesling	„	20. 10. 10, ⅓ Edelfäule	—	„	96	0,81	
120	„ Honigberg	„	„	„	20. 10. 11	—	„	90,5	0,92	
121	„ Steinacker	Kiesboden	„	„	20. 10. 11, ½ Edelfäule	—	„	83	0,62	
122	„ Gutenberg	„	„	„	20. 10. 11, ⅔ Edelfäule	—	„	93,5	0,86	
123	„ Im Berg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	21. 10. 11, ½ Edelfäule	—	„	105,6	0,90	
124	„ Proffen	Lehm- und Kiesboden, Stalldünger	Österreicher	„	19. 10. 11, ½ Edelfäule	—	„	92,6	0,59	
125	„ Kohlrech	Lehm- und Kiesboden	„	„	20. 10. 11, 10 % Edelfäule	—	„	82,5	0,59	
126	Oestrich, Heinzeböhl	Kiesletten, Stalldünger	Riesling	— Kupfervitriol und Schwefel	24. 10. 11	—	„	104	0,81	
127	„ Neuberg	„	„	„	„	—	„	97,5	0,83	
128	„ Eiserweg	„	„	„	„	—	„	107,5	0,85	
129	„ Sonnberg	Sandlehm, Stalldünger	„	„	„	—	„	111	0,83	
130	„ Dosberg	Kieslehm, Stalldünger	„	„	„	—	„	98,5	0,90	
131	„ Neuberg	Kiesletten	„	„	„	—	„	103,1	0,86	
132	„ Eiserweg	„	„	„	„	—	„	122,7	0,87	
133	„ Hitz	Letten, Stalldünger	„	„	„	—	„	92,6	0,77	
134	„ Mühlberg	Kiesboden	„	„	„	—	„	86,7	0,69	
135	Kiedrich, Grünbach	Schieferboden, Stalldünger	Österreicher	—	29. 10. 11, Edelfäule	—	„	89,2	0,57	
136	„ Weiersberg	„	„	—	21. 10. 11, Edelfäule	—	„	93,5	0,71	
137	„ Etborn	„	„	—	21. 10. 11, Edelfäule	—	„	88,6	0,65	
138	„ Sandgrube	Kiesboden, Ammoniak	„	—	25. 10. 11, Edelfäule	—	„	97,5	0,69	
139	„ Steg	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	—	27. 10. 11	—	„	92	0,78	
140	„ Bain	—	„	—	28. 10. 11	—	„	99,5	0,79	
141	„ Turmberg	Schieferboden, Stalldünger	„	—	7. 11. 11, Edelfäule	—	„	94	0,71	
142	„ Gräfenberg	Schieferboden	„	—	6. 11. 11, Edelfäule	—	„	100	0,64	
143	Hallgarten, Hendelberg	Schieferboden, Stalldünger	„	— Kupferkalkbrühe	24. 10. 11, teilweise Edelfäule	—	„	95,2	0,62	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oehsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
144	Hallgarten, Reuscheberg	Letten und Kiesboden, Stalldünger	Riesling	— Kupferkalkbrühe	24. 10. 11, ½ Edelfäule	—	Weiß	98,7	0,77	
145	„ Mehrhölzchen	Lehm- und Kiesboden	„	„	24. 10. 11	—	„	91,2	0,65	
146	„ Geiersberg	Letten- und Kiesboden	„	„	24. 10. 11, ⅓ Edelfäule	—	„	91,2	0,68	
147	„ Egersberg	Sandboden, Stalldünger	Österreicher	„	25. 10. 11, ⅓ Edelfäule	—	„	93,7	0,66	
148	„ Böhl	Schieferboden, Stalldünger	„	„	25. 10. 11	—	„	82,5	0,69	
149	„ Sparngrund	„	„	„	„	—	„	87,2	0,60	
150	„ Biegels	Schwerer Tonboden, Stalldünger	Riesling	„	25. 10. 11, ⅓ Edelfäule	—	„	93,4	0,68	
151	„ Sußberg	Sandletten, Stalldünger	Österreicher	„	24. 10. 11	—	„	83,7	0,63	
152	Eltville, Sonnenberg	Kies- und Lehmboden, Stalldünger	Riesling	Keine; spritzen, schwefeln, Mottenfang	30. 10. 11, ½ Edelfäule	—	„	101,5	0,71	
153	„ Untere Langenstück	Letten, Stalldünger	„	„	29. 10. 11, ½ Edelfäule	—	„	92	0,73	
154	„ Bunken	Lehmboden, Stalldünger	Riesling u. Österreicher	„	30. 10. 11, ½ Edelfäule	—	„	104	0,59	
155	„ Klümbchen	Kiesletten, Stalldünger	Riesling	„	3. 11. 11, ½ Edelfäule	—	„	94,5	0,66	
156	„ Taubenberg	Schieferboden, Stalldünger	„	„	4. 11. 11, etwas Edelfäule	—	„	107,5	0,77	
157	„ Obere Langenstück	Kies- und Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	—	„	93	0,69	
158	Erbach, Bachhöll	Lehmboden, gut	„	—	16.-20. 10. 11, 20 % Edelfäule	—	„	104	0,85	
159	„ Langenwingert	Letten, gut	„	—	20. 10. 11	—	„	92,3	0,83	
160	„ Wormloch	Lehmboden, Stalldünger	„	— Gespritzt und geschwefelt	20. 10. 11, wenig Edelfäule	—	„	100,5	0,98	
161	„ Marcobrunnen	Letten, Stalldünger	„	„	25. 10. 11, ½ Edelfäule	—	„	104	0,72	
162	„ Linsenberg	Lehmboden, gut	„	—	20. 10. 11, Edelfäule	—	„	101	0,80	
163	„ Steinmorgen	Lehmboden, 1910	„	—	24. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	92,2	0,74	
164	„ Platt	Letten, Stalldünger	„	— Gespritzt und geschwefelt	30. 10. 11	—	„	91	0,76	
165	„ Honigberg	„	„	—	31. 10. 11, Edelfäule	—	„	95	0,70	
166	Mittelheim, Oberberg	Kiesletten, Stalldünger	„	Keine; Kupferkalk u. Schwefel	5. 11. 11, 10 % Edelfäule	—	„	90,5	0,78	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
167	Mittelheim, Edelmann	Kiesletten, Stalldünger	Riesling	Keine; Kupferkalk und Schwefel	3. 11. 11, 10 % Edelfäule	—	Weiß	96,5	0,71	
168	„ Burkard	Letten, Stalldünger	„	„	6. 11. 11, 15 % Edelfäule	—	„	98,5	0,66	
169	„ Schlehdorn	Kiesboden, Stalldünger	„	„	27. 10. 11, 15 % Edelfäule	—	„	97,8	0,86	
170	„ Neuberg	„	„	„	6. 11. 11, 10 % Edelfäule	—	„	99	0,74	
171	„ Silgreth	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	18. 10. 11, 10 % Edelfäule	—	„	95,5	0,58	
172	„ VierMorgen	Kiesboden, Stalldünger	Riesling	„	4. 11. 11, 10 % Edelfäule	—	„	93	0,77	
173	„ Eisenkauten (Jägerhorn)	Lettiger Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	2. 11. 11, 20 % Edelfäule	—	„	89	0,57	

Weinbaugebiet der Lahn.

174	Weinähr, Rote Pfad	—	Riesling	Gering; spritzen und schwefeln	Okt. 1911	—	Weiß	66	0,95	
175	Nassau, Oberberg	Schieferboden, gering	„	Wenig; spritzen und schwefeln	„	—	„	65,5	1,08	
176	„ Niederberg	Schieferboden	Spätburgunder	„	„	—	Rot	69	1,19	
177	„ Gemischt	„	„	—	„	—	„	80,6	0,41	
178	Obernhof, Esterweg unten	—	Riesling	— Spritzen und schwefeln	„	—	Weiß	95,1	1,01	
179	„ Esterweg oben	—	„	„	„	—	„	74,6	0,98	
180	Ems, Hinterhausen	Tonschieferboden	Spätburgunder	—	„	—	Rot	69	0,91	
181	„ „	Tonschieferboden, Stalldünger	Riesling	Gering; spritzen und schwefeln	„	—	Weiß	70,5	0,98	
182	„ Flur	„	Spätburgunder	— Spritzen und schwefeln	„	—	Rot	77	0,50	
183	„ „	Tonschieferboden, Stalldünger	Riesling	—	„	—	Weiß	63,6	0,85	
184	Runkel, Großer Berg	Verwitterter Grünstein, Stalldünger	Spätburgunder	Heu- u. Sauerwurm, Mottenfang u. Wurmabsuchen	10. 10. 11	—	Rot	91	0,53	
185	„ „	„	„	„	„	—	„	92	0,51	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
				Weinbaugebiet des Rheins und Mains.						
186	Hochheim a. M., Bangert	Sandboden, gut	Österreicher	— Gespritzt mit Kupferbrühe	3. 10. 11	—	Weiß	86,1	0,54	
187	„ Mäuerchen	Kiesboden, gut	„	„	6. 10. 11	—	„	85	0,58	
188	„ Schlicht	„	„	„	5. 10. 11	—	„	89	0,54	
189	„ Froschrück	Schwerer Lehmboden, gut	„	„	6. 10. 11	—	„	90,1	0,54	
190	„ Kolben	„	Riesling	„	9.-11. 10. 11	—	„	88,5	0,68	
191	„ Daubhaus	„	„	„	„	—	„	91,6	0,80	
192	„ Sommerheil	„	„	„	13. 10. 11.	—	„	101	0,84	
193	„ Hinter der Kirche	„	„	„	16. 10. 11.	—	„	111,5	0,83	
194	„ Lattenberg	„	„	„	„	—	„	109	0,83	
195	Massenheim, Steinritz	Leichter Letten m. Sand	Österreicher	—	4. 10. 11, ganz wenig Edelfäule	—	„	78	0,58	
196	Wiesbaden, Langelsweinberg	Lehmboden, Stalldünger	„	—	4.—9. 10. 11	—	„	85	0,87	
197	„ Neroberg	—	„	—	11. 10. 11	—	„	90	0,88	
198	„ „	—	Riesling	—	„	—	„	95	0,86	
199	Schierstein, Hölle	Letten, Stalldünger 1909	Österreicher u. Riesling	Heuwurm, ablesen	6. u. 7. 10. 11	—	„	80,9	0,72	
200	„ „	Letten, Stalldünger 1910	Österreicher	—	9. 10. 11	—	„	80,1	0,60	
201	„ „	„	„	—	7. 10. 11, zum Teil Edelfäule	—	„	71	0,56	
202	„ Himmelreich	„	„	—	10.u.11.10.11, zum Teil Edelfäule	—	„	81,1	0,69	
203	„ Platte	Lehm- und Steinboden, Stalldünger 1909	Riesling	—	9. 10. 11, zum Teil Edelfäule	—	„	86,6	0,68	
204	Diedenbergen, Am Wickerterweg	Schwerer Tonboden, Stalldünger	Österreicher	Heuwurm; abgelesen	11. 10. 11, Edelfäule	—	„	92,1	0,67	
205	Frauenstein, Herrnberg	Schieferboden	„	— Laykoschwefel	14. 10. 11, ¼ Edelfäule	—	„	92	0,58	
206	„ Marschall	Lehmboden	Österreicher mit Riesling vermischt	— Schwefeln und spritzen	16. 10. 11, ¼ Edelfäule	—	„	89	0,73	
207	„ Nürnberg	Kiesboden	Riesling	„	17. 10. 11, ⅓ Edelfäule	—	„	91,5	0,53	
208	Wallau, Eßling	Letten und Kiesboden	„	—	19. 10. 11, etwas Edelfäule	—	„	96	0,88	

C. Gebiet der Mosel, des Rheins und der Ahr.

(Kreise Adenau, Ahrweiler, Altenkirchen, Cochem, Mayen, Neuwied, Zell, Stadt- und Landkreis Coblenz.)

Bericht des öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Coblenz.

Dr. Petri.

Der 1911 er Herbst befriedigte in bezug auf Quantität allgemein; Mittel- und Untermosel erzielten $^2/_3$ bis $^3/_4$ eines normalen Herbstes, vereinzelt waren auch ganz volle Erträgnisse zu verzeichnen, die unterste Mosel von Carden abwärts bis Coblenz schnitt quantitativ wieder am schlechtesten ab. Die Qualität brachte insofern eine Enttäuschung, als der erwartete vorzügliche „Jahrhundertwein“ ausblieb und der Jahrgang sich durchschnittlich nur als ein guter erwies.

Infolge des nassen Juniwetters hatte die Blüte zwar etwas gelitten, nahm daher einen längeren Verlauf und bot stellenweise dem Heuwurm Gelegenheit zum Schaden. Die bald eintretende und lang anhaltende Hitze kam aber dann dem Menschen bei der Bekämpfung der Rebenschädlinge in so ausgiebigem Maße zu Hilfe, daß man in diesem Jahre kein bestimmtes Urteil abgeben kann, inwieweit der im vergangenen Winter zum ersten Male in großem Umfange betriebenen Winterbekämpfung, sowie den bekannten Bekämpfungsmitteln gegen den Heu- und Sauerwurm im Laufe des Sommers ein durchgreifender Erfolg tatsächlich beigelegt werden kann, oder ob nicht vielmehr die Vernichtung des Heu- und Sauerwurms allein der Wirkung der Sonnenstrahlen zuzuschreiben ist. Als eine unangenehme Begleiterscheinung der Gluthitze wurde dagegen stellenweise ein Verbrennen der Blätter durch schweflige Säure infolge Oxydation des Schwefels beobachtet.

Die abnorm hohe Temperatur des Sommers 1911 hatte in den in Betracht kommenden Weinbergen, in welchen zum weitaus größten Teile humusarmer Schieferboden vorherrscht, die Zufuhr derjenigen Bodenstoffe, welche das Blatt grün und lebensfrisch und damit zur Assimilierung arbeitsfähig erhalten, gehemmt. Gegen Ende des Herbstes konnte man daher täglich in den Weinbergen beobachten, daß das Laubwerk frühmorgens, wenn der Nachttau auf den Blättern lagerte, elastisch gespannt war, tagsüber aber infolge der mangelnden Wasserzufuhr aus dem Erdreich jede Spannung zwischen Zellwand und Zellinhalt unterbrochen war und die Blätter infolgedessen schlaff und welk herniederhingen. Dadurch stand man bei der Untersuchung der Moste vor der Tatsache, daß vielfach gerade die besten Lagen an Mosel, Rhein und Ahr, welche in trockenen Berghängen liegen, relativ weniger Zuckergehalt im Moste zeigten, als die mittleren und geringeren, welche im schweren, die Feuchtigkeit mehr haltenden Boden ihren Stand haben, daher dem Sonnenbrande weniger ausgesetzt waren und während der heißen Sommermonate in ihrer Entwickelung nicht ganz stille gestanden hatten. In gewisser Hinsicht hat auch der starke Behang in den Berglagen dazu beigetragen, daß nicht allen Trauben genügend Wasser zugeführt werden konnte und daher kleine Beeren geerntet wurden. Als charakteristisch für die ungewöhnlichen Verhältnisse des Sommers 1911 sei angeführt, daß in einer Gemarkung in einem vernachlässigten Weinberg, dessen Boden mit Unkraut überwuchert war und daher Schutz vor der Glut der Sonnenstrahlen bot, höhere Mostgewichte erzielt wurden, wie in einem wohlgepflegten Nachbarweinberge, in dem die Sonne ungehindert den Boden austrocknen konnte. Als typisches Beispiel, wie widersprechend

zu den Vorjahren die Witterung 1911 auf die Entwickelung der Trauben eingewirkt hat, sei auf die Werte eines Mostes aus unserem geringsten Weinberg, einer in tiefgründigem Lehmboden gelegenen Schattenseite, in den letzten 3 Jahren hingewiesen. Es betrug in dieser Lage

	das Mostgewicht	die Gesamtsäure
im Jahre 1909	49,0	2,33 g in 100 ccm
„ 1910	47,0	2,33 „ „ „ „
„ 1911	79,0	1,28 „ „ „ „

Der Preis der Trauben — Mindestpreis an der Mosel für Riesling 25—30 ℳ, am Rhein 23 ℳ für 50 kg — und der des Mostes 700—1000 ℳ für das Fuder (960 Liter) war relativ nicht hoch, kaum so hoch wie 1910, aber doch zufriedenstellend und hat bis jetzt eine nennenswerte Erhöhung noch nicht erfahren. Das Einkaufgeschäft entwickelte sich seit der Ernte langsam, aber stetig. Die überreichliche Sonne von 1911 hat durchaus gesunde, zarthäutige Trauben zur Reife gebracht und damit auch einen gesunden, reinschmeckenden, milden Wein, der sich rasch entwickelte und bald probierbar war, erzeugt und welcher auch, in den mittleren und besseren Lagen wenigstens, ein hervorragendes Bukett aufweist. Gerade dieses für jede Lage fast in anderer Nuance als charakteristisches Merkmal auftretende Bukett ist es aber, was für unser Mosel-Weinbaugebiet in erster Linie die Bewertung des Weines bedingt. Dagegen hat auch der Jahrgang 1911 gerade für die Mosel den sicheren Beweis erbracht, daß die Höhe der Mostgewichte nicht allein und in erster Linie den Maßstab für die Güte des Weines abgibt. Es trifft eben für die Mosel nicht zu, daß die besten Weine und Jahrgänge das höchste Mostgewicht haben und ebensowenig, daß geringe Lagen regelmäßig die leichtesten Weine hervorbringen müssen. Trotzdem kann dem 1911er ein Fehler schon jetzt nicht abgesprochen werden, nämlich, daß er allzu früh und allzu sehr als Jahrhundertwein gepriesen wurde. Zweifellos werden viele 1911er den großen Ruf einigermaßen rechtfertigen, die große anhaltende Trockenheit ist aber vielfach für die Zuckerbildung nachteilig gewesen, so daß verschiedentlich bei den 1911er die Säure geschmacklich zu sehr hervortritt. Diese Erscheinung ist, denn der Jahrgang ist im allgemeinen säurearm, vielleicht auch in dem geringeren Weinkörper, dem Mangel an Extrakt, begründet, so daß die Säure verhältnismäßig mehr hervorsticht. Noch mehr wird dieses der Fall sein, wenn das frische Bukett durch Abstiche, Schönen usw. verflogen ist und es wird dann zahlreiche kahle und harte Weine geben.

Die Verbesserung ist, soweit erforderlich, im allgemeinen nur auf dem Wege der Trockenzuckerung, wenn die Trauben den Grad der Reife guter Jahre nicht erreichten, vorgenommen worden, nur in einigen Ortschaften, in denen säurereichere Moste die Verbesserung mit wässeriger Zuckerlösung zu einem zwingenden Gebote der Notwendigkeit machten, hat man auch mit Zuckerwasser verbessert. Als Beispiel, wie vorsichtig ganze Gemeinden in der Verbesserung vorgegangen sind, kann die Bürgermeisterei Eller an der Mosel mit den reichen Ertrag liefernden Gemeinden Bremm, Ediger, Eller, Poltersdorf und Ellenz aufgeführt werden, in welchen bei einem Herbstertrage von 2500—3000 Fuder nach den Ermittelungen des amtlichen Weinkontrolleurs nur 7 Fuder mit Zuckerwasser verbessert wurden. Kurz gesagt, es ist im Verhältnis zu der Gesamternte die Zahl der gezuckerten Weine eine geringe. Es muß sogar zugegeben werden, daß 1911 eine nicht unbeträchtliche Zahl Weine gewachsen ist, für die es, um konsumfähig zu werden, besser gewesen wäre, wenn man

denselben eine rationelle Verbesserung hätte angedeihen lassen und es kann keinem Zweifel unterliegen, daß auch in den allerbesten Jahren an der Mosel und an der Ahr bei der großen Verschiedenheit des Bodens und der einzelnen Lagen stets eine Anzahl Weine geerntet werden, die im naturreinen Zustande nur wenig Liebhaber finden werden.

Am Rhein und an der Ahr äußerten sich die Witterungsverhältnisse des Jahres 1911 in ähnlicher Weise wie an der Mosel. An der Ahr wurde vielfach im September ein leichtes Schrumpfen der erbsengroßen Beeren bemerkt. Die Lese mußte in manchen Lagen ebenfalls etwas früher als wünschenswert vorgenommen werden, da ein heftiger Regensturm zahlreiche Stöcke umgeworfen hatte und die Trauben, namentlich Portugieser und Frühburgunder, Neigung zur Fäulnis zeigten. Die Trauben zeigten, trotz auffallend süßen Geschmackes, nicht die erwarteten hohen Mostgewichte, ganz besonders versagten die besten Schieferlagen, welche von Natur aus weniger die Feuchtigkeit halten. Mostgewichte unter 60° waren keine Seltenheiten, doch dürfte die Hauptmenge zwischen 70 und 80° Öchsle aufweisen. Immerhin sind das keine Mostgewichte, welche denjenigen guter Jahre entsprechen. Die Weine zeigten eine eigenartig dünnsüffige Art, eine für die Ahr selten zu beobachtende Charakterlosigkeit. Sie bauen sich schnell und scheinen keineswegs eine haltbare Qualität zu geben, da der Alkoholgehalt gering ist und der Rotwein für eine längere Lebensfähigkeit, zumal bei der an der Ahr üblichen Kellerbehandlung, eines gewissen Alkoholgehaltes bedarf. Der 1911er wird einen Verlegenheitswein darstellen, welcher gesund und reintönig, süffig und leicht schnell für den Konsum fertig sein dürfte, alles Eigenschaften, welche bei den geräumten Lagern und den für die Trauben bezahlten hohen Preisen günstig sind.

Quantitativ war ein schwacher $^3/_4$-Herbst für die Oberahr zu verzeichnen, für die Unterahr dürfte der Ertrag durchschnittlich kaum $^1/_5$-Herbst darstellen.

Die Weißweine sind an der Ahr sehr säurearm, dünn und elend ausgefallen. Sie werden kaum zwei Jahre Lebensdauer besitzen. Dies gilt für Weine aus Malingre, Sylvaner, Kleinberger, Gewürztraminer und ähnlichen Sorten. Dagegen sind die wenigen Rieslingtrauben recht rassig und reif geworden, bei hinreichender Säure und feinem Bukett.

Alles in allem stellt der 1911er im Verhältnis zu den auf ihn gesetzten Hoffnungen einen Täuscher dar, doch steht zu hoffen, daß durch die Vorschußlorbeeren, welcher die 1911er Weine schon vor der Geburt sich erfreuen durften und durch die Möglichkeiten eines schnellen Ausbaues keine großen Verluste für die Käufer entstehen werden.

Die Hoffnungen, daß das 1909er Weingesetz mit seiner scharfen Kontrolle bei dem Publikum eine Bevorzugung der Naturweine im Gefolge haben werde, haben sich nicht in dem erwarteten Maße erfüllt, da sich der Konsum nur sehr allmählich mit den leichten alkoholärmeren und dabei die Eigenart mehr wahrenden Produkten, wie sie durch die Einschränkung der Zuckerung geboten werden, befreundet. Es wird aber allgemein im diesseitigen Bezirke anerkannt, daß das neue Weingesetz durch die strenge Kontrolle und durch Verhinderung der Überzuckerung für die Mosel sehr wohltätig gewirkt hat und daß ohne das neue Weingesetz kein reeller Winzer und Weinhändler auf die Dauer existieren könnte.

Dem Ahrtale hat das Weingesetz von 1909 schon aus dem Grunde sehr große Vorteile gebracht, daß die Rotweißverschnitte jetzt deklariert werden müssen. Da-

gegen wird nach wie vor die in dem Gesetze nicht vorgeschriebene Kennzeichnung der Verschnitte mit Auslandsweinen, auf welche diesseits im vorigen Berichte schon hingewiesen wurde, allgemein vom Winzer und Weinhändler als eine große Lücke empfunden. Auch die Verdrängung der Schoppenweine durch die billigen Auslandsweine hat bedauerlicherweise noch zugenommen.

Im Jahre 1911 wurden insgesamt 949 Moste untersucht, die vorwiegend durch Beamte des Untersuchungsamtes entnommen wurden und zwar 779 von der Mosel, 57 vom Rhein und 113 von der Ahr. Unter diesen 949 Proben befanden sich 831 Weißmoste und 118 Rotmoste, von letzteren stammten 12 vom Rhein und 106 von der Ahr.

Die Säure lag im allgemeinen gegenüber dem Vorjahre niedrig, die in diesem Jahre unter rund 950 Proben festgestellte Höchstsäure betrug nur 15,3 ‰ gegenüber 23,3 ‰ im Jahre 1910.

Öchsle-Grade	Ahr	Rhein	Mosel	Im Ganzen
Zwischen 40—50	—	—	—	—
„ 50—60	—	1	14	15
„ 60–70	11	14	237	262
„ 70—80	57	31	390	478
„ 80—90	40	11	129	180
„ 90—100	5	—	9	14
Zusammen	113	57	779	949

Säure, g in 100 ccm				
von 0,4–0,49	12	—	—	12
„ 0,5—0,59	12	2	—	14
„ 0,6—0,69	21	9	5	35
„ 0,7—0,79	35	15	44	94
„ 0,8—0,89	18	12	117	147
„ 0,9—0,99	10	10	253	273
„ 1,0—1,09	5	7	198	210
„ 1,1—1,19	—	1	106	107
„ 1,2—1,29	—	1	48	49
„ 1,3—1,39	—	—	6	6
„ 1,4—1,49	—	—	1	1
„ 1,5–1,59	—	—	1	1
Zusammen	113	57	779	949

Es betrug das	niedrigste Mostgewicht	höchste Mostgewicht	niedrigste Säure	höchste Säure
An der Ahr	61,6	93,0	0,42	1,08
„ dem Rhein	53,4	89,7	0,57	1,29
„ der Mosel	57,0	96,2	0,61	1,53

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				I. Weinbaugebiet der Mosel.					
1	Moselweis, Oberhamm, gute Lage	Lehm und Steinboden, Kuhdünger	Riesling	Peronospora, Oidium; 3 mal geschwefelt, 2 mal gespritzt mit Kupfervitriol	2. 10., Trockenfäule durch Sauerwurm	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	82,5	0,84
2	„ „	Steinboden, Kuhdünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	81,5	0,87
3	Moselweis, Oberhamm, mittlere Lage	„	„	„	4. 10., gesund	„	„	71,0	0,84
4	„ Ober- und Unterhamm	„	Riesling und Kleinberger gemischt	„	„	„	„	73,6	0,93
5	„ „	„	„	„	„	„	„	73,1	0,98
6	„ „	„	„	„	„	„	„	73,7	0,74
7	„ mittlere Lage	Steinboden mit Lehm, Kuhdünger	Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	3. 10.	„	„	67,2	1,08
8	„ Ober- und Unterhamm	Steinboden, Kuhdünger,	Riesling, Kleinberger	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. 10., gesund	„	„	80,2	0,72
9	„ Unterhamm	Lehm- und Steinboden, Kuhdünger	Riesling	„	„	„	„	76,7	0,78
10	Güls, Hinter Zaunen	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	7. 10.	„	„	71,8	0,89
11	„ Eckstein	Schwerer Lehmboden, Stalldung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	6. 10., keine	Hin und wieder Regen	„	72,6	0,72
12	„ mittlere Lage	Stein- und Lehmboden	„	„	10. 10. u. 11. 10., gesund	Große Trockenheit während des Sommers	„	70,4	0,96
13	„ gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	5. 10., gesund	„	„	78,6	1,01
14	„ „	Schiefer mit Kalkboden durchsetzt, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	Große Hitze im Sommer	„	62,0	0,78
15	„ „	Etwas schwerer Kalkboden, Stallmist	„	„	5. 10.	„	„	66,2	0,90
16	„ beste Lage	Grundboden, Rinderdünger	„	„	5. 10.	„	„	77,2	1,08

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (α in 100 ccm)
17	Güls, Bleibütt	Steinboden, alle 2 bis 3 Jahre mit Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	5. 10.	Große Hitze im Sommer, Blätter verbrannt durch Schwefeln	Weiß	65,5	0,77
18	„ Hayerberg	Erdiger und Kalkboden, alle 2 bis 3 Jahre mit Stalldünger	„	Keine; gespritzt mit Kupfervitriol und geschwefelt	„	„	„	71,0	0,61
19	„ Gülser Röttgen	Steinboden, Kuhdünger	„	„	5. 10., gesund	Große Hitze im Sommer	„	77,7	1,00
20	Lay Kützenberg	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; wenig Sauerwurm, geschwefelt und gespritzt	27. 9.	„	„	86,6	0,83
21	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	28. 9.	Große Trockenheit während des Sommers	„	75,0	0,98
22	„ Moselweiser Hamm	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	10. 10.	„	„	66,2	1,00
23	„ mittlere Lage	„	„	„	Anfang Oktober	„	„	65,8	0,99
24	„								
25	„ „	„	„	„	„	„	..	70,3	0,97
26	„ „	„	„	„	„	„	„	67,4	1,01
27	„ gute Lage	„	„	„	„	„	„	73,7	1,03
	„ Layer Kopf	Schieferboden, Rinderdünger	„	„	„	„	„	67,8	1,01
28	Winningen, „Hamm“	„	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	10. 10., ganz wenig Fäule durch Sauerwurm	„	„	77,3	0,83
29	„ „	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt mit Kupfervitriol	11. 10., keine	„	„	81,5	0,75
30	„ „Röttgen“	„	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	10. 10., ganz wenig Fäule durch Sauerwurm	„	„	81,5	0,80
31	„ „	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	2. 10., keine	„	„	81,6	0,83
32	„ Kammert, Geringe Bodenlage	Schwerer Gartenboden Stalldung mit etwas Poudrette	„	Keine; ziemlich Sauerwurm, geschwefelt und gespritzt	13. 10., etwas Rohfäule	„	„	71,2	0,90
33	„ „	Gartenboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	3. 10.	„	„	76,4	0,85

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
34	Winningen, Wolfstelberg, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	Riesling	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	7. 10., etwas Trockenfäule durch Sauerwurm	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	78,8	1,13
35	„ Hinterstabsberg	„	„	„	„	„	„	86,1	0,90
36	„ Uhlen	Schieferboden, Stallmist	„	„	2. u. 3. 10., Sauerwurm	„	„	78,4	0,77
37	„ Haideberg	Schieferboden, Stallmist, Thomasmehl und Kali	„	„	30. 9., Sauerwurm	„	„	74,2	0,92
38	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	Durch Schwefel verbrannt; geschwefelt und gespritzt	3. 10., keine	„	„	83,9	0,87
39	„ Haideberg, mittlere Berglage	Schieferboden, Stalldüngung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. 10., keine	„	„	80,4	0,81
40	„ Haideberg	Schieferboden, Stalldung u. hin u. wieder Thomalmehl und Kali	„	„	6. 10., keine	„	„	72,6	0,85
41	„ Broffe	Sand- und Gartenboden, Stallmist	„	„	30. 9., keine,	„	„	75,4	0,81
42	„ Taubesberg	Schiefer mit Gartenboden, Stallmist	„	„	„	„	„	84,0	0,92
43	„ Rosenberg	Schieferboden, Stallmist	„	„	3. 10., keine	„	„	72,6	0,86
44	„ Grambachsberg	„	„	„	4. 10., keine	„	„	76,6	0,77
45	„ Brückstück	„	„	„	„	„	„	78,6	0,72
46	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	„	29. 9.	„	„	88,9	0,81
47	„ Geisen	„	„	Schwach Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	2. 10.	„	„	77,5	0,75
48	„ Künn	Gartenboden, Stalldüngung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. 10., unbedeutend	„	„	71,8	0,96
49	Dieblich, Fahr, kleine Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	73,5	0,90

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
50	Dieblich, Verschied. Berglagen durcheinander kleinere Berglagen	Schieferboden, Rinderdung	Riesling	Keine, ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. u. 6. 10., Rohfäule durch Sauerwurm	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	68,0	0,96
51	Cobern, Uhlen	Rötlicher Tonboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt mit Kupfervitriol	10. 10., keine	„	„	89,4	0,78
52	„ „	Schwerer Boden, Mist	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	1. u. 2. 10.	„	„	85,2	0,67
53	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	81,0	0,62
54	„ „	Schiefer mit roter Erde, Stallmist	„	„	29. 9.	„	„	75,0	0,80
55	„ Pappenscher	Schieferboden, Stallmist u. teilweise künstlicher Dünger	„	Wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	3. 10., Sauerwurmfäule	„	„	85,2	0,71
56	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	Stark Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	86,0	0,77
57	„ „	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	3. 10.	„	„	70,6	0,74
58	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	2. 10.	„	„	70,2	0,81
59	„ „	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	78,5	0,83
60	„ Niedertau	„	„	„	3. 10., keine	„	„	82,6	0,87
61	„ „	„	„	„	„	„	„	75,0	0,90
62	„ Mittlere Lage	Schieferboden, abwechselnd Stallmist mit Thomasmehl	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	9. 10., keine	„	„	86,0	0,87
63	„ Rosenberg	Schieferboden, halb Mist, halb Thomasmehl	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	3. u. 4. 10., keine	„	„	72,2	0,95
64	„ kleinere Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	4. 10., keine	„	„	65,9	1,25
65	„ Rosenberg	Schieferboden, Stallmist	„	„	Anfang Oktober	„	„	68,3	1,04

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
66	Cobern, Rosenberg und Fahrberg	Schieferboden, Stalldünger und Kunstdünger	Riesling	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt, Winterbekämpfung	2. u. 3. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	77,0	0,81
67	„ Fahrberg	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	2. 10.	„	„	76,1	0,80
68	„ Mühlenberg	Schieferboden, Stallmist und Kunstdünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt, Winterbekämpfung	4. 10.	„	„	60,0	1,20
69	„ Johannisberg und Lennig	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	3. u. 4. 10.	„	„	76,0	0,77
70	„ Lennig	„	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	4. 10.	„	„	77,0	0,98
71	„ „	„	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	5. 10.	„	„	65,8	1,13
72	„ Eschenberg	„	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	74,5	0,98
73	„ Weißenberg	Schieferboden, Rinderdünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	„	„	70,9	0,93
74	Gondorf, Kehrberg	Schieferboden, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	70,0	0,69
75	„ Olk	„	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	3. 10.	„	„	82,0	0,92
76	„ Gäns	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	72,0	0,68
77	„ Backesberg	„	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	3. 10.	„	„	77,0	0,86
78	„ Kern	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	„	„	78,0	0,75
79	„ Görgenberg	„	„	„	4. 10.		„	80,0	0,81
80	„ „ Berglage	Schieferboden, Stallmist	„	„	9. 10. Sauerwurm	„	„	74,0	0,80
81	„ Görgenberg u. Fuchshohl, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	78,5	0,87

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
82	Gondorf, Mittlere Lage	Schieferboden, Rinderdung	Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal mit Kupfervitriol gespritzt	Anfang Oktober	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	62,9	1,10
83	„ Mittlere Lage	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	78,4	1,07
84	„ Gute Lage	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	Wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. u. 6. 10.	„	„	78,8	0,80
85	Niederfell, Südsüdwestl., Ober d. Kahllay, Krommkäter	Schieferboden, Stalldung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	87,0	0,86
86	„ Südöstlich Oberefurt	„	„	„	6. 10.	„	„	77,5	0,90
87	„ Südlich, Fächern	„	„	„	7. 10.	„	„	71,5	0,75
88	„ Nordwestlich, Unter der Goldlay	Eisenartiger Boden, Stalldung	„	„	7. 10., keine	„	„	71,9	1,26
89	„ Südlich, Altengraben	Schieferboden, Stalldung	„	„	„	„	„	75,4	0,83
90	Lehmen, Lehmener Lay	„	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10.	„	„	84,6	1,13
91	„ „	Schieferboden, Stallmist und Thomasmehl	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. u. 5. 10.	„	„	80,5	0,89
92	„ Kolch	Schieferboden, Stallmist	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	Große Trockenheit während des Sommers, etwas Regen	„	75,1	0,87
93	„ Kolch-Würzlay	Schieferboden, Stallmist und Thomasmehl	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	81,1	0,90
94	„ Haupt	Schieferboden, Stallmist	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	„	„	79,6	1,04
95	„ „	Schieferboden, Stallmist und Thomasmehl	„	„	3. 10.	„	„	83,6	1,01
96	„ Klopp	Halb Schiefer, halb Gartenboden, Stallmist und Thomasmehl	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	74,6	1,05

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
97	Lehmen, Berglage	Schieferboden, keine Düngung	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	9. 10., mäßig Sauerwurmfäule	Große Trockenheit während des Sommers, etwas Regen	Weiß	74,2	0,95
98	„ Gute Lage	Schieferboden, Stalldünger, und Kunstdünger	„	Wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	4. u. 5. 10.	„	„	91,4	0,86
99	„ Klopp	Schiefer und Tonboden, Stallmist und Kunstdünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	„	„	76,5	1,01
100	„ „	Tonboden, Stallmist	„	„	4. 10.	„	„	66,8	1,01
101	„ Verschiedene Berglagen durcheinander	Schieferboden, Rinderdung mit etwas Thomasschlacke und Kainit	„	Ziemlich viel Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	3. 10., Rohfäule durch Sauerwurm	Große Trockenheit während des Sommers	„	81,0	0,90
102	„ Mittlere Lage	Schieferboden, Stallmist	„	Wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	„	„	93,2	0,90
103	Oberfell, Mittlere Lage	Etwas kalkgründig, Tuffsand, Rinderdüngung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	„	„	68,0	1,00
104	„ „	Schieferboden, Stalldung	„	„	Anfang Oktober	„	„	65,3	1,18
105	„ „	Schieferboden, Stallmist, abwechselnd mit Thomasmehl	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	9. 10.	„	„	72,0	1,25
106	„ „	Schieferboden, Stallmist mit Kunstdünger	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	10. 10.	„	„	70,3	1,25
107	„ „	Lehmboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	„	„	70,8	1,02
108	„ „	Garten- und Schieferboden, Stallmist	„	Fast kein Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	7. 10.	Große Trockenheit während des Sommers, etwas Regen	„	90,7	1,01

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
109	Oberfell, Mittlere Lage	Schieferboden, Stalldüngung mit Thomasmehl dazwischen	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	10. 10.	Große Trockenheit während des Sommers, etwas Regen	Weiß	71,5	1,12
110	„ Ringmauer, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. u. 7. 10., Rohfäule durch Sauerwurm	„	„	72,0	0,98
111	„ Mittlere Lage	Leichter Schieferboden, Stalldung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	76,0	0,90
112	„ „Kaltenerb“ östlich	Schieferboden, Stalldünger	„	„	10. 10., gesund	„	„	71,0	1,03
113	„ „Braunsberg“ südlich	„	„	„	„	„	„	83,5	0,90
114	„ „Ringmauer“ nördlich	„	„	„	6. 10., gesund	„	„	72,4	1,04
115	„ „Olk“, südöstlich	Kiesboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	69,4	0,98
116	„ Geringe Bodenlage	Schieferboden mit schwerem Gartenboden vermischt, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	73,0	0,98
117	„ Untermark, geringe Bodenlage	Schwerer Boden mit Schiefer, Rinderdung	„	„	6. u. 7. 10., etwas Rohfäule durch Sauerwurm	„	„	73,0	1,02
118	„ Hohenhäuner, kleinere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	69,0	0,96
119	„ Hölle, kleinere Berglage	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	9. 10., gesund	„	„	66,4	0,89
120	Cattenes, Musberg	„	„	„	4. 10.	Große Trockenheit während des Sommers, Regen	„	73,3	0,93
121	„ Musberg und Emislay, geringe Berglage	„	„	Keine, etwas wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. u. 6. 10., wenig Rohfäule	Große Trockenheit während des Sommers	„	77,5	0,98
122	„ Leim	Schieferboden, Stallmist	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	70,6	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
123	Cattenes, Mittlere Lage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine, wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	9. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	79,0	0,90
124	„ Gute Mittellage	Schieferboden, Rinderdünger	„	Wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	65,2	1,14
125	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	Stark Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	„	„	74,8	0,71
126	„ Am Löfer Weg Bodenlage	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	10. 10., gesund	„	„	78,0	0,95
127	„ Gute mittlere Lage	Schwerer Lehmboden, überschüttet mit Stein, Stallmist	„	„	5. 10.	„	„	74,4	1,05
128	„ Lehmer Haft	Schieferboden, Stallmist	„	Stark Sauerwurm, geschwefelt und gespritzt	6. 10.	„	„	76,8	0,88
129	„ Fahrberg	„	„	„	4. u. 5. 10.	„	„	81,0	0,78
130	Alken, Hunnenstein	Schwerer Boden, Kuhdünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	79,6	0,99
131	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	76,9	1,01
132	„ „ südöstlich	Lehmboden, Stalldünger	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	10. 10., etwas Sauerwurm, sonst gesund	„	„	84,0	1,00
133	„ Thurandt	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	74,6	1,07
134	„ Gute Lage	„	„	„	„	„	„	70,0	0,94
135	„ Berglage	Steinboden, Stallmist	„	Peronospora, vereinzelt Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt mit Kupfervitriol	7. 10.	„	„	73,4	0,99
136	„ Ebene, Gute Lage	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	71,4	0,89
137	„ Mark, Geringe Bodenlage	Schiefer mit Gartenboden vermischt, Rinderdung	„	Keine, aber viel Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. u. 7. 10., Rohfäule durch Sauerwurm	„	„	71,6	1,02
138	„ Mittlere Lage	Schieferboden, Stallmist	„	Wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	7. 10.	„	„	88,4	0,80

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
139	Alken, mittlere Lage	Schieferboden, Stallmist	Riesling	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	7. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	79,9	0,90
140	„ Leimweg und Olk, geringe Bodenlage	Schiefer mit etwas schwerem Boden, Rinderdung	„	Keine, ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. u. 6. 10., ziemlich Rohfäule durch Sauerwurm	„	„	75,5	0,98
141	„ Leimweg, geringe Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. u. 6. 10., gesund	„	„	75,0	1,05
142	„ Bleidenberg, geringe Berglage	„	„	keine, etwas wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10., ein klein wenig Rohfäule	„	„	68,3	0,90
143	„ „ westlich	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	9. 10., gesund	„	„	81,0	0,86
144	„ Burgberg, südwestlich	Lehmboden, Stalldünger	„	„	10. 10., gesund	„	„	74,0	0,99
145	Löf, Verschiedene Berglagen durcheinander geringe Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. u. 6. 10., etwas Rohfäule	„	„	82,7	1,05
146	„ Füllkiesschen, geringe Lage	Schwerer Boden, Stallmist	„	Wenig Sauerwurm; gegen Sauerwurm keine Gegenmittel	10. 10., etwas Sauerwurm, sonst gesund	„	„	78,0	0,95
147	„ Sonnenring	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	74,0	0,98
148	„ „								
149	„ Goldblum	„	„	„	„	„	„	71,0	1,14
150	„ Gute Lage	„	„	„	„	„	„	70,8	1,09
151	„ „	„	„	„	„	„	„	71,3	0,97
152	„ Hunnenstein	„	„	„	„	„	„	71,4	0,99
153	„ Langenwingert	„	„	„	„	„	„	76,6	1,07
154	Brodenbach, Burgberg, südlich	Gartenerde, Stallmist	„	„	7. 10.	„	„	68,2	1,32
155	„ Burgberg, mittlere Berglage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	6. 10., gesund	„	„	65,1	1,07
156	„ Neuer Weinberg, südwestlich	Schieferboden, Rinderdung	„	„	6. u. 7. 10., keine	„	„	63,6	0,99
157	„ Neuer Weinberg	Schieferboden, Stalldünger	„	„	12. 10., gesund	„	„	82,0	0,89
158	„ Ehrental, südlich	„	„	„	Mitte Oktober	„	„	79,6	1,06
		„	„	„	17. 10., gesund	„	„	67,0	0,99

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
159	Brodenbach, Ehrenthal, südlich	Schieferboden und Lehmboden, Rinderdünger	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	5. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	63,2	1,05
160	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	„ geschwefelt und gespritzt	Mitte Oktober	„	„	69,0	1,14
161	„ Ehrental	„	„	Keine	Anfang Oktober	„	„	70,7	1,16
162	„ „	„	„	„	Mitte Oktober		„	69,2	1,08
163	„ „	„	„	„	„	„	„	69,5	1,11
164	„ Hunnenstein, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung und Düngerkalk	„	Keine, ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	5. u. 6. 10., Rohfäule durch Sauerwurm	„	„	77,0	0,95
165	„ bessere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. u. 6. 10., gesund	„	„	78,5	0,90
166	„ Schloßberg	„	„	„	Mitte Oktober	„	„	69,0	1,09
167	„ mittlere Lage	„	„	„	„	„	„	69,5	1,13
168	„ „	„	„	„	„	„	„	68,2	1,24
169	Hatzenport, Rothenberg	„	„	„	„	„	„	82,0	0,95
170	„ Berglage	Leichter Schieferboden, Thomasmehl	„	Sauerwurm, durch Auslesen der faulen Beeren; geschwefelt und gespritzt	9. 10., Sauerwurmfäulnis	„	„	85,2	1,05
171	„ „ mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10., ziemlich Rohfäule	„	„	94,3	0,71
172	„ „	„	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	14. 10., etwas Rohfäule	„	„	82,5	0,84
173	„ Stolzenberg, gute Lage	Schieferboden, abwechselnd Stalldüngung und Thomasmehl	„	Keine, Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	10. 10.	„	„	87,0	0,84
174	„ Triegelsberg, mittlere Lage, hohe Berglage	„	„	Keine, Sauerwurm gering; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	11. 10.	„	„	88,0	0,88
175	„ Lay-Bann	Tonboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	7. 10.	„	„	81,5	0,86
176	„ Bann	Schieferboden, Stallmist	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	79,0	1,02

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	(Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
177	Hatzenport, Bann, niedrige Berglage	Schieferboden, abwechselnd Stalldüngung und Thomasmehl	Riesling	Keine, ziemlich stark Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	11. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	78,5	1,03
178	„ Kirchberg, gute Berglage	„	„	Keine, Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	13. 10.	„	„	72,0	1,05
179	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Mitte Oktober	„	„	79,1	1,10
180	„ Eckberg, gute Lage	Schieferboden, abwechselnd Stalldüngung und Thomasmehl	„	Keine, Sauerwurm mittelmäßig, geschwefelt und gespritzt mit Bordelaiserbrühe	13. 10.	„	„	87,3	0,99
181	„ Lay	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	76,6	1,03
182	„ Bessere Lage	„	„	Sauerwurm, zuerst mäßig, später stark; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	88,0	0,90
183	„ Mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10., wenig Rohfäule	„	„	84,0	0,80
184	„ Bessere Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, zuerst mäßig, später stark; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	88,1	0,89
185	„ Rotlay, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	74,4	0,87
186	„ Stadtberg	Schieferboden, Stallmist	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10.	„	„	87,0	0,74
187	„ Spendel, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung mit etwas Thomasschlacke und Kainit	„	Keine, aber stark Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10., Rohfäule durch Sauerwurm	„	„	81,5	6,92
188	„ Olk, zur Hälfte Berg- und zur Hälfte Bodenlage	Schiefer mit schwerem Boden, Rinderdung und Asche	„	Keine, viel Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	81,2	1,01

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
189	Hatzenport, Ülzenberg mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	Riesling	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	14. 10., etwas Rohfäule	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	82,0	0,86
190	„ Steintrüg	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	61,8	1,00
191	„ Lochberg, mittlere Lage	Schieferboden, Heuschreckendüngung	„	Wenig Sauerwurm geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	84,0	0,89
192	„ beste Berglage	Schieferboden, abwechselnd Stallmist und Thomasmehl	„	Mittelmäßig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	14. 10.	„	„	96,2	0,90
193	„ mittlere Lage	Gartenerde, Stallmist	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10.	„	„	70,0	1,01
194	„ gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	80,7	0,90
195	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	85,0	0,93
196	„ „	Schiefer und Sandboden, Stalldünger und Kunstdünger	„	Sauerwurm stark; geschwefelt und gespritzt	6. u. 7. 10.	„	„	82,8	0,77
197	Burgen, Klopp, Bodenlage	Schwerer Gartenboden mit etwas Schiefer, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10., etwas Rohfäule	„	„	69,3	1,14
198	„ „Untermark“ westlich	Lehmboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	11. 10., gesund	„	„	75,5	1,14
199	„ „Hühnerberg“ westlich	Schieferboden, Stalldünger	„	„	10. 10., gesund	„	„	75,5	1,29
200	„ „Obermark“, südwestlich	Lehmboden, Stalldünger	Kleinberger Trauben	„	11. 10.	„	„	75,5	1,12
201	„ Fahr, Kleinere Berglage	Schieferboden, Stalldung	Riesling	Keine, aber ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10., Rohfäule durch Sauerwurm	„	„	81,0	0,92
202	„ Verschiedene Berglagen durcheinander kleinere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	6. 10., keine	„	„	75,5	0,93
203	„ Bahnhof	Schieferboden, Stallmist	„	„	Anfang Oktober	„	„	81,8	1,04

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
204	Moselkern, Fährt, mittelgute Berglage	Schieferboden, Rinderdung	Riesling	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	3. 10., ganz wenig Trockenfäule	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	73,6	0,80
205	„ „	„	„	„	3. 10., keine	„	„	75,8	0,98
206	„ Bodenlage	Gartenbod., Stallmist	„	„	6. u. 7. 10.,	„	„	84,7	0,92
207	„ Geringe Lage und mittel	Schieferboden, Stallmist und etwas Kalk	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	3., 4. u. 5. 10.	Große Trockenheit während des Sommers, wechselnd	„	77,0	0,92
208	„ Verschiedene Berglagen durcheinander, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, aber ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10., Rohfäule durch Sauerwurm	„	„	69,7	0,92
209	„ Gute Lage	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	76,3	0,97
210	„ Mittlere Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Viel Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	6. 10.	„	„	69,7	0,84
211	„ Spreen	Steinboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	3. 10.	„	„	75,2	1,10
212	„ Überelz	Tonboden, Stallmist	„	Etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	7. 10.	„	„	79,1	0,81
213	„ „	Schieferboden, Stalldünger und Kalk	„	Sauerwurm; ausgebeert, geschwefelt und gespritzt	„	„	„	77,6	0,80
214	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	65,0	0,75
215	„ Fuhrt	„	„	„	4. 5. u. 6. 10.	Große Trockenheit während des Sommers, wechselnd	„	76,3	0,92
216	„ Geringe Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, aber etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10., etwas Rohfäule	Große Trockenheit während des Sommers	„	71,9	0,89
217	„ Mark und Fuhrt, Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	Stark Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	3. u. 4. 10.	„	„	75,1	0,99
218	„ Mark und Fuhrt, mittlere Lage	Schiefer und Sandboden, Stallmist	„	„	4., 5. u. 6. 10.	„	„	71,0	0,80

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
219	Moselkern, Mark	Schiefer und Sandboden, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	3. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	74,0	0,89
220	„ „	Schieferboden, Stallmist	Österreicher und Riesling überwiegend	Keine; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	72,5	0,98
221	„ „	Schiefer und Sandboden, Stallmist	Riesling	Wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	3. 10.	„	„	78,6	0,96
222	„ Schlauß, bessere Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	7. 10.	„	„	66,4	0,93
223	„ Kehr, mittelgute Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	3. 10.	„	„	74,0	0,87
224	„ Reutsch	Schieferboden, Stalldünger und Thomasmehl	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	4. 10.	„	„	77,6	0,98
225	„ Hinterhausen und Zeeg	Sumpfiger Boden, Stalldünger	„	„	6. 10.	„	„	81,4	0,89
226	„ Kampesberg	Tonboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	7. 10.	„	„	62,9	0,80
227	Müden, Ratein	Schieferboden, Stallmist	„	„	5. 10.	„	„	75,6	0,95
228	„ Plenzerberg	„	„	„	Anfang Oktober	„	„	75,0	0,96
229	„ Mittlere Lage	„	„	„	„	„	„	65,6	1,01
230	„ Flesch	„	„	„	„	„	„	74,0	1,11
231	„ Kurzgemein	„	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	10. 10.	„	„	77,3	1,00
232	„ Mauerwerk	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	78,1	0,98
233	„ Himmelsberg	„	„	„	„	„	„	71,3	0,91
234	„ Rosenberg	„	„	„	„	„	„	73,1	1,13
235	„ Boos	„	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	9. 10.	„	„	88,0	0,90
236	„ „	„	„	„	„	„	„	84,0	0,93
237	„ „	Schieferboden, Stallmist und Thomasmehl	„	Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	78,6	1,05
238	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	83,7	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
239	Müden, Krapauen	Schieferboden, Stallmist	Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	9. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	77,7	0,97
240									
241	„ Im Lehn	„	„	„	„	„	„	86,5	1,35
242	Carden, Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	10. 10.	„	„	67,0	1,04
	„ Hochkreuz, geringe Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	9. 10., gesund und rein	„	„	67,0	0,87
243	„ „	Schieferboden, Stalldünger, mager gedüngt	„	Keine, ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	16. 10., etwas Rohfäule	„	„	65,0	1,28
244	„ Pfahlberg, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung, Kainit und Thomasmehl	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	16. 10., gesund	„	„	75,8	0,87
245	„ Großlay, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	16. 10., etwas Rohfäule	„	„	66,0	1,02
246	„ Großlay	Schieferboden, Stallmist	„	Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	9. 10.	„	„	72,3	0,84
247	„ Fahrlay	Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	12. 10.	„	„	70,0	0,99
248									
249	„ „	„	„	„	„	„	„	78,4	1,06
250	„ „	„	„	„	„	„	„	69,5	0,78
	„ Hüttenberg, gute Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, Sauerwurm und Rebschildlaus; geschwefelt und gespritzt	16. 10., etwas Rohfäule	„	„	67,5	1,14
251	„ Schemel, mittlere Berglage	Schwerer markiger Boden, Dung von Rinder, Thomasmehl u. 40% Kali	„	Keine, ziemlich Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	16. u. 17. 10., etwas Rohfäule	„	„	80,5	0,95
252	„ Seifen	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	9. 10.	„	„	80,8	1,27
253	„ Ober-Kreulsbach	Schieferboden, Stallmist und Thomasmehl	„	Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	80,5	1,17

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
254	Carden, Ober-Kreulsbach	Schwerer Boden, Stallmist	Riesling	Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	9. 10	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	82,0	1,21
255	„ Engelporte, beste Lage	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	„	„	„	76,0	0,78
256	„ Am Bach	Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	12. 10.	„	„	70,0	0,99
257	Treis, Mittellage	„	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	10. 10.	„	„	65,9	1,11
258	„ Tal und Flaumberg	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	59,7	1,08
259	„ Eierberg	„	„	„	„	„	„	59,2	1,04
260	„ Zesch	„	„	„	19. 10.	„	„	69,5	1,15
261	„ Zerg, kleinere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	„	20. u. 21. 10., keine	„	„	70,0	1,09
262	„ Daubhaus	Schieferboden, Stalldung	„	„	19. 10.	„	„	65,5	0,93
263	„ Schafsberg	„	„	„	„	„	„	64,0	0,97
264	„ Mittlere Berglage	Schiefer mit Gartenboden, Rinderdung und Thomasmehl	„	„	16. 10., gesund	„	„	62,5	1,08
265	„ Mühlweg	Schieferboden, Stalldung	„	„	19. 10.	„	„	73,0	1,11
266	„ Gräth	„	„	„	„	„	„	66,0	1,00
267	„ Kastell, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung, Thomasschlacke u. Kalisalz	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	16. 10., etwas Rohfäule	„	„	82,6	0,94
268	„ „	„	„	„	„	„	„	81,4	1,12
269	„ „	Schieferboden, Rinderdung	„	„	20. u. 21. 10., etwas Rohfäule	„	„	72,0	1,01
270	„ Erzberg	„	„	„	16. 10., etwas Rohfäule	„	„	78,3	1,00
271	„ Wegscheid, mittlere Berglage	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	16. 10., gesund	„	„	83,2	1,21
272	„ „	„	„	„	„	„	„	80,2	1,09
273	„ „ kleinere Berglage	„	„	„	20. 10., keine	„	„	72,6	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
274	Treis	Schieferboden Rinderdung	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	20. u. 21. 10., keine	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	73,2	1,18
275	„ Nikolausberg, kleinere Berglage	„	„	„	„	„	„	69,0	1,39
276	„ Pahlort, mittlere Berglage	„	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	20. u. 21. 10., etwas Rohfäule	„	„	66,7	0,97
277	Pommern, Zeißel, geringe Lage	Lehmboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	9. 10.	„	„	73,2	1,14
278	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	81,0	1,29
279	„ „	„	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	71,0	1,06
280	„ Zeißel, mittelgute Lage	„	„	„	„	„	„	73,2	1,05
281	„ Zeißel, Berglage	Schieferbod. Stallmist	„	„	9. 10.	„	„	68,0	1,02
282	„ Schardill, mittlere Lage	„	„	„	„	„	„	71,4	1,18
283	„ Mittlere Lage, Bodenlage	Schieferboden, Stallmist, Jauche	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	5. 10.	„	„	71,8	1,15
284	„ Unter der Lay, Mittellage	Lehmboden, Stalldung	„	Geringer Sauerwurm; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	11. 10., gesund	„	„	79,0	1,27
285	„ Rowes, Mittellage	Schieferboden mit Lehmboden gemischt, Stalldung	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	12. 10., gesund	„	„	86,0	0,99
286	„ Gallgenberg, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Geringer Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	78,5	1,17
287	„ Niev, Mittellage	„	„	Geringer Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	„	„	„	80,0	1,09

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifischer Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
288	Pommern, Goldberg, bessere Berglage	Schieferboden, Rinderdung mit Thomasschlacke und Kainit	Riesling	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	12. 10., etwas Rohfäule	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	70,0	0,88
289	„ Goldberg, bessere Berglage	„	„	„	11. u. 14. 10., etwas Rohfäule	„	„	76,0	1,03
290	„ Löwenich, mittlere Berglage	„	„	„	11.—14. 10., etwas Rohfäule	„	„	76,5	0,97
291	„ Rosenberg, gute Berglage	„	„	„	„	„	„	76,5	0,99
292	„ „	„	„	„	„	„	„	75,5	0,97
293	„ „	„	„	„	„	„	„	69,3	1,00
294	„ Truda, Acker, kleinere Bodenlage	„	„	„	„	„	„	73,0	0,88
295	„ Schafsberg, mittlere Berglage	„	„	„	„	„	„	70,5	0,96
296	Clotten, Distrikt Vahlberg, Mittellage	Schieferboden, Stalldung	„	Gering Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	9. 10., gesund	„	„	79,0	1,10
297	„ Vahlberg	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	68,8	1,18
298	„ Mauerwerk	Lehmboden, mittelschwerer Boden, Kalkdüngung	„	„	„	„	„	70,5	1,15
299	„ Wirges, Berglage	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	77,1	0,84
300	„ Bongoff	Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	71,0	1,15
301	„ „	„	„	Keine; 2mal geschwefelt u. 2 mal gespritzt	9. 10.	„	„	79,0	1,09
302	„ Burgberg	„	„	Keine; 2 mal geschwefelt u. 3 mal gespritzt	„	„	„	80,5	1,09
303	„ Seid, mittlere Lage	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	80,5	1,14
304	„ Seid	„	„	„	„	„	„	80,5	1,02
305	„ Rheinberg	„	„	„	„	„	„	74,2	0,77
306	„ Rosenberg	„	„	„	„	„	„	85,2	0,73
307	„ Kern	Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	83,5	1,15

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
308	Clotten, mittlere und bessere Lage	Schieferboden, Stallmist	Riesling	Wenig Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt mit Bordelaiserbrühe	8. u. 9. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	67,0	0,90
309									
310	„ Mittlere Lage	„	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	Anfang Oktober	„	„	77,8	1,03
311	„								
312	„ Geringe Lage	„	„	„	„	„	„	70,4	1,05
	„ Steile Berglage	„	„	„	„	„	„	74,5	1,21
313	„ Distrikt Blanscheid, mittlere Lage	„	„	Gering, Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	9. 10., gesund	„	„	66,5	0,97
314								88,6	0,95
315	„ Distrikt Wirges, Mittellage	„	„	„	„	„	„	78,0	0,95
	„ Wirges, gute Berglage	Schieferboden, Rinderdung mit etwas Thomasmehl	„	Keine, aber schwach Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	9. 10., Trockenfäule durch Sauerwurm	„	„	81,4	0,78
316	Cond, Kern	Schieferboden, alle 3 Jahre mit Stalldung	„	Etwas Sauerwurm, 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	17. 10.	„	„	71,9	1,16
317									
	„ Mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, viel Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	12. 10., Rohfäule	„	„	73,5	1,08
318									
	„ Mittlere Lage	Steinig, guter Boden	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	13. 10., keine	„	„	67,0	1,12
319	„ Geringe Lage gegen Valwig	Schieferboden, alle 3 Jahre Stalldünger	„	Keine; 3 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	17. 10.	„	„	60,9	0,96
320									
	„ Bodenlage	Schiefer und Lehmboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	11. 10.	„	„	81,7	0,97
321									
	„ Rosenberg, mittlere Lage	Schieferboden, alle 3 Jahre gedüngt	„	Keine; 3 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	17. 10.	„	„	74,2	0,96
322									
323	„ Rosenberg	„	„	„	„	„	„	73,0	1,00
	„ Gute Berglage	Schieferboden, Stalldünger und etwas Superphosphat	$^2/_3$ Riesling u. $^1/_3$ Österreicher	Etwas Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	9. 10., etwas Rohfäule	„	„	84,4	0,86
324									
	„	Schieferboden, Rinderdung, etwas Poudrette	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	11. 10. gesund	„	„	72,0	0,88

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
325	Cond, Hüttenberg	Schieferboden, alle 3 Jahre gedüngt	Riesling	Keine; 3 mal geschwefelt und 2 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	17. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	66,8	0,83
326	„ Gute Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	11. 10., etwas Rohfäule	„	„	72,5	0,96
327	„ Kattert, Bodenlage	Grundboden alle 2 bis 3 Jahre mit Stallmist gedüngt	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	17. 10.	„	„	77,2	0,98
328	„ Mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, ziemlich viel Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	12. 10., etwas Rohfäule	„	„	72,5	1,08
329	Cochem, Hinterm Schloß, ziemlich flache Bodenlage	Schwerer, lehmiger Boden, stark beschiefert, Kuhdünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	12. 10., gesund	„	„	79,0	1,28
330	„ Hinterm Schloß, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	„	12. 10., gesund	„	„	67,5	1,53
331	„ Schloßberg, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung u. Poudrette	„	Keine, Sauerwurmbeeren wurden ausgelesen; geschwefelt u. gespritzt	19. 10., rein	„	„	71,9	1,13
332	„ Obere Fahls und hinterm Schloß	Schieferboden, vor 2 Jahren Stalldünger	„	Keine; einmal geschwefelt und 2 mal gespritzt	Anfang Oktober	„	„	70,0	1,43
333	„ Vogelskäppchen, beste Lage	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	13. 10.	„	„	72,6	1,22
334	„ Salzberg, bessere Berglage	Schieferboden, Stalldung, dazu Thomasschlacke und Guano	„	Keine, aber viel Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10., Trockenfäule durch Sauerwurm	„	„	80,4	0,84
335	„ verschiedene Lagen, Bodenlage	Schieferboden, Stallmist	„	Viel Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	13. 10.	„	„	82,5	1,11
336	„ Welschberg	Schieferboden, ungedüngt	„	Viel Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	12. 10.	„	„	81,4	1,10
337	„ Auf d. Weiden, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, aber viel Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	9. 10., Rohfäule	„	„	81,3	1,01

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
338	Cochem, Auf den Weiden, mittl. Berglage	Schieferboden, Rinderdung	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt, die sauerwurmfaulen Beeren wurden ausgebrochen	9. 10., rein	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	90,3	0,87
339	„ „	„	„	Keine, ziemlich viel Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	11. 10., Rohfäule (trocken) durch Sauerwurm	„	„	79,7	1,02
340	„ Auf d. Weiden, gemischt, Salzberg	Schieferboden, Stalldung, dieses Jahr Thomasmehl, 40 % Kalisalz, Ammoniumsulfat, Bremer Poudrette	„	Viel Heuwurm, etwas Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 1 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	16. 10.	„	„	74,9	0,97
341	„ Enderbach	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	Anfang Oktober	„	„	65,0	1,08
342	„ Kniebreche, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung und etwas Poudrette	„	Keine, aber etwas Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	11. 10., etwas Rohfäule	„	„	71,5	0,96
343	„ Langenberg, gute Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, wenig Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	12. 10., wenig Trockenfäule	„	„	71,5	1,00
344	„ Vor Forst, geringe Berglage	„	„	Keine, etwas Sauerwurm, geschwefelt und gespritzt	„	„	„	69,5	1,27
345	„ Hinter Kempeln, mittlere Berglage	„	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	12. 10., gesund	„	„	69,0	0,97
346	„ Kern, kleinere Berglage	„	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	12. 10., keine	„	„	75,5	1,17
347	„ Pinner-Kreuzberger, beste Berglage	„	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	13. 10., gesund	„	„	71,5	1,09
348	Sehl, Mark, mittlere Lage	Lehmboden, Stalldünger	Halb Riesling, halb Kleinberger	„	12. 10.	„	„	65,5	1,05
349	„ Mark, geringe Lage	„	$^2/_3$ Riesling u. $^1/_3$ Kleinberger	Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	„	„	„	62,0	0,86

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
350	Sehl, Mark, geringe Bodenlage	Schwerer Boden mit Schiefer vermischt, Rinderdung	Riesling	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	13. 10., gesund	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	64,0	1,20
351	„ Ebernach, gute Lage	Lehmboden, Stallmist	„	Wenig Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	13. 10.	„	„	66,5	1,27
352	„ Ebernach, mittlere Lage	„	Riesling u. Kleinberger	Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	12. 10.	„	„	61,5	0,79
353	„ „	Schieferboden mit Steinboden, Stallmist	Kleinberger u. Riesling	Keine; 3 mal geschwefelt und 4 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	11. 10., verbrannt durch schweflige Säure	„	„	65,4	0,99
354	„ „	Schieferboden, Kuhdünger	Riesling	Peronospora; 3 mal geschwefelt u. 2 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	13. 10.	„	„	77,4	1,32
355	„ Ebernach, Mittellage	Steiniger Boden, ungedüngt	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	„	„	„	73,3	1,26
356	„ Geringe Lage	Schwerer Boden, gut gedüngt	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	13. 10., wenig Fäulnis	„	„	61,0	1,26
357	„ Mittlere Lage	Schwerer Boden, Stallmist	Kleinberger	Keine; 3 mal geschwefelt u. 4 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	11. 10.	„	„	67,4	0,99
358	„ Sehler Berg, kleinere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	Riesling	Keine; zieml. Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	20. 10., etwas Rohfäule	„	„	75,2	1,02
359	Valwig, Herrenberg	Schieferboden, Stalldüngung	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	16. 10.	„	„	81,8	0,77
360	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	11. 10.	„	„	86,5	0,96
361	„ Herrenberger beste Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	16.—18. 10., gesund	„	„	86,0	0,75
362	„ Palmberg	Schieferboden, Stalldüngung	„	„	16. 10.	„	„	81,0	0,96
363	„ Palmberg, beste Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	„	16.—19. 10., gesund	„	„	87,0	0,86

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
364	Valwig, Schirbbenberg	Schieferboden, Stalldüngung	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt	16. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	80,0	0,87
365	„ Distrikt Schwarzenberg	Schwerer Boden, Stalldünger	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	13. 10.	„	„	82,5	1,05
366	„ „	Schieferboden, alle 2—3 Jahre mit Stallmist gedüngt	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	18. 10.	„	„	82,5	0,80
367	„ Valwigerberg	„	„	Keine; 3 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	17. 10.	„	„	79,0	0,90
368	„ „	Schieferboden, alle 3—4 Jahre gedüngt	„	Etwas Sauerwurm; 3 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	18. 10., Edelfäule	„	„	85,0	1,02
369	„ „	Schieferboden, alle 3 Jahre gedüngt	„	Etwas Sauer- 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	16. 10.	„	„	95,0	1,01
370	„ „	Schieferboden, alle 2—3 Jahre mit Stallmist und etwas Schlacke gedüngt	„	„	17. 10., Blätter verbrannt durch schweflige Säure	„	„	83,0	0,99
371	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	18. 10.	„	„	79,0	1,07
372	„ „	„	„	„	„	„	„	81,0	0,95
373	„ „	Schieferboden, alle 2 Jahre mit Stallmist gedüngt	„	„	17. 10.	„	„	78,8	0,99
374	„ „	Schieferboden, alle 3 Jahre mit Stallmist gedüngt	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordebrühe gespritzt	„	„	„	66,0	0,77
375	„ Valwigberger geringste Lage	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	„	„	„	74,5	1,05

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
376	Valwig, Valwigberger, beste Lage	Schieferboden, alle 3 Jahre mit Stallmist und dazwischen Thomasmehl	Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	18. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	81,0	0,80
377	„ Artenthal	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	12. 10.	„	„	72,0	1,08
378	„ Artenthal, Valwigberg, beste Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	13. 10., etwas Rohfäule	„	„	80,0	1,05
379	„ Hahnenberg gute Berglage	„	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	16. u. 17. 10., keine	„	„	90,0	0,93
380	„ Pfaffenheld, beste Berglage	„	„	„	„	„	„	80,0	0,79
381	„ Theilberg, beste Berglage	„	„	„	16. u. 17. 10., gesund	„	„	67,0	0,71
382	„ Leckberger, gute Berglage	„	„	„	16.—19. 10., gesund	„	„	92,0	0,90
383	„ Kästchen (Valwigberg), beste Berglage	„	„	„	13. 10., gesund	„	„	82,0	0,86
384	Ernst, Bohr, obere Gemarkung	Lehmboden, Kuhdünger	Kleinberger	Keine; 2mal geschwefelt und 2mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	12. 10.	„	„	61,3	0,98
385	„ Bohr	Lehmboden, alle 3 Jahre mit Stallmist und Jauche gedüngt	„	Keine; 2mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	„	„	„	67,2	0,96
386	„ Bohr (Mark), geringe Bodenlage	Schwerer Gartenboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	11. 10., gesund	„	„	59,3	0,97
387	„ Gute Lage	Steinig, gut gedüngt	Riesling	„	13. 10., keine Fäulnis	„	„	77,0	1,05
388	„ Hohlgasse, untere Gemarkung	Leichter Boden, Kuhdünger	Kleinberger	Keine; 2mal geschwefelt und 2mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	12. 10.	„	„	62,5	0,98
389	„ Hohlgasse (Mark), geringe Bodenlage	Schwerer Gartenboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	10. 10., gesund	„	„	61,5	0,97
390	„ Mark	Lehmboden, Stalldung und Thomasmehl	Riesling u. Kleinberger	„	13. 10.	„	„	61,5	1,17

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
391	Ernst, Mark, geringe Lage	Lehmboden, Stallmist und Thomasmehl	Kleinberger	Keine, geschwefelt und gespritzt	12. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	60,1	0,82
392	„ „	Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	58,1	1,11
393	„ Mark, Durchschnittsprobe	Lehmboden, Stallmist, Kunstdünger	„	„	10. 10.	„	„	62,8	1,12
394	„ Mark, geringe Bodenlage	Schwerer Gartenboden, Rinderdung	„	„	10. u. 11. 10., gesund	„	„	57,5	0,99
395	„ Obere Mark	Lehmboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	12. 10.	„	„	60,4	0,92
396	„ „	Mittlerer Boden, alle 2 Jahre mit Stalldünger gedüngt	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	12. 10., Edelfäule	„	„	64,0	0,95
397	„ Untere Mark	Schiefer mit Lehmboden, alle 2 Jahre mit Stallmist gedüngt	Kleinberger mit etwas Riesling	„	11. 10.	„	„	63,0	0,95
398	„ Konderberg, geringe Bodenlage	Schwerer Gartenboden mit Schiefer vermischt, Rinderdung und Thomasmehl	Riesling	Keine, zieml. Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	13. 10., zieml. Rohfäule	„	„	89,3	1,06
399	Bruttig, verschiedene, mittlere Lagen	Steiniger Boden, Stallmist	Kleinberger, etwas Riesling	Keine; 3 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	11. 10., Edelfäule	„	„	65,5	1,18
400	„ Kommel	Schwerer Boden, alle 3 Jahre mit Stallmist, dieses Jahr mit Kali gedüngt	Kleinberger	Keine; 4 mal geschwefelt und 5 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	11. 10.	„	„	66,2	0,87
401	„ „	Grundboden, alle 2—3 Jahre mit Stallmist gedüngt	„	„	„	„	„	68,8	1,17

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
402	Bruttig, Mark	Schwerer Grundboden, Stalldünger	Kleinberger	Keine; 2mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	13. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	63,5	0,98
403	„ „	Grundboden, alle 2—3 Jahre mit Stallmist gedüngt	„	„	12. 10.	„	„	61,5	0,81
404	„ „	Grundboden, alle 2 Jahre mit Stalldünger gedüngt	„	„	„	„	„	61,5	0,87
405	„ Mark, Mittellage	Lehmboden, Stalldünger,	Riesling u. Kleinberger	Keine; geschwefelt u. gespritzt	9. 10.	„	„	58,5	0,79
406	„ Mark, geringe Lage	„	Kleinberger	„	12. 10.	„	„	70,4	0,80
407	„ Bodenlage, Mark, geringste Lage	„	„	„	„	„	„	66,8	1,01
408	„ Mark	Gartenerde, Stallmist	„	„	13. 10.	„	„	67,6	1,08
409	„ Nonnenberg	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Blattwickler; geschwefelt u. gespritzt	„	„	„	73,5	0,99
410	„ Teich und Kreuz	Lehmboden, Stalldünger	Riesling u. Kleinberger	Keine; geschwefelt u. gespritzt	12. 10.	„	„	64,9	0,98
411	„ Rathausberg, andere Seite	Schieferboden, alle 3 Jahre Stallmist	Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	13. 10.	„	„	82,4	1,13
412	„ Übermosel	Schieferboden, Stalldüngung	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	16. 10.	„	„	80,6	0,95
413	„ Elbensberg	„	„	„	„	„	„	68,0	1,05
414	„ „	„	„	„	„	„	„	69,0	1,16
415	„ Daun	„	„	„	„	„	„	80,0	0,77
416	„ Daun, hohe Lage	Schieferboden, gut gedüngt	„	„	Mitte Oktober	„	„	76,5	0,89
417	„ Donnerkaul, gute Lage	„	„	„	„	„	„	81,5	0,86
418	„ Kapain Bleit, gute Lage	„	„	„	„	„	„	80,5	1,02
419	„ Oberer Berg, (Neuanlage)	„	„	„	„	„	„	61,8	0,92
420	Fankel, Hornacker, mittlere Lage	Schwerer Boden, alle 2—3 Jahre mit Stallmist gedüngt	Kleinberger	Keine; 3 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	12. 10.	„	„	58,9	0,81

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
421	Fankel, Hornacker	Schwerer Boden, alle 3 Jahre mit Stallmist gedüngt	Kleinberger	Keine; 3mal geschwefelt und dreimal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	11. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	63,8	0,92
422	„ „	Grundboden, alle 2 Jahre mit Stalldünger gedüngt	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	13. 10.	„	„	65,5	0,90
423	„ „	Schwerer Grundboden, alle 2—3 Jahre mit Stalldünger gedüngt	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 4 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	12. 10.	„	„	62,8	1,02
424	„ „	Grundboden, Stalldünger	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	13. 10.	„	„	61,5	0,87
425	„ „	Grundboden, alle 2—3 Jahre mit Stalldünger gedüngt	„	„	„	„	„	60,1	0,92
426	„ „	Grundboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	12. 10.	„	„	66,2	0,99
427	„ Mark	Schwerer Grundboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	62,5	0,81
428	„ „	Grundboden, alle 2 Jahre mit Stallmist gedüngt	Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	13. 10.	„	„	67,2	1,39
429	„ „	Grundboden, Stallmist	Kleinberger	„	„	„	„	59,0	0,96
430	„ „	Schwerer Grundboden, alle 2—3 Jahre mit Stalldünger gedüngt	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 4 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	„	„	„	62,8	0,97
431	„ „	Grundboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	„	„	„	63,8	1,02

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
432	Fankel, Mark	Grundboden, alle 2 bis 3 Jahre Mist mit Stalldünger	Kleinberger	Keine; 2 mal geschwefelt und 4 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	13. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	66,2	0,94
433	„ „	Grundboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	„	„	„	69,0	0,97
434	„ Laimkaul	Grundboden, alle 2 Jahre Stalldünger	„	„	12. 10.	„	„	63,8	0,90
435	„ Leienberg	Schieferboden, gut gedüngt	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt	Mitte Oktober	„	„	77,0	0,86
436	„ Gegen Ellenz, geringe Lage	„	„	„	„	„	„	71,5	1,08
437	„ Distrikt gegen Ellenz, beste Berglage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	18. 10.	„	„	78,0	0,98
438	„ Rosenberg hohe Lage	Schieferboden, gut gedüngt	„	„	Mitte Oktober	„	„	76,4	0,89
439	„ Rosenberg	Schieferboden, alle 3 Jahre mit Stallmist, Ammoniumsulfat und Thomasschlacke gedüngt	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 5 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	19. 10., verbrannt durch schweflige Säure	„	„	74,0	0,98
440	„ Distrikt im Fahl, geringste Berglage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	Mitte Oktober	„	„	66,6	1,16
441	„ An der Lay, bessere Berglage	„	„	„	18. 10.	„	„	78,4	1,05
442	„ Mückenberg mittlere Berglage	„	„	„	19. 10.	„	„	76,8	1,10
443	Ellenz, Rüberberg	„	„	„	11. u. 12. 10.	„	„	71,8	0,77
444	„ Roff	Tonboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und 4 mal gespritzt	13. 10.	„	„	74,6	1,28
445	„ Woogberg	Grauwacke, alle 3 Jahre Stallmist	„	Keine; 4 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	„	„	„	69,3	1,18

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
446	Ellenz, HinterBäckerhaus	Flachland, alle 3 Jahre Kuhdünger	Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	13. X.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	72,0	1,18
447	„ Drill	Grundboden, schwerer Boden, alle 2—3 Jahre Stallmist, Thomasmehl und Kali	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 4 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	12. 10.	„	„	74,0	1,20
448	„ Am Altarberg, Bodenlage, gerade vor Rüberberg	Schwerer Boden, Schiefer, quarzartig, Thomasmehl mit Kainit	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	15. 10., gesund	„	„	81,4	1,00
449	„ Silberberg	Schwerer Boden mit etwas Schiefer, Mist alle 4 Jahre	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 4 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	19. 10.	„	„	72,0	1,08
450	Beilstein, Alter Hahn	Schwerer Boden, Stalldüngung	Kleinberger	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	12. 10.	„	„	62,8	0,93
451	„ „	Schwerer Tonboden, alle 4 Jahre Stalldüngung	„	„	12. 10., verbrannt durch schweflige Säure	„	„	61,3	0,93
452	„ „	Schwerer Tonboden, Stallmist	Kleinberger und Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	64,5	0,84
453	„ „	Fester Boden, Stallmist	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	66,6	1,16
454	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	Kleinberger	„	13. 10.	„	„	61,6	1,11
455	„ Silberberg	Schieferboden, alle 3 bis 4 Jahre Stalldünger	Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	18. 10.	„	„	73,0	1,01
456	„ Bodenlage	Schwerer Boden, alle 3 bis 4 Jahre Kuhdünger	$^2/_3$ Riesling, und $^1/_3$ Kleinberger	Keine; teilweise 1 mal geschwefelt und 2—3 mal gespritzt	15. 10.	„	„	66,7	0,97

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
457	Poltersdorf, Rüberberg	Schwerer Boden und Schiefer, Stallmist	Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	13. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	76,5	0,83
458	„ „	Schwerer Boden, Grauwacke, alle 3 Jahre Stallmist	„	Keine; 4mal geschwefelt und 3mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	12. 10.	„	„	81,8	0,92
459	„ „	Schiefer und schwerer Boden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	„	„	„	69,8	0,79
460	„ „	Schieferboden, alle 3 Jahre Kuhdünger	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt mit Bordelaiserbrühe	„	„	„	63,8	0,87
461	„ „	Schieferboden, alle 2 Jahre Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal mit Kupfervitriol gespritzt	11. 10.	„	„	80,0	0,78
462	„ „ Distrikt Maifelbach	Schieferboden, Stallmist	„	„	12. 10.	„	„	71,6	0,86
463	„ „ Distrikt beim Born	Schieferboden, alle 3 Jahre Stalldung, Thomasmehl und Kainit abwechselnd	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Kupfervitriol gespritzt	11. 10.	„	„	74,5	0,83
464	„ Fontenell	Grundboden, alle 3 bis 4 Jahre Stalldung	„	„	18. 10., verbrannt durch schweflige Säure	„	„	71,0	1,11
465	Briedern, Rüberberg	Schieferberg, Stalldung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	13. 10.	„	„	74,4	1,02
466	„ „	Schiefer und Grauwacke, alle 3 Jahre Stalldung, jährl. künstl. Düngung, Stalldung zuletzt 1910	„	Peronospora und Oidium; geschwefelt und gespritzt, gegen Schildlaus mit Karbolineum	12. 10., gesund	„	„	84,0	0,87

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
467	Briedern, Bickenberg	Lehmboden mit etwas Schiefer, alle 4 Jahre Stalldung	Riesling	Gegen Peronospora und Schimmel wurde 2 mal geschwefelt und gespritzt	13. 10., gesund	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	71,5	0,93
468	„ Theisflur	Schwerer Lehmboden, alle 4 Jahre Stalldung	„	„	10. 10., gesund	„	„	65,0	1,38
469	„ Waldberg	Schieferboden, alle 4 Jahre Stalldung	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	18. 10.	„	„	66,0	1,19
470	„ „	Schieferboden, alle 4 Jahre Stalldung und Thomasmehl	„	Keine; 3 mal geschwefelt und 4 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	18. 10., Edelfäule	„	„	68,7	1,17
471	„ „	Leichter Schieferboden, alle 3 Jahre Stalldünger	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	18. 10., etwas Edelfäule	„	„	60,0	1,07
472	„ „	Schieferboden, alle 2 Jahre Mist, dieses Jahr Kalidüngung	„	Keine; 3 mal geschwefelt und 4 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	18. 10., Blätter verbrannt durch schweflige Säure	„	„	65,0	0,87
473	„ „	Schieferboden, alle 3 Jahre Mist	„	Keine; nicht geschwefelt 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	„	„	„	64,0	1,24
474	„ „	Schieferboden, alle 2 bis 3 Jahre Mist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 4 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	17. 10.	„	„	65,1	1,29
475	Mesenich, An der Kehr	Schwerer Lehmboden, alle 4 Jahre Stalldünger	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	„	„	„	62,0	1,01
476	„ Ober der Kirch	Schwerer Grundboden, alle 2—3 J. Mist und abwechselnd Thomasschlacke und Kainit	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Kupfervitriol gespritzt	19. 10.	„	„	67,5	1,28

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
477	Mesenich, Karterhell, Bodenlage	Grundboden, alle 3 Jahre Mist	Riesling	Keine; 1 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	18. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	67,0	1,14
478	„ In Kartes	Schieferboden, alle 3 Jahre Mist und abwechselnd Thomasmehl und Kali	„	Keine; 3 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	18. 10., Blätter verbrannt durch schweflige Säure	„	„	70,5	0,95
479	„ Kartes, gute Mittellage	Schwerer Grundboden, 5 Jahre ungedüngt, dieses Jahr Ammoniumsulfat und Kali	„	Etwas Sauerwurm; 1 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	19. 10.	„	„	65,0	1,13
480	„ Kartes und Lay	Schieferboden, alle 2 bis 3 Jahre Stallmist, Thomasmehl, Kali u. Ammoniumsulfat	„	Etwas Sauerwurm; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Kupfervitriol gespritzt	18. 10., Blätter verbrannt durch schweflige Säure	„	„	75,1	0,93
481	„ Im Floß	Schwerer Lehmboden, alle 2 bis 3 Jahre Mist und Thomasmehl	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	19. 10.	„	„	70,0	1,07
482 o	„ Deisberg	Schieferboden, alle 3 Jahre Stalldünger	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Bordelaiserbrühe gepsritzt	„	„	„	71,0	1,10
483	„ „ Mittellage	Schieferboden, alle 3 Jahre Mist, dieses Jahr Ammoniumsulfat, Kali und Thomasmehl	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt mit Bordelaiser brühe	18. 10., Blätter verbrannt durch schweflige Säure	„	„	70,2	0,95
484	Senheim, Löscherberg	Schieferboden, alle 3 Jahre Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 5 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	17. 10.	„	„	64,0	0,84

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
485	Senheim, Lay, Mittellage	Schieferboden, alle 2 bis 3 Jahre Stalldünger, dieses Jahr 40%iges Kali, Ammoniumsulfat und Thomasmehl	Riesling	Keine; 3 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	18. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	72,0	0,98
486	„ „ beste Lage	Schieferboden, Stalldünger mit Thomasmehl	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	18. 10.	„	„	78,4	1,01
487	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	„	19. 10.	„	„	70,0	0,94
488	„ „ gute Lage	„	„	„	„	„	„	78,3	0,96
489	„ Lay	Schieferboden, alle 2 bis 3 Jahre Stalldünger, jedes Jahr 40%iges Kali, Ammoniumsulfat und Thomasmehl	„	Keine; 3 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	18. 10.	„	„	68,5	0,90
490	„ Gute Lage, Jünger	Schwerer Boden, alle 3 Jahre Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 5 mal gespritzt mit Bordelaiser brühe	18. 10., Edelfäule	„	„	66,0	1,05
491	„ Schwarzberg und Jünger	Schieferboden, alle 3 Jahre Stallmist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	19. 10.	„	„	71,0	1,08
492	„ Schwarzberg	Schieferboden, alle 2 bis 3 Jahre Stalldünger, dieses Jahr 40%iges Kali, Ammoniumsulfat und Thomasmehl	„	Keine; 3 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	64,0	1,04
493	„ Schwarzberg, geringe Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	77,0	1,16
494	„	„	„	„	„	„	„	68,0	1,17
495	„	„	„	„	18. 10.	„	„	72,9	0,93
496	„ Mund und Kesmes	„	„	„	20. 10.	„	„	70,0	1,17

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
497	Senheim, Kirchenrech, mittlere Lage	Schieferboden. Stalldünger und Thomasmehl	Riesling	Keine geschwefelt und gespritzt	19. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	71,2	1,05
498	„ „	„	„	„	18. 10.	„	„	68,0	1,01
499	Senhals, Geringe Lage neu angelegt	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	20. 10.	„	„	75,3	1,16
500	Nehren, Mark geringe Lage	Schieferboden, Mist	„	„	21. 10.	„	„	70,5	1,16
501	„ „	Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	68,5	1,16
502	„ Mark	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	„	65,0	0,75
503	„ Eck	Lehmboden, Stalldünger	„	„	21. 10.	„	„	69,4	1,17
504	„ Nikolausberg	Grundboden, Stalldünger	„	„	19. 10.	„	„	66,1	0,93
505	„ Rech	Schiefer und schwerer Boden, Stalldünger	„	„	21. 10.	„	„	78,0	1,23
506	„ Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	8. 10.	„	„	77,0	0,99
507	Ediger, Zeppert	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	18. 10., keine	„	„	79,0	0,87
508	„ Trümmig	Schieferboden, Stalldünger u. künstliche Düngung	Riesling und Österreicher	„	20. 10.	„	„	68,0	0,99
509	„ Untermark, geringe Lage	Grundboden, Stallmist	Riesling	„	21. 10.	„	„	78,2	1,11
510	„ Untermark	Schwerer Boden, Stallmist	„	„	„	„	„	67,5	1,29
511	„ Niedermark	Grundboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	69,5	1,22
512	„ Feuerberg, sehr gute Lage	„	„	„	20. 10.	„	„	75,4	0,89
513	„ Feuerberg, Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	78,5	1,07
514	„ Feuerberg	Grundboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	63,1	1,02
515	„ „ gute Lage	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	„	21. 10.	„	„	70,5	0,99

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
516	Ediger, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt	21. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	68,0	1,07
517	„ Feuerberg, sehr gute Lage	Schieferboden, Kunstdünger	„	„	„	„	„	74,0	1,07
518	„ Feuerberg, Berglage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober, gesund	„	„	77,0	0,95
519	„ Biedertzer	„	„	„	20. 10.	„	„	72,0	0,87
520	„ „	Grundboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	71,0	1,05
521	„ Lehmerhofberg	„	„	„	19. 10.	„	„	76,6	0,93
522	„ Lehmerberg, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	17. 10.	„	„	72,0	0,90
523	„ Lehmerberg	Schwerer Lehmboden mit Grauwacke, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	77,0	0,87
524	„ Lehmen, geringe Lage	Grundboden, Stalldünger	„	„	21. 10.	„	„	76,0	1,08
525	„ Lehmen	Lehmboden, Stallmist	„	„	17. 10., keine	„	„	75,0	0,98
526	„ Elzig	Grundboden, Stalldünger	„	„	21. 10.	„	„	81,2	0,90
527	„ Bodenlage	Grund und Schieferboden, Stalldünger	„	„	18. 10.	„	„	84,0	0,99
528	„ Elzig, beste Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	20. 10.	„	„	76,7	0,84
529	Berglage	„	„	„	21. 10.	„	„	70,4	1,08
530	„ Elzig	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	71,0	0,96
531	„ Gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	70,0	0,95
532	„ Elzig, Mittellage	„	„	„	„	„	„	84,0	0,95
533	„ Elzig, gute Lage	„	„	„	17. 10., keine	„	„	73,5	0,87
534	„ Elzig	Schwerer Lehmboden mit Grauwacke, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	76,4	0,84
	„ „								

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
535	Ediger, Pfaffenberg, beste Lage, Auslese	Schieferboden, Stalldünger und Kunstdünger	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt	20. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	80,0	0,87
536	„ Pfaffenberg	Grund und Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	„	21. 10.	„	„	68,5	1,08
537	„ Gute Lage	Schieferboden, Mist	„	„	„	„	„	69,5	1,04
538	„ „	Grundboden, Mist	„	„	„	„	„	70,0	0,98
539	„ Durchschnittsprobe	Grundboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	72,5	1,08
540	„ Kuhberg	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	70,0	1,11
541	„ Eulerberg, geringe Lage	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	20. 10.	„	„	70,1	1,01
542	„ Plaidt, gute Lage	Schwerer Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	71,0	0,92
543	„ Plaidt, Hasensprung	Acker- und Schieferboden, teils Stall- teils Kunstdünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	70,0	0,92
544	„ Pehr, geringe Lage	Lehmboden, Stalldünger	„	„	20. 10.	„	„	73,0	0,99
545	„ Elzogberger	Schieferboden, Stalldünger	„	„	21. 10.	„	„	72,4	1,01
546	Eller, Lay, gute Lage	„	„	„	20. 10.	„	„	83,0	0,96
547	„ Kap-Lay, gute Lage	„	„	„	„	„	„	66,5	1,02
548	„ Josef-Lay Auslese	Schieferboden, Stalldünger und Kunstdünger	„	„	„	„	„	74,0	0,87
549	„ Büscheid	Grundboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	75,0	1,13
550	„ Durchschnittsprobe	„	„	„	„	„	„	73,0	1,14
551	„ Michelwingert, gute Lage	Gartenerde, Stalldünger	„	„	„	„	„	81,0	1,04
552	„ Kerscht und Michelwingert, gute Lage	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	„	18. 10.	„	„	74,3	0,96

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
553	Eller, „ Mark, sehr gute Lage	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt	21. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	71,5	1,04
554	„ Hell, gute Lage	„	„	„	20. 10.	„	„	73,7	1,04
555	„ Bechtert	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	69,5	0,95
556	„ „	„	„	„	21. 10.	„	„	65,5	0,93
557	„ Grieth, mittlere Lage	Grundboden, Stall- und Kunstdünger	„	„	18. 10.	„	„	65,0	0,96
558	Bremm, Calmond, beste Lage	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	„	73,5	0,86
559	„ Calmond-Naßlay	Schieferboden, Rinderdung, Thomasmehl und Kainit	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	14. 10., etwas Rohfäule	„	„	66,3	1,06
560	„ Calmond und Klosterberg	„	„	„	„	„	„	66,3	1,08
561	„ Calmond, Bellkadert, beste Berglage	„	„	„	„	„	„	72,4	1,08
562	„ Langenberg u. Kirchenberg gute Mittellage	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	14. 10., gesund	„	„	71,2	1,08
563	„ Mittlere Berglage, Kreuzweg u. Leicus	„	„	„	16. bis 19. 10., gesund	„	„	68,0	1,09
564	„ Sternenberg und Stubben, gute Berglage	„	„	„	„	„	„	70,0	1,02
565	„ Gürl und Kampel, mittlere Berglage	„	„	„	„	„	„	76,0	0,97
566	„ Geul und Fätschel, geringe Berglage	„	„	„	„	„	„	69,0	1,09
567	Beuren, Distrikt Friedrichsberg	Schieferboden, Stalldüngung	„	Vogelfraß; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	77,0	0,99
568	Neef, Tal	Schieferboden, Kunstdünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	16. 10.	„	„	71,0	1,01
569	„ „	Grundboden, Kunstdünger	„	„	„	„	„	76,0	1,13

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
570	Neef, Vorderstirn	Grund- und Schieferboden, Kunstdünger	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt	16. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	70,0	1,16
571	„ Durchschnittsprobe, mittlere Lage	Grundboden, Stallmist	„	„	„	„	„	70,8	1,22
572	„ „	Grundboden, Kunstdünger	„	„	„	„	„	70,0	1,23
573	„ „	Schieferboden, Kunstdünger	„	„	„	„	„	72,5	1,07
574	„ Kapell	„	„	„	„	„	„	75,0	1,07
575	„ Steil	Grundboden, Kunstdünger	„	„	„	„	„	73,0	1,19
576	„ Osterburn	Schieferboden, Kunstdünger	„	„	„	„	„	71,0	1,25
577	„ Vorkacheln, geringste Lage	Grundboden, Kunstdünger	„		„	„	„	69,0	1,18
578	„ Steinreich	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	59,2	1,05
579	„ Rutschkopf, Distrikt Fuhrt	„	„	„	„	„	„	68,1	1,07
580	„ Petersberg u. Tal	„	„	„	„	„	„	75,7	1,04
581	„ Frauenberg	„	„	„	„	„	„	72,6	0,96
582	„ Geich und Kehr	„	„	„	„	„	„	65,0	1,19
583	Aldegund, Baumberg	Schiefer und Grundboden, Stalldünger	„	„	16. 10.	„	„	78,0	1,18
584	„ „	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	„	75,0	1,20
585	„ Baumberg u. Palmenberg, Durchschnittsprobe, mittlere Lage	„	„	„	„	„	„	75,0	1,14
586	„ Palmberg	„	„	„	14. u. 16. 10.	„	„	75,0	0,96
587	„ Maiwaid	Schieferboden, Stalldünger	„	„	14. 10.	„	„	65,2	0,96
588	„ Hanglenberg	„	„	„	„	„	„	72,0	0,96
589	„ Mannewerk	„	„	„	13. 10.	„	„	75,7	0,90
590	„ „ bessere Lage	„	„	„	13. u. 14. 10.	„	„	73,6	0,90

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
591	Aldegund, Hettlay	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt	16. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	74,8	1,05
592	„ „	Schieferboden, Kalkdüngung	„	„	14. 10., Blätter durch Schwefeln verbrannt	„	„	75,8	0,86
593	„ Hazenberg u. Peschall	Schieferboden, Rinderdung, Kali, Ammoniaksalz und Thomasschlacke	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	14. 10., etwas Rohfäule	„	„	71,2	0,97
594	„ Mittlere Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Mitte Oktober	„	„	62,0	0,98
595	„ Geringe Lage	„	„	„	„	„	„	67,8	1,02
596	„ Lay	Schieferboden, im letzten Jahr Stalldünger, 2 Jahre vorher Kunstdünger	„	„	16. 10., gesund	„	„	82,5	1,14
597	„ Eigenberg	„	„	„	17. 10., gesund	„	„	80,5	1,25
598	„ Posmersberg	Leichter Boden, Thomasmehl, Ammoniak- u. Kalisalz	„	„	16. 10., schöne Trauben	„	„	73,0	0,83
599	Alf, Herrenberg, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling und Kleinberger	„	14. 10.	„	„	72,4	0,90
600	„ Herrenberg, beste Lage	Schiefer und Lehmboden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	„	71,4	0,95
601	„ Metschert	Steinboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	68,0	0,98
602	„ Mittellage	Schiefer und Tonboden, Stalldünger und Kunstdünger	„	„	16. 10.	„	„	74,7	1,07
603	„ Kehr und Metschert	„	„	„	„	„	„	69,5	1,14
604	„ Kehr	Gartenerde, Stalldünger	„	„	„	„	„	66,2	1,07
605	„ Mittellage	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	71,2	1,13

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle	Freie Säuren (g in 100 ccm)
606	Alf, Oberkehr	Steinboden, Stalldünger	Riesling	Keine; nicht geschwefelt, 1 mal gespritzt	16. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	68,0	1,17
607	„ Kapellenberger	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	12. 10.	„	„	70,6	0,99
608	„ Hüllentaler	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	Riesling und Kleinberger	„	15. 10.	„	„	74,2	1,01
609	„ Niederberg	Grauwackeschieferboden, Stalldünger	Riesling	„	17. 10.	„	„	82,0	1,20
610	„ Reichertsberg	„	„	„	„	„	„	78,1	1,01
611	„ Kronenberg	„	„	„	24. 10.	„	„	75,8	1,08
612	„ „	„	„	„	25. 10.	„ etwas Regen	„	76,0	1,13
613	Bullay, Reichertsberg, u. Waldberg	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling und Kleinberger	„	12. 10.	Große Trockenheit während des Sommers,	„	74,1	1,05
614	„ Reichertsberg Mittellage	Rote Erde, Stalldünger	„	„	12. u. 13. 10.	„	„	70,2	1,05
615	„ Reichertsberg und Herrenwald	Schiefer und schwerer Boden, Stall- und Kunstdünger	„	„	12. 10.	„	„	69,7	0,95
616	„ Reichertsberg u. Herrenwald im Graben	Schwerer Boden, Stalldünger und Thomasmehl	Riesling und etwas Kleinberger	„	12. u. 13. 10.	„	„	70,2	1,17
617	„ Schaaf	Gartenerde, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Keine; nur gespritzt	16. 10.	„	„	70,7	1,14
618	„ Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	76,2	1,11
619	„ Farteberg	„	„	„	„	„	„	75,9	1,04
620	„ Flebsenberg	„	„	„	„	„	„	73,0	0,99
621	„ Kronenberg	„	„	„	„	„	„	73,2	1,11
622	„ Gute Lage	„	„	„	„	„	„	73,7	1,04
623	„ Barschberg	„	„	„	„	„	„	76,2	1,08
624	„ Herrenberg	„	„	„	„	„	„	74,0	0,95
625	„ Lachweingarten	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	„	73,0	1,10
626	Merl, Potzert	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	67,5	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
627	Merl, Noßberg	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt und 3 mal gespritzt	21. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	81,7	0,96
628	„ Mittellage	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Mitte Oktober	„	„	69,7	0,97
629	„ Geringe Lage	„	„	„	„	„	„	69,4	1,09
630	„ Sichten	„	„	„	„	„	„	71,4	1,03
631	„ Sichten, Mittellage	„	„	„	„	„	„	68,3	1,00
632	„ Sichten	„	„	Peronospora bekämpft mit 3 maligem Bespritzen mit Kupferkalkbrühe	16.—20. 10., gesund	„	„	69,8	1,09
633	„ Proverig	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Mitte Oktober	„	„	73,1	0,86
634	„ Merler Berg, verschiedene Lagen	„	„	„	„	„	„	67,8	1,23
635	„ Mittlere Lage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Kupfervitriol gespritzt	„	„	„	63,4	0,96
636	„ „	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 2 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	„	„	„	77,3	0,81
637	„ „	Schieferboden, Jauche	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	„	„	„	77,0	0,80
638	„ Neuenberg, geringe Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	69,1	1,17
639	„ Hell	„	„	Peronospora bekämpft mit 3 maligem Bespritzen mit Kupferkalkbrühe	16.—20. 10.	„	„	77,4	0,92
640	„ Eimund	„	„	„	„	„	„	80,6	0,99
641	„ Mönchlay, gute Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	16. 10., gesund	„	„	72,7	0,99
642	Zell, Petersborn	Grundboden, Schlacke, Stalldünger	„	„	18. 10., gesund	„	„	70,0	1,05

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
643	Zell, Petersborn	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt und 3 mal gespritzt	21. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	72,5	1,06
644	„ Wasserlay	Schieferboden und Schlacke, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	19. 10.	„	„	70,5	1,05
645	„ Ober-Engelbrett	Grundboden, Kuhdünger	„	„	18. 10.	„	„	64,0	1,01
646	„ Kleinere Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	60,5	1,24
647	„ Altenkehr	Grundboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und 3 mal gespritzt	21. 10.	„	„	73,0	1,12
648	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und 4 mal gespritzt	„	„	„	64,6	0,81
649	„ Pittbaum	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und 4 mal gespritzt	„	„	„	66,5	0,91
650	„ Unterm Layergaß	Schiefer und Grundboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	70,2	0,99
651	„ Oberweg	Grundboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	69,3	0,85
652	„ Kreuz	„	„	„	„	„	„	67,0	1,02
653	„ „	„	„	„	„	„	„	69,5	0,97
654	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	72,0	0,97
655	„ Kreuz und Mörschberg	„	„	„	„	„	„	69,5	0,99
656	„ Kabertchen	„	„	„	„	„	„	71,4	1,08
657	„ „	„	„	„	„	„	„	65,5	0,90
658	„ Jungfernberg	„	„	„	„	„	„	58,0	0,75
659	„ „	Grund- und Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	72,5	1,17
660	Kaimt, Heidelberg	Schieferboden, Kunstdünger	„	Peronospora und Oidium; geschwefelt und gespritzt	18. 10., gesund	„	„	61,0	1,08
661	„ Krammet, geringe Berglagen	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	16. 10., gesund	„	„	74,0	1,10
662	„ „	Schwerer Tonboden, Stalldünger	„	Peronospora und Oidium; geschwefelt und gespritzt	18. 10., gesund	„	„	68,7	1,02
663	„ Pfahl, geringe Berglagen	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	17. 10., gesund	„	„	77,6	1,29

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
664	Kaimt, Pfahl, geringe Berglagen	Schieferboden, Kunstdünger	Riesling	Peronospora und Oidium; geschwefelt und gespritzt	18. 10., gesund	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	70,7	1,17
665	„ Durchschnittsprobe	Schiefer und Gartenerde, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	13. u. 14. 10.	„	„	68,5	1,11
666	„ Beient, mittlere Berglagen	Schieferboden, Rinderdung	„	„	16. 10., gesund	„	„	71,6	1,05
667	Briedel, Büderei, gute Lage	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 4 mal gespritzt	Mitte Oktober	„	„	77,0	0,97
668	„ Büderei	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	65,4	1,09
669	„	„	„	„	„	„	„	67,5	1,02
670	„ Geringe Lage, Briedeler Berg	„	„	„	„	„	„	71,4	1,20
671	„ Mittellage, Briedeler Berg	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	62,8	1,20
672	„ Verschiedene gute Berglagen am Briedel, gute Berglagen	Schieferboden, Rinderdung	„	„	20. 10. gesund	„	„	67,2	0,92
673	„	„	„	„	20. 10., keine	„	„	66,8	0,93
674	„ Berg gegen Briedel	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	69,5	1,00
675	„	„	„	„	„	„	„	69,2	0,96
676	„ Mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	„	17. 10., gesund	„	„	71,0	1,04
677	„ Maieray, gute Berglage	„	„	„	16. u. 17. 10., gesund	„	„	67,2	0,99
678	„ Maieray und Camp, gute Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	69,5	0,99
679	„ Camp	„	„	„	„	„	„	73,3	1,09
680	„ Geringe Bodenlage	Schwerer Boden mit Schiefer, Rinderdung	„	„	17. 10., gesund	„	„	71,9	1,02
681	„ Geringe Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	76,5	1,03
682	„ Bodenlage	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	Mitte Okt., Trauben und Blätter verbrannt durch schweflige Säure	„	„	72,9	1,20

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
683	Briedel, Trieren	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt und gespritzt	Mitte Okt., Trauben und Blätter verbrannt durch schweflige Säure	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	79,4	1,08
684	„ Gute Lage	Guter Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	76,5	1,08
685	„ Rechte Moselseite, geringe Lage	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	75,5	1,20
686	„ Brierdel	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	65,0	1,09
687	„ Auf der Mühl, gute Mittellage	„	„	„	„	„	„	78,0	0,96
688	„ „	„	„	„	„	„	„	75,5	1,18
689	„ Teilsund, geringe Lage	„	„	„	„	„	„	78,7	1,20
690	„ Hellenberg	„	„	„	„	„	„	61,5	1,20
691	„ Weißberg, gute Lage	„	„	„	„	„	„	68,5	0,93
692	„ Weißberg, mittlere Berglage	Schieferboden, Rinderdung, etw. Thomasschlacke u. Kalidünger	„	„	16. 10., gesund	„	„	73,0	1,02
693	„ „	„	„	„	„	„	„	71,0	0,98
694	„ „	Schieferboden, Rinderdung	„	„	17. 10., gesund	„	„	66,5	0,96
695	„ Gegen Uhren, geringe Berglage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	61,5	1,09
696	„ Mark, geringeBodenlage	Schieferboden, Rinderdung	„	„	17. 10., gesund	„	„	72,0	0,95
697	Pünderich, Unterberg	Schwerer grundiger Boden, Stall- und Kunstdünger	„	Sauerwurm, Mottenfang, u. Ausbrechen von Oidium; geschwefelt	18. 10.	„	„	73,0	1,11
698	„ Oberberg	Leichter Schieferboden, Stalldüngung	„	„	„	„	„	81,0	0,99
699	„ Neuer Berg	Schieferboden, Stalldüngung	„	„	„	„	„	67,0	0,99
700	„ „	Schwerer Boden, Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 4 mal gespritzt	Mitte Oktober	„	„	65,5	0,99

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
701	Pünderich, Neuer Berg, geringe Lage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	Mitte Oktober	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	70,7	1,22
702	„ Neuer Berg, mittlere Berglage	Schwerer, feuchter Boden, etwas Schiefer, Rinderdung u. Düngerkalk	„	„	16.—19. 10., keine	„	„	77,7	1,23
703	„ Kocks (Auf der Mühl)	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	70,5	1,08
704	„ Marienburger	„	„	„	„	„	„	66,5	1,06
705	„ Fahrlay, gute Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	Keine, etwas Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	13. 10., etwas Rohfäule (trocken)	„	„	84,6	1,11
706	„ Kelterhaus, gute Berglage	Schieferboden, Rinderdung mit schwefelsaurem Ammoniak	„	„	13. 10., etwas Rohfäule	„	„	70,0	1,11
707	„ Dossel, gute Berglage	Schieferboden, Rinderdung	„	„	12. 10., etwas Rohfäule	„	„	72,5	0,99
708	„ Rores, mittlere Berglage	Ganz leichter Schieferboden, Rinderdung	Riesling mit Kleinberger durcheinander	Keine; geschwefelt u. gespritzt	16.—19. 10., gesund	„	„	81,5	0,96
709	„ Rosenberg u. Staaden	Schieferboden, Rinderdung	Riesling, etwas Österreicher u. Ortlieber	„	„	„	„	83,0	0,76
710	Burg, Distrikt Geth, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt mit Kupfervitriol	13.—19. 10., gesund	„	„	74,2	0,99
711	„ DistriktLeidel, Mittellage	Sand und Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	71,2	1,07
712	„ Distrikt Rotemauer, geringe Berglage	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	65,2	1,19
713	Enkirch, Zeppwingert, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; gegen Peronospora und Schimmel wurde geschwefelt u. gespritzt mit Kupferkalkbrühe	11. 10.	„	„	70,2	1,05

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
714	Enkirch, Hostert, flache Lage	Geringer Boden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	Mitte Oktober	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	66,5	0,98
715	„ Hostert	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	68,6	1,10
716	„ Lage: Leid, steile Lage, ziemlich gut	Trockener Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	63,0	0,98
717	„ Leid	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	66,6	1,01
718	„ Lage: Leid u. Kollig, steile Lage, mittelgut	Ziemlich trockener Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	63,5	1,10
719	„ Batterieberg, zieml. flach, sehr gute Lage	Satter Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	81,0	0,92
720	„ Batterieberg, höher, zieml. steil, gute Lage	Halbtrockener Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	76,0	0,77
721	„ Batterieberg, noch höher, sehr steil, gute Lage	Boden sehr trocken, Stalldünger	„	„	„	„	„	74,0	0,90
722	„ Kirst Springbrunnen, mittlere Lage	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt mit Kupfervitriol	23. 10.	„	„	81,4	0,92
723	„ Kirst, halbsteil, geringe Lage	Boden halbtrocken, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	Mitte Oktober	„	„	65,5	1,01
724	„ Kirst	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	68,6	0,98
725	„ Kirst, Hinterberg, geringe Lage	„	„	Keine; gegen Peronospora und Schimmel wurde geschwefelt und gespritzt mit Kupferkalkbrühe	18. 10., gesund	„	„	64,2	0,96
726	„ Tommen, bessere Lage	Schieferboden, Stall- und Kunstdünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt mit Kupfervitriol	23. 10.	„	„	73,0	0,93
727	„ Steffensberg, sehr gute Lage	Schieferboden, Kunstdünger, Ammoniaksulfat	„	„	„	„	„	67,3	0,86

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
728	Enkirch, Steffensberg, hoch, geringere Lage	Boden halbtrocken, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	Mitte Oktober	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	63,0	0,98
729	„ Steffensberg, halbsteil, mittlere Lage	„	„	„	„	„	„	65,0	0,98
730	„ Steffensberg, hoch, geringe Lage	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	67,9	1,01
731	„ Steffensberg, mittlere Lage	„	„	„	„	„	„	68,6	1,05
732	„ Steffensberg, Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; gegen Peronospora und Schimmel wurde geschwefelt und gespritzt mit Kupferkalkbrühe	13. 10.	„	„	69,4	1,08
733	„ Monteneubel, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt mit Kupfervitriol	23. 10.	„	„	77,0	0,81
734	„ „	„	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	„	„	„	77,5	0,90
735	„ Monteneubel, halbsteil, Mittellage	Boden halbtrocken, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	68,0	1,01
736	„ Monteneubel, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; gegen Peronospora und Schimmel wurde geschwefelt und gespritzt mit Kupferkalkbrühe	14. 10.	„	„	68,2	0,99
737	„ Versberg, geringe Lage	„	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	23. 10.	„	„	64,0	1,01
738	„ Vers unten, halbsteil, geringe Lage	Boden halbtrocken, Stalldünger	„	„	Mitte Oktober	„	„	65,0	0,99
739	„ Vers oben, höher	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	66,6	0,95
740	„ Versberg, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; gegen Peronospora und Schimmel wurde geschwefelt und gespritzt mit Kupferkalkbrühe	16. 10.	„	„	67,3	0,97

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
741	Enkirch, Ungsberg	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	24. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	74,0	1,02
742	„ Willeshell	„	„	„	Mitte Oktober	„	„	57,1	1,08
743	„ „	„	„	„	„	„	„	59,3	1,02
744	„ Willeshell, geringe Lage	Frisch angelegt Stalldünger	„	„	24. 10.	„	„	58,3	1,20
745	„ Unter Burg, Herrenwingert, beste Lage	Schieferboden, alle 3 Jahre Stallmist, 1 Jahr Kali u. 1 Jahr Thomasmehl	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal mit Bordelaiserbrühe gegespritzt	23. 10.	„	„	70,3	1,04
746	„ Am Kirchhof, geringe und Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt mit Kupfervitriol	„	„	„	72,0	0,93
747	„ Bungert	„	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	„	„	„	68,0	0,92
748	„ Bungert, Mittellage	Lehmboden, Stalldünger	„	„	24. 10.	„	„	74,5	1,10
749	„ Mannwingert	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt mit Kupfervitriol	23. 10.	„	„	73,3	1,01
750	„ Mannwingert, mäßig steil, Mittellage	Boden halbtrocken, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	Mitte Oktober	„	„	67,0	0,95
751	„ Mannwingert, Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; gegen Peronospora und Schimmel wurde geschwefelt und gespritzt mit Kupferkalkbrühe	12. 10.	„	„	64,4	1,09
752	„ Trabener Weg	„	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	25. 10.	„	„	82,0	0,98
753	Starkenburg, Geispfad, gute Lage	„	„	Keine, Peronospora oder Schimmel; Vorbeugungsmittel, geschwefelt und gespritzt mit Kupferkalkbrühe	11.—19. 10., gesund	„	„	64,0	0,96

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische, Verhältnisse die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
754	Starkenburg, Geispfad, Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine; gegen Peronospora und Schimmel wurde geschwefelt und gespritzt mit Kupferkalkbrühe	11.—19. 10., gesund	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	72,0	0,87
755	„ HintermBuchen, geringe Lage	„	„	„	„	„	„	71,0	1,28
756	Traben, Pichter Bodenlage	Schieferboden, 1911 gedüngt	„	Nur wenig Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	11. 10., gesund	„	„	57,0	0,86
757	„ Kräuterhaus, Bodenlage	Schieferboden, 1909 gedüngt	„	„	12. 10., gesund	„	„	64,0	1,02
758	„ Riemen	Schieferboden, 1911 gedüngt	„	„	14. 10., gesund	„	„	65,5	0,94
759	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	24. 10.	„	„	77,0	0,96
760	„ Rißbach	Schieferboden, 1910 gedüngt	„	Nur wenig Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	16. 10., gesund	„	„	64,5	1,12
761	„ „	Schieferboden, alle 3 Jahre Stallmist u. alle 2 Jahre Thomasschlacke	„	Keine; 2 mal geschwefelt u. 3 mal m. Kupfervitriol gespritzt	23. 10., Blätter verbrannt durch schweflige Säure	„	„	81,4	1,04
762	„ Unterstarkenburg	Schieferboden, 1910 gedüngt	„	Nur wenig Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	16. 10., gesund	„	„	73,0	1,03
763	„ Mittlere Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	24. 10.	„	„	73,3	1,02
764	„ Leibpächter, beste Lage	Schiefer und Grundboden, alle 3 Jahre Stallmist, 1 Jahr Kali und 1 Jahr Thomasschlacke	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	23. 10.	„	„	66,0	0,96
765	„ Priwingert	Schieferboden, alle 3 Jahre Stallmist, alle 2 Jahre Thomasschlacke	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 3 mal mit Kupfervitriol gespritzt	„	„	„	71,2	0,89

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
766	Traben, Priwingert	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	24. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	73,0	0,93
767	„ „	„	„	„	25. 10.	„	„	73,4	0,84
768	„ Birm, geringe Lage	„	„	„	„	„	„	72,3	0,93
769	„ Bergpichter	„	„	„	„	„	„	76,5	0,98
770	„ Rickelsberg	„	„	„	„	„	„	73,6	0,96
771	„ Unterbürger, Geispfad	„	„	„	„	„	„	76,6	0,96
772	Trarbach, Ahresser Bodenlage	Schieferboden, 1909 gedüngt	„	Nur wenig Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	17. 10., gesund	„	„	70,5	0,97
773	„ Sehr	Schieferboden, 1910 gedüngt	„	„	19. 10., gesund	„	„	76,5	1,17
774	„ Schloßberg	„	„	„	20. 10., gesund	„	„	72,0	0,97
775	„ „	Schieferboden, alle 3 Jahre Stalldünger	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 4 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	23. 10., Blätter verbrannt durch schweflige Säure	„	„	67,0	1,02
776	„ „	Schieferbod., alle 2 Jahre Stalldünger, jed. Jahr Kali, Thomasmehl und Ammoniaksulfat	„	„	„	„	„	67,5	0,91
777	„ Kreuzberg	Schieferboden, alle 3 Jahre Stalldünger	„	„	„	„	„	76,6	1,10
778	„ Vohl	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 2mal geschwefelt und 2 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	23. 10.	„	„	72,1	1,08
779	„ Hühnerberg	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	25. 10.	„	„	80,0	0,96

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				II. Weinbaugebiet des Rheins.					
780	Rhens, Obersberg	Lehmboden, Stallmist	Riesling	Sauerwurm; 1 mal geschwefelt und 1 mal m. Kupferbrühe gespritzt	5. 10., gesund	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	64,1	1,06
781	„ „	Tonboden, Mist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	„	„	„	73,1	0,68
782	„ Obersberg, mittlere Lage	Kalkartiger Boden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	3. 10., gesund	„	„	75,4	0,86
783	„ Distrikt Obersberg, sehr gute Lage	„	„	„	4. 10., gesund	„	„	72,6	0,89
784	„ Roseleer	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal m. Kupferbrühe gespritzt	5. 10., gesund	„	„	70,2	0,65
785	„ Eisenberg	Lehm- und Steinboden, Stallmist	„	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal m. Kupferbrühe gespritzt	„	„	„	69,3	1,02
786	„ „	Tonboden, Stallmist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	„	„	„	69,2	0,77
787	„ Distrikt Eisenberg, gute Lage	Schwerer kalkartiger und tonartiger Steinboden, Stallmist	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	3. 10., gesund	„	„	69,4	0,93
788	„ Zech	Schieferboden, Mist	„	„	5. 10., gesund	„	„	60,8	0,75
789	„ „	Lehmboden, Mist	„	„	„	„	„	72,2	0,98
790	„ „	Schiefer und Lehmboden, Mist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	„	„	„	71,4	0,71
791	„ Distrikt Wolfsdell, geringe Lage	Lehmartiger Boden, Mist	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	2. 10., gesund	„	„	71,3	1,29
792	„ Kieß	Leichter Boden, mehr schieferartig, Mist	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt, der Schwefel wurde unter den Stock gebracht, gute Wirkung	4. 10., gesund	„	„	71,8	0,94

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
793	Capellen, Distrikt Sieghaustal, mittlere Lage	Schwerer Boden, Mist	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	30. 9., gesund	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	70,5	0,90
794	„ Distrikt Niederforst, geringe Lage	Steiniger Boden, Mist	„	„	„	„	„	69,7	0,76
795	Horchheim, Distrikt „Loch“	Rauher Kies, Stallmist	Kleinberger, Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt mit Bordelaiserbrühe	23. 9., gesund	„	„	70,2	0,87
796	Pfaffendorf, mittlere Lage	Steinboden, Stalldünger	Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	4. 10.	„	„	72,8	0,84
797	Arzheim, Blindtal	Steinboden, Kuhdünger	„	„	10. 10.	„	„	75,6	0,81
798	Coblenz, Muhl	Lehmboden, Kuhdünger	Riesling, Kleinberger	Keine; geschwefelt u. gespritzt mit Kupfervitriol	18. 10., gesund	„	„	73,2	0,82
799	„ Kreuzberg	„	„	„	19. 10., gesund	„	„	89,7	0,86
800	„ Pfenigsberg	Schieferbod., Kuhdünger	„	„	27. 9., gesund	„	„	79,8	1,03
801	„ Karthaus	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Etwas Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	21. 9.	„	„	77,2	1,10
802	„ „ Römerstraße	Lehmboden, Stalldünger	„	Sauerwurm gering; geschwefelt u. gespritzt	7. 10.	„	„	73,5	0,78
803	„ Laubach	Schieferboden, Kuhdünger	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt mit Kupfervitriol	4. 10.	„	„	76,3	0,80
804	„ „	Steinboden, Rinderdünger	„	„	6. 10.	„	„	74,5	0,90
805	Niederberg, Kreuzberg	Schieferboden, Kuhdünger	Österreicher, Kleinberger u. Riesling	Keine; geschwefelt u. gespritzt	„	„	Schill. wein	53,4	0,57
806	Vallendar, Rheinnieder	Gewöhnliche Bodenart, Stalldünger	Riesling	Puppen des Heu- u. Sauerwurms; wurden aufgefangen, geschwefelt und gespritzt	3. 10.	„	Weiß	83,0	1,04
807	„ „	„	„	„	„	„	„	77,4	0,98
808	„ „	„	„	„	„	„	„	80,4	0,82
809	Bendorf, Neuberg, geringe Lage	Sandiger mit Lehm durchsetzter Boden, Stalldünger	Weiße Burgunder	Peronospora und Schimmelpilz; geschwefelt u. gespritzt mit Kupferkalk	20.—26. 9., gesund	„	„	71,4	0,96

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
810	Bendorf, Neuberg, mittlere Lage	Sandiger mit Lehm durchsetzter Boden, Stalldünger	Weiße Burgunder und einige rote Trauben	Peronospora und Schimmelpilz; geschwefelt und gespritzt mit Kupferkalk	20.—26. 9., gesund	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	78,4	0,63
811	„ „	„	Weiße Burgunder	„	„	„	„	74,4	0,71
812	Fahr, Langenberg	Schieferboden, ungedüngt	Riesling	Mit 1½ %iger Seifenlauge wurde gegen Sauerwurm gespritzt, aber mit wenig Erfolg	6. 10., viel Sauerwurm	„	„	73,9	0,92
813	Hüllenberg, Lorelay	Schieferboden, Stalldüngung u. Kalisalz	„	Sauerwurm; es wurde gegen Oidium geschwefelt und gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	2. 10., viel Sauerwurm	„	„	66,4	0,86
814	Leutesdorf, Distrikt Gaisenberg, gute Lage	Schieferboden, ungedüngt	„	Keine; geschwefelt u. gespritzt	5. 10.	„	„	73,6	0,78
815	„ Distrikt Bitzental, Mittellage,	Schieferboden, Stalldünger	Kleinberger	„	„	„	„	60,8	1,01
816	„ Distrikt Langenberg, gute Lage	„	Riesling	„	„	„	„	73,6	0,80
817	Oberhammerstein, Distrikt Schloßberg, gute Lage	„	„	„	„	„	„	73,3	0,84
818	Niederhammerstein, Distrikt Ober der Sand, Mittellage	„	Sylvaner und Traminer	„	„	„	„	67,3	0,69
819	„ Distrikt Wesenstück, Mittellage	Lehmboden, Jauche	Portugieser	Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	20. 9., vollreif	„	Rot	77,6	0,60
820	„ Distrikt Georgenstück, gute Lage	Schieferboden, Hornspäne	Burgunder	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	Weiß	77,2	0,79
821	Rheinbrohl, Distrikt Hellgasse, gute Lage	Mergel, Stallmist	„	„	„	„	Rot	66,7	0,69
822	„ Distrikt Zu der Minn, Mittellage	Sandiger und Lehmboden, Stallmist	Sylvaner	„	„	„	Weiß	70,2	1,08
823	„ Distrikt Horscheid, geringe Lage	Lehmboden, Stallmist	Burgunder	„	19. 9., vollreif	„	Rot	68,3	0,60

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
824	Rheinbrohl, Weinbergs-Musteranlage	Tonschiefer, Kuhdünger	Mosel-Riesling und Nahe-Sylvaner	Zu Anfang der Vegetation Chlorose; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	Große Trockenheit während des Sommers	Weiß	81,2	0,97
825	Niederzissen, Bächeltal	Schieferboden, Stalldüngung	Muskateller	Keine; geschwefelt und gespritzt	3. u. 4. 10.	„	„	65,9	0,78
826	Hönningen, Distrikt Mönchberg, Mittellage	Schieferboden, Thomasmehl u. Stallmist	Riesling	„	20. 9., vollreif	„	„	62,4	1,08
827	„ Distrikt Im Kraier, gute Lage	Schieferboden, keine Düngung	Burgunder	„	19. 9., vollreif	„	Rot	80,3	0,69
828	Leubsdorf	Schiefer und Lehmboden, ungedüngt	Spät-Burgunder	Motten; geschwefelt und gespritzt, im Frühjahr abgebürstet	18. u. 19. 9., keine	„	„	77,1	0,67
829	Dattenberg	„	„	„	„	„	„	80,8	0,71
830	„	„	„	„	„	„	„	80,5	0,72
831	Linz, Au, Gertrudenberg	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; Motten, Heu- und Sauerwurm abfangen, geschwefelt und gespritzt	„	„	„	78,1	0,72
832	Remagen, Im Plene	Sand- und Mergelboden Kuhdünger	„	Heu- und Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt, Abfangen d. Motten mittelst Klebfächer durch Schulknaben, Ablesen des Wurms, Aushängen von Blechgefäßen mit Flüssigkeit	21. 9., gut, keine	„	„	88,0	0,75
833	Remagen, Auf Koppen	Sand- und Schieferboden, Kuhdünger	„	„	22. 9., gut, keine	„	„	85,4	0,91
834	„ Hippenberg	Schiefer und Mergelboden, 40% Kainit	„	„	21. 9., gut, keine	„	„	80,7	0,76
835	Unkel, Im Sonnenberg	Leichter Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	26. 9., reine Trauben	„	„	83,2	0,59
836	„ Im Mannberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischt	„	„	„	Weiß	62,7	0,77

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				III. Weinbaugebiet der Ahr.					
837	Ahrweiler, Berglagen	Tonschieferboden, Stallmist	Portugieser	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	6. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Rot	69,4	0,47
838	„ Verschiedene Lagen	Schieferboden, Stallmist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	„	„	„	74,2	0,51
839	„ Berglage	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	71,5	0,76
840	„ Berglage, gegen Bahnhof, gute Lage	Tonschieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	85,0	0,67
841	„ Berglage, nach Bachem zu	„	„	„	„	„	„	78,0	0,71
842	„ Berg, gegen Bahnhof	„	„	„	„	„	„	80,0	0,78
843	„ Ahrweiler Berg	Tonboden, Stallmist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	6. 10., gesund	„	„	63,2	0,87
844									
845	„ „	„	„	„	6. 10.	„	„	75,4	0,53
	„ Adenbach, Berg	Schiefer- und Tonboden, Stallmist	Spät-Burgunder	Keine; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	80,0	0,76
846	„ Walporzheimer Berg	Tonschiefererde, Stallmist	Portugieser	Keine; 1 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	„	„	„	76,8	0,63
847	„ „	Schieferboden, Stallmist	Spät-Burgunder	Keine; 2 mal geschwefelt und gespritzt	„	„	„	80,5	0,63
848	„ Acker	Kiesboden, Stallmist	Portugieser	Keine; 1 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	6. 10.	„	„	61,6	0,55
849	„ Ebene	Kiesboden, Stalldünger	Spät-Burgunder	Keine; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	71,5	0,83
850	„ Ebene	„	„	„	„	„	„	82,5	0,72
851	Himmelsburg „ Forstberg	Tonboden, Stallmist	Portugieser	Keine; 1 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	6. 10.	„	„	71,6	0,49
852	„ Hinterweiler	Tonboden, schwefelsaures Ammoniak	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 3 mal gespritzt	„	„	„	76,4	0,54
853	„ Silberberg	Tonboden, Stallmist	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	„	„	„	74,6	0,42

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
854	Ahrweiler, Silberberg	Schieferboden, Stallmist	Spät-Burgunder	Keine; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	Große Trockenheit während des Sommers	Rot	75,5	0,75
855	„ „	„	„	„	„	„	„	79,5	0,75
856	„ „	„	„	„	Anfang Oktober	„	„	78,0	0,72
857	„ Berggipfel	Grundboden mit Steinen, vor 2 Jahren mit Stalldünger gedüngt	Portugieser	Keine; 4 mal geschwefelt	6. 10.	„	„	74,4	0,51
858	„ Rosental	Schieferboden, Stallmist	Spät-Burgunder	Keine; geschwefelt und gespritzt	9. 10.	„	„	83,0	0,57
859	„ „	„	„	„	„	„	„	81,0	0,67
860	„ Berg, Lage Rosental	„	„	„	Anfang Oktober	„	„	78,5	0,55
861	„ Rosental	„	„	„	„	„	„	91,0	0,55
862	„ Bachemer Berg	„	„	„	„	„	„	72,0	0,84
863	„ „	„	„	„	„	„	„	72,5	0,78
864	„ Steinrausch	Tonboden, Stallmist	„	„	„	„	„	85,5	0,72
865	„ Turmberger	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	85,5	0,72
866	„ Berg, Lage Turmberg	„	„	„	„	„	„	83,5	0,66
867	„ Scheid, Mittellage	Tonboden, Stallmist	„	„	„	„	„	80,0	0,63
868	„ Sonnenschein	Kiesboden, Stallmist, viel Düngung	„	„	„	„	„	78,0	0,94
869	„ Distrikt Bachem, Brocher Berg	Steinboden, Stallmist	„	„	„	„	„	75,0	0,72
870	„ „	„	„	„	„	„	„	81,0	0,64
871	„ „	Tonboden, Kali und Thomasmehl	Portugieser	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	„	„	„	69,1	0,51
872	„ Distr. Bachem, Himmelsburg	Lehmboden, Stalldung	Spät-Burgunder	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	78,2	0,84
873	„ Distr. Bachem, Steinchen	Kiesboden, Stalldünger und Thomasmehl	„	„	„	„	„	83,7	0,81
874	„ Distr. Bachem, Höhberg	Tonboden, Stallmist	Portugieser	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	6. 10., keine	„	„	72,8	0,51
875	„ Distr. Bachem, verschiedene Lagen	Lehmboden, Mist	„	„	6. 10.	„	„	71,4	0,47

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
876	Ahrweiler, Distr. Bachem, Durchschnittsprobe	Schieferboden, Mist	Spät-Burgunder	Keine; 1mal geschwefelt und 1mal gespritzt	Anfang Oktober	Große Trockenheit während des Sommers	Rot	82,7	0,78
877	„ Distr. Bachem, Erbsenberg	Tonboden, Stallmist	Portugieser	„	6. 10.	„	„	62,6	0,58
878	Walporzheim, Walporzheimer Aue, Ebene	„	„	„	„	„	„	65,7	0,46
879	Walporzheim, Walporzheimer Ebene	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	75,5	0,62
880	„ „	Lehmboden, Stallmist	Spät-Burgunder	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	„	„	„	70,0	0,81
881									
882	„ „	„	„	„	„	„	„	75,0	0,75
883	„ „	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	79,4	0,72
884	„ Berg „	„	„	„	„	„	„	82,0	0,87
885		Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	93,0	0,51
886	„ Berglage	„	„	„	„	„	„	80,5	0,81
887	„ „ Ahrweiler Berg	Tonboden, Stallmist	„	„	„	„	„	83,5	0,79
888	„ Berglage	Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	76,0	0,72
889	„ „ Langen Weinberg	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	79,0	0,63
890	„ Berglage, Kuxberg	„	„	„	„	„	„	76,0	0,57
891	„ Dohmberg	Tonboden, Kalidüngung	Portugieser	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	6. 10.	„	„	66,8	0,48
892	„ „ Mittellage	Schieferboden, Stallmist	Spät-Burgunder	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	„	„	82,0	0,75
893	Dernau, Pfarrgut	Lehmboden, ungedüngt	Portugieser	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	5. 10.	„	„	72,4	0,49
894	„ „	„	„	„	„	„	„	76,1	0,48
895	„ Eichelstal	Tonboden, Stallmist	Spät-Burgunder	Keine; 1 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	Anfang Oktober	„	„	75,5	0,99
896	„ Hardtberg	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	85,0	0,73
	„ „	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	87,0	0,79

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
897	Dernau, Alpental	Ton-Schiefererde, Stallmist	Spät-Burgunder	Keine; geschwefelt und gespritzt	Anfang Oktober	Große Trockenheit während des Sommers	Rot	84,0	0,87
898	„ Im Rahm, Mittellage	„	„	„	„	„	„	87,5	0,86
899	„ An der Heide, Berglage	„	„	„	„	„	„	92,0	0,86
900	„ Ebene	Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	82,5	0,90
901	„ „	Schwerer Boden, Stallmist	„	„	„	„	„	74,0	0,69
902	„ Durchschnittsprobe	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	81,0	0,81
903	„ „	„	„	„	„	„	„	78,0	0,90
904	„ Sonderberg	„	„	„	„	„	„	78,5	0,82
905	„ „	„	„	„	„	„	„	79,0	1,02
906	„ Goldkaulenberg	„	„	Keine; 1 mal geschwefelt und 1 mal gespritzt	„	„	„	80,0	0,63
907	„ „	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	87,0	0,82
908	„ Mühlenberg	Schiefer- und Mergelboden, Stallmist	„	„	„	„	„	80,0	0,72
909	„ Zaungarten	„	„	„	„	„	„	72,0	0,60
910	Mayschoß, Mönchberg, beste Lage	Schieferboden, Stallmist	„	„	10. 10.	„	„	74,0	0,90
911	„ Mönchberg	Schieferboden, Stalldünger	„	„	Anfang Oktober	„	„	82,0	0,64
912	„ Schieferberg	Schieferboden, keine Düngung	„	„	10. 10.	„	„	76,0	0,65
913	„ Laacherberg	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	83,0	0,84
914	„ „	„	„	„	Anfang Oktober	„	„	82,0	0,74
915	„ Ziegenau, geringste späte Lage	Schieferboden, nicht gedüngt	„	„	10. 10.	„	„	74,5	0,66
916	„ Berg und Ebene, Schieferlay	Schieferboden, Stallmist	„	„	Anfang Oktober	„	„	79,0	0,74
917	„ Verschiedene Lagen	„	Riesling	„	„	„	Weiß	68,0	1,08
918	„ Treppenberg	„	Spät-Burgunder	„	12. 10.	„	Rot	79,5	0,92
919	„ Im Wahlweg, Bei der Bahnmühle	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	82,5	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
920	Mayschoß, Deutzer Wiese	Schieferboden, Stalldünger	Spät-Burgunder	Keine; geschwefelt und gespritzt	12. 10.	Große Trockenheit während dds Sommers	Rot	76,0	0,79
921	„ Hinter der Kirche	„	„	„	„	„	„	81,5	0,82
922	„ Drohweg, An der Laacher Grenze	„	„	„	„	„	„	77,0	0,63
923	„ Etzhardt	„	„	„	„	„	„	75,0	0,69
924	„ Finanzenberg, Hinter der Mühle	Schieferboden, keine Düngung	„	„	„	„	„	75,5	0,70
925	„ Geringe Lage	Schieferboden, Stallmist	Kleinberger	Keine; 1 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	Anfang Oktober	„	Weiß	62,0	1,05
926	„ Verschiedene Lagen	„	„	Keine; geschwefelt und gespritzt	„	„	„	71,4	0,92
927	„ Ahrbleichert	„	Spät Burgunder	„	„	„	Rot	75,0	0,80
928	„ Auslese	„	„	„	„	„	„	90,0	0,69
929	Rech, Burgwies	Stein- und Rieselboden, Stalldung	Spätrot-Burgunder	„	„	„	„	74,2	1,00
930	„ Sender	Sandboden, Stalldung	„	„	„	„	„	82,7	0,94
931	„ Goldkaul	Schieferboden, Stalldung	„	„	„	„	„	73,2	0,86
932	„ Zaungartenberg	Lehmboden, Stalldung	„	„	„	„	„	92,0	0,92
933	„ Berglage	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	„	„	86,1	0,84
934	Reimerzhoven, Gute Mittellage	„	„	„	„	„	„	86,7	0,69
935	„ Berg	„	Kleinberger	„	„	„	Weiß	72,5	0,75
936	„ „	„	Spät-Burgunder	„	„	„	Rot	81,2	0,74
937	„	„	„	„	„	„	„	85,0	0,79
938	Altenahr, „	„	„	„	„	„	„	83,1	0,77
939	Eichertsberg	„	„	„	„	„	„	64,3	0,77
940	„ Geringe Lagen	„	Kleinberger	„	„	„	Weiß	65,2	0,59
941	„	„	„	„	„	„	„	78,0	0,75
942	„ Durchschnittsprobe	„	Spät-Burgunder	„	„	„	Rot	76,2	0,68
943	„ Oberecher	„	„	„	„	„	„	78,0	0,71
944	„ Ecke am Berg	„	„	„	„	„	„	75,2	0,72
945	„ Obereck	„	„	„	„	„	„	73,3	1,08
946	„ Bresig	„	„	„	„	„	„	86,4	0,75
947	„ Berglagen	„	„	„	„	„	„	75,4	0,75
	„ Klingenberg	„	Kleinberger	Keine; geschwefelt	„	„	Weiß		

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
948	Altenahr, Meisenhardt	Schieferboden, Stallmist	Spät-Burgunder	Keine; geschwefelt	Anfang Oktober	Große Trockenheit während des Sommers	Rot	83,6	0,75
949	„ Distrikt Altenburg, Mittellage	„	„	„	„	„	„	73,2	0,78

D. Gebiet der Saar, Obermosel, Sauer, Mittelmosel, Ruwer und Lieser.

(Regierungsbezirk Trier.)

Bericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Stadt Trier.

Dr. A. Wellenstein.

Im Jahre 1910 war das Tragholz der Reben gut ausgereift und da auch der Winter 1910/11 ohne Frostschaden für die Weinberge verlief, waren für das Jahr 1911 die Vorbedingungen für eine gute Ernte gegeben.

Die vorherrschende trockene Witterung des Frühjahres erleichterte die Weinbergsarbeiten wesentlich und zeigten die Weinberge bald in Bezug auf ihre Bearbeitung ein erfreuliches Bild.

Die Maifröste haben in diesem Jahre den Reben unseres Bezirkes keinen Schaden gebracht, trotzdem die Temperatur bis zum Gefrierpunkt herabsank.

Der Verlauf der Blüte war nicht allenthalben ein gleichmäßiger, da große Hitze wiederholt auf mehrere Tage mit trübem, regnerischem Wetter und kalten Nächten wechselte. In den zuerst verblühten guten Weinlagen hat die ungünstige Witterung keinen Schaden angerichtet, in den minder guten Lagen trat jedoch durch das lange Hinausziehen der Blüte der Heuwurm stellenweise ziemlich stark auf. Diesem stellenweise beobachteten, nicht unbeträchtlichen Auftreten des Heuwurms entsprach jedoch das Auftreten der zweiten Generation, des Sauerwurms, nicht. Die nachfolgende große Hitze scheint die letztere nachdrücklicher und erfolgreicher bekämpft zu haben, als menschliche Hilfsmittel es vermögen, so daß von irgendwelchen nennenswerten Schädigungen durch diese in unserem Bezirk nicht die Rede sein kann.

Einen gleich günstigen Einfluß hat das warme Sommerwetter auf das Fernhalten der Peronospora und des Oidiums ausgeübt. Die Peronospora wurde überhaupt nicht, das Oidium nur vereinzelt beobachtet. Ein stellenweise nicht unbedeutender Schaden ist dadurch entstanden, daß, infolge der Bekämpfung des Oidiums durch Schwefeln, ein mehr oder minder starkes Verbrennen der Gescheine und Blätter eingetreten ist.

Der reichliche Fruchtansatz und die den ganzen Sommer hindurch und bis in den Herbst hinein anhaltende außergewöhnlich heiße Witterung ließ auch für die Mosel ein besonders günstiges Ernteergebnis, sowohl in qualitativer wie quantitativer

Hinsicht, erwarten. Was die Menge angeht, so hatte man sich hierin allerdings nicht getäuscht. Anders hingegen verhielt es sich mit der Qualität. Die vielfach gehegte Ansicht, der 1911er Jahrgang müsse zu den hervorragendsten eines Jahrhunderts gerechnet werden, hat sich nicht allgemein bewahrheitet. Nach dieser Richtung hin hat die große Hitze und die damit verbundene Dürre den Weinbergen teilweise einen nicht unbedeutenden Schaden zugefügt, indem besonders in manchen trockenen Berglagen die Mostgewichte hinter den Erwartungen der Winzer und hinter den in guten Jahrgängen beobachteten Zuckergraden wesentlich zurückblieben. Aber infolge des geringen Säuregehaltes wird der Wein in den meisten Lagen ein guter bzw. sogar ein sehr guter werden. Immerhin ist eine nicht geringe Anzahl von Mosten geerntet worden, welche einer Heraufsetzung des Zuckergehaltes bedurften.

Einige Gemarkungen haben sich aus der unbegründeten Furcht, ein Witterungsumschlag könne eine Verringerung des Ernteergebnisses zur Folge haben, dazu verleiten lassen, früher in die Lese einzutreten, als der Reifegrad der Trauben es wünschenswert erachten ließ. Die notwendige Folge hiervon war, daß in diesen Gemarkungen teilweise Moste geherbstet wurden, welche nicht nur in bezug auf das Mostgewicht, sondern auch in bezug auf die Säure hinter denen guter Jahre zurückblieben.

Die Grundsätze, welche der Beschaffung von einwandfreiem Untersuchungsmaterial zur Richtschnur dienten, deckten sich mit denen früherer Jahre, und so sind auch im verflossenen Herbste fast ausschließlich nur solche Moste zum Zwecke statistischer Erhebungen untersucht worden, welche von Beamten der Anstalt an Ort und Stelle persönlich entnommen und zum Teil auch dort untersucht wurden.

Das Nähere mögen die untenstehenden Tabellen erläutern, welche das Untersuchungsergebnis von rund 1600 Mostproben aus 120 Gemarkungen des Regierungsbezirks Trier umfassen.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
			I. Saar.					
1	Merzig, Kreutzberg	Sand, Tonboden, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10., keine	Trocken	82	0,92
2	„ Deutental	Sand, Tonboden, Stalldünger, Kali, Ammon., Superph.	Riesling u. Italiener	„	12. 10., Edelfäule bei Italiener	„	75	0,87
3	Serrig, Im Wirtzberg	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	Riesling	„	12. 10., keine	„	79,5	0,98
4	„	„	„	„	„	„	71,5	1,08
5	„ Antoniusberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	72,6	1,03
6	„ Karmanther	Schiefer, etwas Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	67,2	1,04

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
7	Serrig, Karmanther	Schiefer, etwas Lehmboden, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	16. 10.,	Trocken	69,6	1,04
8	„ Serriger Tal	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	74,8	0,94
9	„ Im Saarstein	Schiefer, Kunstdünger	„	„	„	„	68,2	1,00
10	Castel, Königsberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	12. 10., keine	„	66,6	0,94
11	Crutweiler, Cruterberg	„	„	„	17. 10., keine	„	80,7	1,38
12	Saarburg, Auf der Layenkaul	„	„	„	14. 10., keine	„	69,5	1,05
13	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	67,5	0,94
14	„ „	„	„	„	„	„	75	1,04
15	„ „	„	„	„	„	„	68,2	0,95
16	„ Kunoweiher	„	„	„	„	„	66	0,93
17	„ Berggarten	„	„	„	„	„	62,7	1,08
18	„ Schloßberg	„	„	„	„	„	68	1,23
19	„ „	„	„	„	18. 10., keine	„	66	1,18
20	„ Breitbank	„	„	„	17. 10., keine	„	66	1,02
21	„ Schneidmühle	„	„	„	„	„	65	1,20
22	„ Klingelborn	„	„	„	„	„	71,5	1,03
23	„ „	„	„	„	15. 10., keine	„	68,5	1,12
24	„ Auf der Rausch	„	„	„	17. 10., keine	„	73,2	0,98
25	„ Altenberg	„	„		18. 10., keine	„	70	1,14
26	„ Erdenbach	„	„	„	„	„	82,1	1,27
27	„ Saarburger Berg	„	„	„	„	„	68	1,10
28	Beurig, In der Fröhn	„	„	„	12. 10., keine	„	70,8	1,08
29	„ „	„	„	„	„	„	72,6	0,90
30	„ „	„	„	„	16./17. 10., keine	„	74,4	0,96
31	„ „	„	„	„	„	„	81,4	0,95
32	„ Leseberg	„	„	„	12. 10., keine	„	59,8	0,97
33	Irsch, In der Fröhn	„	„	„	„	„	75	0,94
34	„ „	„	„	„	„	„	70,6	1,07
35	„ „	„	„	„	13. 10., keine	„	68,6	0,94
36	Niederleuken, Leuker Stier	„	„	„	„	„	71	1,07
37	„ Im Stier	„	„	„	14. 10., keine	„	70,6	0,74
38	„ Kupp	„	„	„	16./17. 10., keine		68	1,03
39	„ „	„	„	„	18. 10., keine	„	69,2	1,10

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
40	Niederleuken.	Schiefer,	Riesling	Keine: gespritzt	14. 10.,	Trocken	74,6	0,92
41	Fuchs	Stalldünger		u. geschwefelt	keine			
	„ Im Schloß-	„	„	„	18. 10.,	„	74,6	1,05
42	berg				keine			
43	„ „	„	„	„	„	„	78	1,05
44	„ In der Seift	„	„	„	„	„	70	1,10
	„ Unterm	„	„	„	„	„	67	1,14
45	Jungenwald							
	Ockfen, Bockstein	„	„	„	16. 10.,	„	73	0,80
46					keine			
	„ „	„	„	„	17. 10.,	„	73,8	1,15
47					keine			
48	„ „	„	„	„	„	„	70,6	1,10
49	„ „	„	„	„	„	„	77	1,18
50	„ „	„	„	„	„	„	69,6	1,12
51	„ „	„	„	„	„	„	76	1,08
52	„ „	„	„	„	„	„	69,4	1,10
	„ Herrenberg	„	„	„	16. 10.,	„	67	0,98
53					keine			
	„ Mittlerer Berg	„	„	„	17. 10.,	„	72,8	1,16
54					keine			
55	„ „	„	„	„	„	„	75	1,07
56	„ Im Jung	„	„	„	„	„	68,6	1,18
	„ „	„	„	„	„	„	72,6	1,17
57	auf Berghaus							
	Ayl, Kupp	Schiefer,	„	„	12. 10.,	„	71,3	0,94
8		Stall- und Kunst-			keine			
		dünger						
	„ „	Schiefer,	„	„	13. 10.,	„	72,4	0,90
		Stalldünger,			keine			
		Thomasmehl, Kali,						
59		Ammoniak						
	„ Im neuen Berg	Schiefer,	„	„	12. 10.,	„	81,2	1,17
60		Stalldünger			keine			
	„ Rauberg	Schiefer,	„	„	16. 10.,	„	72,4	0,98
		Stalldünger,			keine			
		Thomasmehl,						
61		Ammoniak, Kali						
62	„ Scheiderberg	„	„	„	„	„	65,8	0,98
	„ Neugewann	„	„	„	17. 10.	„	62,4	0,90
63					keine			
64	„ Gumbert	„	„	„	„	„	65	1,03
	Biebelhausen,	Schiefer,	„	„	12. 10.,	„	67,6	0,83
	Biebelhausener	Stall- und Kunst-			keine			
65	Berg	dünger						
	„ Biebelhausener	„	„	„	„	„	78,6	1,03
66	Berg, Olk							
67	„ Feils	Schiefer,	„	„	„	„	72	0,96
		Stalldünger						
	„ Engels	Schiefer,	„	„	16. 10.,	„	70	1,04
		Stalldünger,			keine			
		Thomasmehl,						
68		Ammoniak, Kali						
	Schoden,	Schiefer,	„	„	„	„	71,8	0,99
69	Herrenberg	Stalldünger						
	„ „	„	„	„	„	„	68,6	1,00

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
70	Schoden, Kollbüsch	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	17. 10., keine	Trocken	69,8	1,09
71	„ „	„	„	„	16. 10., keine	„	68,6	1,16
72	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	74,1	0,98
73	„ „	„	„	„	„	„	73	0,97
74	„ Hungerberg	„	„	„	„	„	66,2	1,30
75	Wiltingen, Galgenberg	„	„	„	13. 10., keine	„	63	0,82
76	„ Köbigerberg	„	„	„	16. 10., keine	„	74,8	1,00
77	„ „	„	„	„	„	„	77,6	1,11
78	„ „	„	„	„	„	„	71,6	1,04
79	„ „	„	„	„	„	„	78,2	0,92
80	„ Im Bungert	„	„	„	„	„	78,2	0,97
81	„ „	„	„	„	„	„	71	1,05
82	„ „	„	„	„	„	„	75	1,17
83	„ Farschel	„	„	„	„	„	66	0,93
84	„ Scharzberg	„	„	„	11. 11., keine	„	80	1,01
85	„ Scharzhofberg	Tonschiefer, Stalldünger	„	„	„	„	89,1	1,11
86	Oberemmel, Rosenkamm	Schiefer, Stalldünger	„	„	12./13. 10., keine	„	63	0,98
87	„ „	„	„	„	13. 10., keine	„	63	0,95
88	„ „ Kreiderberg	„	„	„	„	„	65	0,92
89	„ Kreiderberg	„	„	„	12. 10., keine	„	62	0,99
90	„ Langenberg	„	„	„	13. 10., keine	„	71	1,02
91	„ Junger Berg	„	„	„	12./13. 10., keine	„	75	1,05
92	„ Altenberg	„	„	„	„	„	69	1,02
93	„ Altenberg, Hollgent	„	„	„	13. 10., keine	„	63	1,05
94	„ Altenberg, Layenkaul	„	„	„	14. 10., keine	„	70	0,90
95	„ „	„	„	„	12./13. 10., keine	„	67	0,88
96	„ Layenkaul	„	„	„	„	„	67	0,89
97	„ Rosenberg, Brixiusberg	„	„	„	13. 10., keine	„	61	0,89
98	„ Ginsterbüsch	„	„	„	14. 10., keine	„	73	1,01
99	Pellingen, Pellinger Berg	„	„	„	17. 10., keine	„	64,2	1,18
100	Franzenheim, Steinweiler	Schiefer, Kalk	„	„	20. 10., keine	„	60	1,11
101	Crettnach, diesseits Enkers	Schiefer, Stalldünger	„	„	12. 10., keine	„	71	1,06
102	„ Euchariusberg Großschock	„	„	„	„	„	64	1,26

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
103	Crettnach, Crettnacher Berg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt u. geschwefelt	13. 10., keine	Trocken	71	1,00
104	„ Kirchberg	„	„	„	„	„	76	1,08
105	„ Karlsberg	„	„	„	„	„	60	1,14
106	„ Großschock	„	„	„	„	„	72	1,06
107	„ Kirchheck	„	„	„	13./14. 10., keine	„	75,5	1,02
108	„ Faßwild	„	„	„	14. 10., keine	„	60	1,13
109	Commlingen, Koppbüsch	„	„	„	13. 10., keine	„	67	0,88
110	„ „	„	„	„	„	„	71	0,99
111	„ „	„	„	„	„	„	70	0,83
112	„ Wingert	„	„	„	„	„	73	0,88
113	„ „	„	„	„	„	„	67	0,90
114	„ „	„	„	„	„	„	70	1,02
115	Canzem, Sonnenberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	63,5	0,77
116	„ „	„	„	„	„	„	74,3	0,96
117	„ „	„	„	„	„	„	74,2	1,05
118	„ „	„	„	„	„	„	70	0,92
119	„ „	„	„	„	„	„	69,8	1,02
120	„ „	„	„	„	„	„	65,8	1,00
121	„ „	„	„	„	„	„	71	1,02
122	„ „	„	„	„	„	„	72,1	0,98
123	„ „	„	„	„	„	„	75	1,08
124	„ „	„	„	„	„	„	72	0,87
125	„ „	„	„	„	„	„	78	0,93
126	Wawern, In den Hasenaugen	Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10., keine	„	75	1,01
127	„ In den Klöppen	„	„	„	„	„	71,2	0,94
128	„ „	„	„	„	„	„	67	0,93
129	„ „	„	„	„	„	„	73,2	0,90
130	„ Goldberg	„	„	„	„	„	73,3	1,02
131	„ Hohlbuch	„	„	„	„	„	65,4	0,90
132	„ Auf dem Kamm	„	„	„	„	„	73,6	0,98
133	„ Herrenberg	„	„	„	29. 10., keine	Regenwetter	74	0,82
134	Hamm, Unter der Freiheck	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	12. 10., keine	Trocken	72,2	1,04
135	„ Auf Ferges	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	71,1	0,97
136	Filzen, Auf dem Karl	„	„	„	12. 10., keine	„	70,5	0,98
137	„ „	„	„	„	„	„	66,2	0,97
138	„ In der Ritsch	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	73,2	1,20
139	„ Beim Kreuz	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	70,6	1,07
140	„ FranksGraben	„	„	„	„	„	71,2	0,99
141	„ In Urbelt	„	„	„	13. 10., keine	„	75	1,04
142	Cönen, Im Schaberg	„	„	„	11. 10., keine	„	72,6	1,03

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
143	Cönen, In der Kaul	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10., keine	Trocken	76,2	0,93
144	„ Löhlheck	„	„	„	12. 10., keine	„	77,6	1,08
145	„ Oberste Längt	„	„	„	13. 10., keine	„	73,6	1,14
146	„ Auf dem Rippchen	„	„	„	„	„	72	1,03
147	„ Nonnenberg	„	Frühburgunder [1])	„	„	„	95	0,75
148	Niedermennig, Falkenstein	Zum Teil Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	11./12. 10., keine	„	67	1,09
149	„ Verschiedene	Schiefer, Stalldünger	„	„	14. 10., keine	„	70	1,10
150	„ Unter Röderchen	„	„	„	16. 10., keine	„	64	1,20
151	„ Im Zuckerberg	„	„	„	„	„	65	1,06
152	„ „	„	„	„	„	„	66,8	1,03
153	„ Langenberg	„	„	„	„	„	57,8	1,00
			II. Obermosel und Sauer.					
154	Perl, Auf Katzenrech	Leichter, kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	2./3. 10., keine	Trocken	69,6	0,94
155	„ „	Leichter Lehm, Stalldünger	„	Oidium, nicht bedeutend; gespritzt und geschwefelt	2.—6. 10., etwas Edelfäule	Teilweise feucht	66,4	0,84
156	„ Im Hasenacker	Schwerer kalkhaltiger Lehm Stalldünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	2. 10., keine	Trocken	65,9	0,85
157	„ „	„	„	„	3. 10., keine	„	60,4	0,86
158	„ „	Schwerer kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger	„	„	3./4. 10., keine	Teilweise naß	61	0,75
159	„ „	„	„	„	„	„	61,4	0,83
160	„ „	„	„	„	„	„	61,4	0,82
161	„ „	Schwerer Lehm, Stalldünger	„	„	5. 10., keine	Trocken	72,4	0,75
162	„ Oberster Hasenacker	Schwerer kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	„	„	3. 10., keine	„	63	0,87
163	„ „	Schwerer kalkhaltiger Lehmbod., Stalldünger	„	„	3./4. 10., keine	Feucht	61,4	0,87
164	„ „	„	„	„	„	Etwas feucht	59,4	0,67
165	„ „	„	„	„	„	Teilweise naß	64,4	0,83
166	„ „	Nicht ganz leichter kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	„	„	4. 10., keine	Naß	70,4	0,64

[1]) Als Rotwein gekeltert.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
167	Verl, Unterster Hasenacker	Schwerer kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	3. 10., keine	Trocken	58,4	0,86
168	„ „	Leichter, schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	3./4. 10., keine	Feucht	65,4	0,90
169	„ „	Schwerer kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	Teilweise naß	68	0,73
170	„ „	„	„	„	4. 10., keine	Naß	70,4	0,64
171	„ Kreckelberg	Leichter Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	68,4	0,66
172	Sehndorf, Auf Klopp	„	„	„	5. 10., keine	Trocken	65,4	0,80
173	Nennig, Kahlenberg	Schwerer kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	Naß	59	0,90
174	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	58	0,82
175	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Lehm, Stalldünger und schwefelsaures Ammoniak	„	„	„	„	58	1,01
176	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	58	0,96
177	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Boden, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	Warm	60,4	0,70
178	„ Lannebach	Mittelschwerer kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	Naß	59	0,90
179	„ „	„	„	„	„	„	58,8	0,88
180	„ „	„	„	„	„	„	59	0,82
181	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Lehm, schwefelsaures Ammoniak	„	„	„	„	61,8	0,85
182	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	64,2	0,92
183	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Lehm, Stalldünger und Thomasmehl	„	„	11. 10., keine	Warm	66,4	1,04
184	„ „	Schwerer kalkhaltiger Boden, Thomasmehl	„	„	„	„	64	1,04
185	„ „	Schwerer kalkhaltiger Boden, Stalldünger	„	„	„	„	62,4	0,97
186	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Boden, Stalldünger	„	„	„	„	62,4	0,84

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
187	Nennig, Lannebach	Mittelschwerer kalkhaltiger Boden, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10., keine	Warm	59,4	1,07
188	„ Redenschornstein	Mittelschwerer kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	„	64,2	0,85
189	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Boden, schwefelsaures Ammoniak	„	„	11. 10., keine	„	67,4	0,88
190	„ „	Mittelschwerer kalkhaltiger Boden, Stalldünger	„	„	„	„	67,4	0,90
191	„ Schleifmühle	Leichter kalkhaltiger Boden, Stalldünger	„	„	„	„	61,4	0,90
192	Kreuzweiler, Spanien	Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	13. 10., keine	Trocken	61,9	0,93
193	„ „	„	„	„	„	„	61	1,18
194	„ „	„	„	„	„	„	63	0,96
195	„ „	Schwerer Kalkbod., Stalldünger	„	„	„	„	66	0,93
196	Palzen, Karlsberg	Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	3. 10., wenig Fäule	„	65,1	0,94
197	„ „	Leichter Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	3. 10., keine	„	64,1	0,85
198	„ „	„	„	„	3. 10., wenig Fäule	„	64,4	0,87
199	„ Karl	Kalksteinboden, Kalisalz	„	„	3. 10., keine	„	64,1	0,95
200	„ „	Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	„	„	64,4	0,95
201	„ „	Leichter Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	3. 10., Anfang der Fäule	„	64,4	0,96
202	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	„	3. 10., keine	„	62,7	1,00
203	„ Eiden	Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	3. 10., Anfang der Fäule	„	61,4	1,02
204	„ Brühlebüsch	Schwerer kalkhaltiger Lehmboden, Thomasmehl	„	„	3. 10., keine	„	65,4	0,94
205	„ Unterster Weg	Leichter Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	3. 10., unbedeutend	„	60,6	1,02
206	Wehr, Im Gertel	Schwerer lehmiger Boden, Stalldünger	„	„	4. 10., keine	Regnerisch	62	1,00
207	„ „	Schwerer kalkhaltiger Boden, Stalldünger	„	„	„	„	57	1,00
208	„ „	„	„	„	„	„	59	0,95

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
209	Wehr, Im Gertel	Lehmiger Kalkboden, Stalldünger	Kleinberg	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	4. 10., etwas Sauerwurmfäule	Regnerisch	62	1,02
210	„ „	Schwerer Kalkboden, Thomasmehl	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	4. 10., keine	„	61,5	1,02
211	„ Hinterster Gertel	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	„	„	„	„	64	1,12
212	„ „	Schwerer Kalkboden, Thomasmehl	„	„	„	„	62	0,91
213	„ Schneiders Graben	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	„	„	„	„	56	1,08
214								
215	„ Im Hauptberg	„	„	„	„	„	62	1,05
216	„ „	Schwerer lehmiger Boden, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	4. 10., etwas Sauerwurmfäule	„	62	1,01
217	„ „	Kalksteinboden, Thomasmehl	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	4. 10., keine	„	61	1,01
218	„ „	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	4. 10., etwas Sauerwurmfäule	„	62	0,92
219	„ Im Kuhberg	„	„	„	4. 10., keine	„	59	1,23
220	„ „	„	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	„	67	1,15
221	„ Alte Mühle	„	„	„	„	„	68	0,87
222	Helfant, Helterbach	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	5. 10., keine	„	63	0,87
223	„ „	Lehmiger Boden, Stalldünger und Ammoniak	„	„	„	„	60	1,05
224	„ „	Lehmiger Boden, Stalldünger	„	„	„	„	62	1,08
225	„							
226	„ „	„	„	„	„	„	62	0,88
227	„	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	62	1,25
228	„ „	„	„	„	„	„	61	1,07
229	„ „	„	„	„	„	„	61	0,93
230	„ Alter Wingertsberg	„	„	„	„	„	58	1,15
231	„	Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	„	„	66,5	1,01
	„ Wincheringen, Mühlenberg	„ Kalkboden, Stalldünger	„ „	„ „	„ „	„ Trocken	66 63	1,05 0,63

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
232	Wincheringen, Mühlenberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	5. 10., keine	Trocken	56,5	0,62
233	„ „	„	„	„	„	„	64	0,90
234	„ Korndel	„	„	„	„	„	72	0,92
235	„ Im alten Wingert	„	„	„	„	„	71	1,04
236	„ Preinsmacher	„	„	„	„	„	66	0,98
237	„ Galgenberg	„	„	„	„	„	71,5	0,96
238	„ Im Berg	„	„	„	„	„	64	1,00
239	„ „	„	„	„	„	„	60	0,81
240	„ Im Fuchsloch	„	„	„	„	„	64	1,05
241	„ Im Mandel	„	„	„	„	„	52,1	0,73
242	„ „	„	„	„	„	„	63	1,12
243	„ „	„	„	„	„	„	71,5	1,24
244	„ „	„	„	„	„	„	63	0,90
245	„ „	„	„	„	„	„	70,5	1,02
246	„ „	„	„	„	„	„	63	0,90
247	„ Bei Wolgend	„	„	„	„	„	62,5	1,00
248	„ „	„	„	„	„	„	75	1,14
249	„ Auf Mund	Kalkboden, Stalldünger	„	„	„	„	64,5	1,02
250	„ Vor Heidberg	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	70	0,90
251	Rehlingen, Herrenberg	Lehm, Stalldünger	„	„	3. 10., keine	„	57,7	1,15
252	„ Unterster Berg	Schwerer Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	67,7	1,06
253	„ „	Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	54,3	1,18
254	„ Auf dem Herrenberg	Schwerer Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	64	1,20
255	„ Im Petzberg	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	67,2	0,94
256	„ Oberberg	Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	61,2	1,16
257	Köllig, Im Schneid	Schwerer undurchlässiger Tonboden, Stalldünger	„	„	7. 10., keine	„	64	0,82
258	„ Hinterm Kreuz	Schwerer Kalkboden, Kalisalz	„	„	8. 10., keine	„	69	1,17
259	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	67	0,94
260	„ Maulländer	Schwerer Tonboden, etwas Gips, Stalldünger und etwas Chilisalpeter	„	„	„	„	65	1,09
261	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	65	1,06
262	Nittel, Im Gipfel	„	„	„	25. 9., keine	„	53	1,07

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
263	Nittel, Im Gipfel	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt u. geschwefelt	25. 9., keine	Trocken	63,5	0,98
264								
265	„ „	„	„	„	„	„	59	1,07
266	„ „	„	„	„	„	„	56,5	1,00
267	„ „	„	„	„	„	„	56	0,93
268	„ „	Schwerer Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	57	1,03
269	„ „	Kalk, Stalldünger	„	„	26. 9., keine	„	56	1,03
270	„ „	Lehmiger Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	57	1,02
	„ Laarsberg	Gips, Stall- und Kunstdünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	26. 9., etwas Edelfäule	„	71	1,05
271	„ In der Goth	Kalk, Stall- und Kunstdünger	„	„	26. 9., etwas Trockenfäule	„	61	1,20
272	„ „	Lehm, Stalldünger	„	„	26. 9., Trockenfäule	„	56	1,00
273	„ Stolzenberg	Kalk, Stalldünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	26. 9., keine	„	58,5	1,22
274	„ Kaltenberg	„	Kleinberg, Schillertrauben	„	„	„	63,5	1,00
275	„ Spießberg	Kalkhaltiger Lehm, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	62	1,08
276	„ „	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	56	1,30
277	„ „	Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	63	1,61
278	„ Im Spießberg	„	„	„	„	„	58	1,43
279	„ „	Kalk, Lehmboden, Stalldünger	Sylvaner, weiß u. rot	„	3. 10., keine	„	63,5	0,92
280	„ „	Kalk, Stalldünger	Kleinberg, weiß u. rot	„	„	„	57,7	1,14
281	„ Oberster Berg	Schwerer Lehm, Stalldünger	Kleinberg	„	2. 10., keine	Etwas Regen	63	0,97
282	„ „	Lehmiger Kalk, Stalldünger	„	„	3. 10., keine	Trocken	61	1,15
283	„ „ Hermesdur	Kalk, Stalldünger	„	„	2. 10., keine	Etwas Regen	60	0,97
284	„ Geisberg	Toniger Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	57,7	0,93
285	„ Im Gipsfeld	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	61,2	0,98
286	„ Im Vogelsberg	Steiniger Kalk, Stalldünger	„	„	3. 10., keine	Trocken	58,2	0,95
287	„							
288	„ „	„	„	„	„	„	71	0,88
289	„ „	„	„	„	„	„	64	0,92
290	„ Kalkkaulberg	„	„	„	„	„	64	1,05
	Wellen, Neuwingerten	Kalk, Ton, Sand, Kali	„	„	6. 10., keine	„	57,8	1,10

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
291	Wellen, Neuwingerten	Kalk, Ton, Kies, Kali, Thomasmehl, schwefelsaures Ammoniak	Kleinberg,	Keine, gespritzt und geschwefelt	6. 10., keine	Trocken	53,4	1,25
292	„ „	Kalk, Ton, Kies, Kali, Thomasmehl	„ rot u. weiß, etwas Riesling	„	„	„	61,8	1,05
293	„ „	Kalk, Ton, Kies, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	58,2	0,94
294	„ „	„	„	„	„	„	59,8	1,24
295	„ Alte Wingerten	Lehm, Stalldünger u. Kali	„	„	„	„	64,5	1,08
296	„ „	Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	58,9	1,02
297	„ Viertelberg	Schwerer Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	60,7	1,04
298	„ „	Sandig Stalldünger	„	„	„	„	61,1	0,89
299	„ Viertelberg, Altenberg	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	62,8	1,02
300	„ Unter der Steinkaul	„	„	„	„	„	54,5	1,22
301	„ Vogelsberg	„	„	„	„	„	60,6	0,92
302	Fellerich, Schleid	Steiniger Kalk, Stalldünger	Kleinberg, weiß u. rot u. Riesling	„	3. 10., keine	„	69	0,85
303	„ „	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	58,4	1,22
304	„ „	„	„	„	„	„	61,4	0,96
305	„ Krebsberg	„	„	„	„	„	64,4	1,02
306	„ „	„	„	„	„	„	59,4	1,22
307	Tawern, Gesperr	„	„	„	2. 10., keine	„	67	0,93
308	„ „	„	„	„	„	„	61	0,88
309	„ „	„	„	„	„	„	63	1,00
310	„ Wingertsberg	„	„	„	„	„	62	1,03
311	„ „	„	„	„	„	„	64	0,93
312	„ „	„	„	„	„	„	67	0,96
313	„ Wingertsberg, Steinefeld	„	„	„	„	„	65	1,04
314	Temmels, Altenberg	„	„	„	„	„	59	1,02
315	„ Im vorderst Schuls	„	„	„	„	Regen	55	0,98
316	„ „	„	„	„	„	„	59	0,95
317	„ „	Lehmiger Kalk, Stalldünger	Kleinberg, weiß u. rot	„	„	„	67	1,09
318	„ Im hinterst Schuls	„	Kleinberg	„	„	Trocken	60	1,14
319	„ „	Lehmiger Boden mit etwas Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	63	1,15
320	„ Alte Wingerten	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	58	1,00
321	„ Hinter den Wingerten	Kalkhaltiger Lehm, keine	„	„	9. 10., keine	„	63	1,07

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
322	Temmels,	Brauner Lehm	Kleinberg	Keine;	9. 10.,	Trocken	60	1,02
323	Vorn in den Wingerten	mit Kalk Stalldünger		gespritzt und geschwefelt	keine			
324	„ „	„	„	„	„	„	62	1,00
325	„ Über den Wingerten	Sandiger Lehm, keine	„	„	11. 10., keine	„	60	1,16
326	„ Vogelsberg	Kalkiger Lehmboden, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	„	64	1,07
327	„ Auf Kühweg	Toniger Kalk, keine	„	„	„	„	60	1,02
328	„ „	Tonboden mit Kalk, keine	Kleinberg, weiß und rot	„	10. 10., keine	„	62	1,17
329	„ Auf Gedeis	TonigerLehmboden, Thomasmehl, Kali, schwefels. Ammon.	Kleinberg	„	9. 10., keine	„	63	1,19
330	„ „	Sandiger Lehm,	„	„	11. 10., keine	„	62	0,92
331	„ Primskaul	Sandiger Lehmboden, keine	Kleinberg, weiß und rot	„	„	„	61	0,88
332	Oberbillig, Wildacht	Kalk, Stall- und Kunstdünger	Kleinberg	„	2. 10., keine	„	61	1,06
333	„ „	Kalk, Stalldünger	„	„	3. 10., keine	„	59,4	1,12
334	„ „	„	„	„	„	„	62	1,08
335	„ In der Wottelbach	„	„	„	„	„	62	1,01
336	„ „	„	„	„	„	„	63	0,99
337	„ In den Kehrten	„	„	„	„	„	62	1,08
338	„ Auf'm Schoß	„	Kleinberg, weiß und rot	„	„	„	60	1,19
339	„ „	„	Kleinberg	„	„	„	65	1,10
340	„ „	„	„	„	„	„	59	1,25
341	„ „	„	Kleinberg weiß und rot	„	„	„	62	1,12
342	„ „	„	Kleinberg	„	„	„	64	1,12
343	„ Im Ritschberg	„	„	„	„	„	60	1,07
344	„ „	„	„	„	„	„	65	1,02
345	„ „	„	„	„	„	„	64	1,00
346	„ „	„	„	„	„	„	62	1,14
347	„ Steinbruch	„	„	„	„	„	61	1,05
348	Liersberg, Liescher Berg	„	„	„	4. 10., keine	Regen	69	0,97
349	„ „	Steiniger Kalk, Stalldünger	„	„	5. 10., keine	Trocken	57	0,72
350	„ In der Rothos	„	„	„	4. 10., keine	Regen	65	0,87
351	„ „	Kalk, Stalldünger	„	„	5. 10., keine	Trocken	66,5	0,84
352	„ „	„	„	„	„	„	64	1,01
353	„ „	„	„	„	„	„	67,8	1,00
354	„ Ritschberg	„	„	„	3. 10., keine	„	64	1,30
	„ Oberster Berg	„	„	„	„	„	61	1,05

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
355	Liersberg, Pilgersberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	5. 10., keine	Trocken	66	1,00
356	„ „	„	„	„	„	„	58,5	0,98
357	„ Schecken	„	„	„	„	„	61	1,11
358	Wasserliesch, Unter Billiger Berg	„	„	„	6. 10., keine	„	69,1	0,98
359	„ In der Wildacht	„	$^2/_3$ Kleinberg, $^1/_3$ Riesling	„	„	„	63	1,14
360	„ „	„	Kleinberg	„	„	„	64,5	0,96
361	„ „	„	„	„	„	„	65	1,00
362	„ Auf Billiger Berg	„	„	„	„	„	69,4	1,04
363	„ „	„	„	„	„	„	65,2	0,96
364	„ In der Kumm	„	„	„	„	„	63	0,88
365	„ Auf Riechelchen	„	„	„	„	„	67	0,90
366	„ „	„	„	„	7. 10., keine	„	67,2	1,22
367	Igel, Pichter	Sandboden, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	25. 9., etwas Sauerfäule	„	61,5	1,01
368	„ „	„	„	„	„	„	71	1,00
369	„ Liescher Berg	Kalk, Stalldünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	4. 10., keine	„	65,5	0,93
370	„ „	„	„	„	„	„	64,5	0,99
371	„ „	„	„	„	„	„	67	1,03
372	„ Langenberg	„	„	„	„	„	68,6	0,83
373	„ „	Kalk, Gips Stalldünger	„	„	„	„	66,8	0,79
374	„ „	Kalk, Stalldünger	„	„	5. 10., keine	„	69	1,04
375	„ Auf dem Flürchen	Kalk, Thomasmehl, schwefels. Ammon.	Kleinberg, weiß und rot	„	„	„	67,5	1,03
376	„ Weiher	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	63	1,08
377	„ Kradenberg	Gips, Stalldünger	„	„	„	„	72	0,98
378	„ Bei der Löwener Mühle	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	73	0,91
379	„ Dulgert	Sand, Stalldünger	„	„	„	„	65	1,05
380	„ „	Kalkboden, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	Nebel	71	0,88
381	„ „	„	„	„	„	„	71	0,89
382	„ „	Kalk- und Gipsboden, Stalldünger	„	„	„	„	74	0,78
383	„ „	Kalkboden,	„	„	„	„	74	0,76
384	Godendorf, Olk	Stalldünger Kalk,	„	„	11. 10., keine	Trocken	68	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
385	Godendorf, Bohnenstück	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10., keine	Trocken	70,2	0,97
386	„ Unter Halenberg	„	„	„	„	„	71,7	1,07
387	Ralingen, Evensberg	„	„ weiß und rot	„	11. 10., keine	„	67,9	0,94
388	„ „	Kalk, Ton, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	63,5	0,92
389	„ „	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	60	0,80
390	„ Oben im Mühlenberg	„	„	„	„	„	60	0,91
391	„ Im Schwarzenberg	„	„	„	„	„	68,2	0,59
392	„ Im Wingert	„	Kleinberg, weiß und rot	„	„	„	69,8	0,76
393	„ Brackenberg	„	Kleinberg	„	„	„	68,5	0,89
394	„ Bei der Kapelle	„	„	„	„	„	70	0,92
395	„ „	„	Kleinberg, weiß und rot	„	„	„	70	0,95
396	„ Im Mühlenberg	„	Kleinberg	„	„	„	74	0,76
397	„ „	„	„	„	„	„	60	0,68
398	„ Vorn im Wingert	„	„	„	„	„	75	0,96
399	Metzdorf, Bretschelberg	„	„	„	4. 10., keine	Regen	58	1,00
400	„ Neuwingert	„	„	„	10. 10., keine	Trocken	64	1,00
401	„ Scheuernt	„	„	„	„	Regen	60,5	1,03
402	„ „	„	„	„	11. 10., keine	Trocken	60	1,05
403	„ Rindschloch	Lehmiger Kalk, Stalldünger	„	„	10./11. 10., keine	„	59,8	0,97
404	„ Langenberg	Kalk, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	„	59,8	1,18
405	„ Kuhwingert	„	„	„	„	„	68	1,01
406	„ Auf dem Bach	„	„	„	„	„	66,5	0,97
407	„ „	„	„	„	„	„	66	0,95
408	„ „	„	„	„	„	„	62	0,90
409	Grevenich, Grever Berg	Toniger Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	64	1,11
410	„ „	Lehmiger Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	67	1,05
411	„ „	Toniger Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	63	1,12
412	Mesenich, Königsberg	Kalk, Kies, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	69	0,80
413	„ Im Brühl	Toniger Kalk, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	„	63,2	1,01
414	„ „	„	„	„	„	„	62	1,05
415	„ „	„	„	„	„	„	69	0,97
416	„ „	„	„	„	„	„	62,5	1,15

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
417	Mesenich, Pichter	Toniger Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10., keine	Trocken	65	1,06
418	„ „	„	„	„	„	„	59,7	1,00
419	„ Im Bretschelberg	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	60	1,20
420	„ Grever Berg	Kalk, Kies, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	„	67	1,07
421	Langsur, Galgenberg	Kalk, Stall- und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	3. 10., keine	„	69,8	0,91
422	„ „	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	68,8	0,84
423	„ „	„	„	„	„	„	69,5	0,88
424	„ „	„	„	„	4. 10., keine	Regen	62,5	0,95
425	„ „	„	„	„	5. 10., keine	Trocken	62,5	1,10
426	„ „	„	„	„	„	„	64	1,01
427	„ „	„	„	„	„	„	68	1,14
428	„ „	„	„	„	„	„	63	1,07
429	„ „	„	„	„	„	„	69	0,85
430	„ „	„	Kleinberg, weiß und rot	„	„	„	67	1,03
431	„ „	„	Kleinberg	„	„	„	66	0,89
432	„ Herrenberg	„	„	„	4. 10., keine	Regen	66	0,74
433	„ „	„	„	„	5. 10., keine	Trocken	72	0,63
434	„ „	„	„	„	„	„	68,5	1,07
435	„ Wasserbilliger Berg	„	Riesling, Muskateller	„	„	„	68	0,94
436	„ „	Lehmiger Kalk, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	59	1,10
437	„ „	Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	60,5	0,95
438	„ Kunkelborn	Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	58	1,00
439	„ „	„	„	„	„	„	60	1,04
440	„ „	Lehmiger Kalk, Thomasmehl, schwefels. Ammon.	„	„	„	„	61,5	1,01
441	„ „	Toniger Kalk, Stalldünger	„	„	„	„	61	0,98
442	„ „	„	„	„	„	„	63	0,98
443	„ „	„	„	„	„	„	59	0,94
444	„ „	„	„	„	„	„	60	1,00
445	„ Bruderberg	„	„	„	„	„	62	0,95
446	„ „	Lehmiger Kalk, Thomasmehl, schwefels. Ammon.	„	„	„	„	69	0,95
447	„ „	Ton mit Kies, Stalldünger	„	„	„	„	65	0,98

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
448	Langsur, Bruderberg	Kies, Stalldünger	Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	5. 10., keine	Trocken	59	1,04
449	" "	Lehmiger Kalk, Stalldünger	"	"	"	"	63	1,10
450	" "	"	"	"	"	"	61	1,04
451	" Vossent	Kalk, Stalldünger	"	"	"	"	59	1,07
452	" "	"	"	"	"	"	60	0,98
453	" "	"	"	"	"	"	61	1,10
454	" "	"	"	"	"	"	64	1,04
455	" Neuenberg	"	"	"	"	"	61	0,92
556	" "	"	"	"	"	"	63	1,19
457	" Rosenberg	"	"	"	"	"	61	0,89
458	" Schleid	"	"	"	"	"	72	1,03
459	" Spunierberg	"	"	"	"	"	63	0,89
460	" Löwenberg	"	"	"	"	"	61,5	1,22

III. Mittelmosel (Regierungsbezirk Trier).

461	Conz, Auf'm Sprung	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10., keine	Trocken	70	1,09
462	In den Yeichen	"	"	"	13. 10., keine	"	72,5	0,93
463	" Zuckerberg, Geisberg	"	"	"	12. 10., keine	"	68	1,07
464	" Zuckerberg, Geisberg, Euchertswingert	"	"	"	13. 10., keine	"	65	1,05
465	"	"	"	"	"	"	65	1,03
466	" Geisberg, Euchertswingert	"	"	"	"	"	68	0,97
467	" Geisberg	"	"	"	"	"	65	1,13
468	" "	Schiefer, Thomasmehl	"	"	"	"	66	1,17
469	" "	Schiefer, Stalldünger	"	"	"	"	72	1,12
470	" "	"	"	"	14. 10., keine	"	65	1,16
471	" "	"	"	"	"	"	66,4	0,82
472	" Diemchen	"	"	"	13. 10.. keine	"	73	1,01
473	" In Kanet	"	"	"	14. 10., keine	"	66	1,10
474	" Brauneberg	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	"	"	16. 10., keine	"	68,8	1,17
475	" "	"	"	"	"	"	67	1,18
476	Merzlich, Valentinsberg	Schiefer, Stalldünger	"	"	14. 10., keine	"	64,4	1,08
477	Feyen, Feyener Berg	Schiefer, Lehm, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	"	11. 10., keine	"	74	1,10
478	" Verschiedene	"	"		"	"	66	1,11

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
479	Feyen, Im Alenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10., keine	Trocken	63,4	1,00
480	St. Mathias, Feyener Berg	„	Riesling u. Kleinberg	„	9. 10., keine	„	62	1,46
481	„ Tiergarten	„	Riesling	„	„	„	70	1,00
482	„ Laychen	„	„	„	10. 10.,	„	60,8	1,07
483	„ Matheiser	„	Riesling und Kleinberg	„	keine	„	67,1	0,80
484	„ „	„	„	„	11. 10., keine	„	81	0,85
485	„ Laychen	„	Riesling, etwas Kleinberg	„	„	„	70	1,03
486	„ Tiergarten	Schiefer. Stall- und Kunstdünger	Riesling	„	30. 10., keine	Regnerisch	76	1,01
487	Kernscheid, Verschiedene	Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	12. 10., keine	Trocken	65,2	1,14
488	Olewig, Im Geisberg	„	„	„	3. 10., keine	„	66	1,02
489	„ „	„	Riesling	„	11. 10., keine	„	66,8	0,71
490	„ „	„	„	„	„	„	70	1,18
491	„ „	Schiefer, ½ Stalldünger	„	„	„	„	68	1,03
492	„ Rezgrube	Schiefer, Stalldünger	Kleinberg	„	3. 10., keine	„	67,7	1,09
493	„ „	„	Riesling	„	11. 10., keine	„	68,6	1,26
494	„ „	Schiefer, Lehm, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	67,7	0,85
495	„ Rezgrube, Heckenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	„	„	70,4	1,00
496	„ Rezgrube, Neuenberg	Schiefer, Kunstdünger	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	64	0,75
497	„ Rotberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	„	„	74	1,06
498	„ „	Fester Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	66,6	1,00
499	„ „	Lehmboden, Stalldünger	„	„	15. 10., keine	„	68,4	0,97
500	„ Vollmühle	Schiefer, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	„	72,8	1,02
501	„ Auf der Schlicht	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	62,8	1,05
502	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	63,8	0,95
503	„ Heckenberg	„	„	„	„	„	66,6	1,13
504	„ „	„	„	„	„	„	68,8	1,03
505	„ „	„	„	„	15. 10., keine	„	71	1,11
506	„ In der Scheib	„	„	„	„	„	68	1,11
507	„ Jungfernberg	„	„	„	„	„	71	1,06
508	Trier, Laychen	„	Riesling u. Sylvaner	„	3. 10., keine	„	81	0,92

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
509	Trier, Charlottenau	Schiefer, Stalldünger	Sylvaner, Österreicher, Riesling, Burgunder	Keine; gespritzt und geschwefelt	3. 10., keine	Trocken	76,8	1,02
510	„ Irminen-wingert	Schwerer Lehmboden, wenig Stalldünger	Kleinberg	„	12. 10., keine	„	73,2	0,74
511	„ „	„	„	„	21. 10., keine	„	68	0,82
512	„ Neuberg	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	Riesling	„	30. 10., keine	Regnerisch	74	0,93
513	Tarforst	Schiefer	„	„	16. 10., keine	Trocken	60,5	1,10
514	Kürenz, Am Krampenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	11. 10., keine	„	64,6	0,78
515	„ Avelsbach	„	„	„	12. 10., keine	„	67	1,14
516	„ „	„	Riesling	„	19. 10., keine	„	72	1,03
517	„ Aveler Tal	„	„	„	18. 10., keine	„	67,1	1,03
518	„ Grabenhecke	Schiefer, Kunstdünger	„	„	19. 10., keine	„	76,6	1,09
519	„ Mittelste Grabenhecke	Schiefer, Lehm, Kunstdünger	„	„	17. 10., keine	„	63,3	1,09
520	„ Aveler Kupp	Schiefer, Kunstdünger	„	„	19. 10., keine	„	77,2	1,16
521	„ Im Vogelgesang	„	„	„	18. 10., keine	„	69,8	0,99
522	Ehrang, Hasenberg	Lehm mit Sand, Stalldünger	„	„	9./10. 10., keine	„	64,6	0,90
523	Kenn, Held	Lehm, etw. Schiefer, Stalldünger	„	„	12. 10., keine	„	69,5	1,05
524	„ Sonnenberg	„	„	„	12./13. 10., keine	„	68	1,02
525	Schweich, Auf der Krucht	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	68,4	1,09
526	„ „	„	Riesling und Kleinberg	„	„	„	71,8	0,77
527	„ Kohlesberg	„	„	„	„	„	77,3	0,82
528	„ Herrenberg	„	Riesling	„	„	,	71,8	0,70
529	„ Verschiedene	„	Riesling und Kleinberg	„	„	„	68,3	0,87
530	„							
531	„ „	„	„	„	„	„	72,2	0,78
532	„ „	„	„	„	„	„	74,8	0,95
533	„ „	„	„	„	„	„	68	0,95
534	„ „	„	„	„	„	„	72,8	0,77
535	„ Annaberg	„	„	„	„	„	71,8	0,84
536	„ Marienpichter	„	„	„	„	„	69,8	0,90
537	„ In der Kuh, jenseits des Graben	„	Riesling	„	11. 10., keine	„	70	1,09
	„ In der Kuh	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	68,8	1,07

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
538	Schweich, Hasenpfad	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10., keine	Trocken	69	0,90
539	„ Hirschlay	„	„	„	„	„	70,8	1,07
540	„ Kackertsberg	„	„	„	„	„	72,2	1,02
541	„ „	„	„	„	12. 10., keine	„	72	1,09
542	„ Kruf	„	„	„	„	„	73	1,05
543	„ In Pfeifer	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	70,2	1,20
544	Longuich, Kirschberg	„	„	„	7. 10., keine	„	72	0,87
545	„ „	„	Riesling und Kleinberg	„	10. 10., keine	„	72,1	1,08
546	„ Vogelsberg	Sehr leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	„	71	0,93
547	„ Auf dem Nebent	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	66,8	0,91
548	„ Eichelsberg	„	Riesling	„	„	„	66,2	0,88
549	„ Herrenberg	„	„	„	„	„	71	1,01
550	„ „	„	„	„	„	„	71	1,03
551	„ „	„	„	„	„	„	73,1	0,95
552	„ „	„	„	„	„	„	72,4	1,03
553	„ „	„	„	„	„	„	71,2	1,07
554	„ „	„	„	„	„	„	65	1,02
555	„ Im Zirresfeld	Leichter Schieler, Stalldünger	„	„	„	„	69,8	1,03
556	„ Probstberg	„	„	„	„	„	70,2	1,08
557	„ Breitchen	„	„	„	„	„	69,1	1,12
558	„ Im Boden	Schwerer Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	71,8	1,14
559	„ „	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	68,4	1,27
560	„ Laychen	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	71	0,90
561	„ „	„	„	„	„	„	69,2	1,03
562	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	73,8	1,10
563	„ Hinterm Gäßchen	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	68	1,12
564	„ Schildkopf	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	75,8	0,88
565	Fastrau, Wagenweg	„	„	„	11. 10., keine	„	68	1,10
566	„ „	„	„	„	12. 10., keine	„	68,5	1,00
567	„ Friedberg	Sehr leicht. Schiefer, Stalldünger	Riesling und Kleinberg	„	„	„	66	0,99
568	„ Rotheck	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	68,5	1,10
569	„ Unter den Wingertsfeilen	„	Riesling	„	„	„	62,5	0,99
570	„ „	„	„	„	„	„	65	0,92

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
571	Fastrau, Auf'm Wingertsberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10., keine	Trocken	74,2	1,06
572	„ „	„	„	„	„	„	70,8	0,93
573	„ Neuenberg	„	„	„	„	„	66,4	1,00
574	Longen, Friedberg	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	73,2	0,92
575	„ „	Mittelschwerer Schiefer, Stalldünger	Riesling und Kleinberg	„	„	„	61,2	0,79
576	„ „	„	Riesling	„	„	„	60,8	0,69
577	„ Hinter Karls	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	67,6	0,77
578	„ Vor'm Hölz	„	„	„	„	„	64,2	0,77
579	„ Hermesgarten	Schwerer Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	70,9	0,99
580	„ „	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	69,4	1,13
581	„ „	Schwerer, lehmartiger Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	71	1,05
582	„ Pichter	Schwerer Schiefer, Stalldünger	Riesling und Kleinberg	„	„	„	59,6	0,70
583	„ Pichterweg	„	„	„	„	„	67,6	0,96
584	„ Im Kähntel	„	„	„	„	„	70,8	0,94
585	Lörsch, Lamheck	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	„	„	69	1,03
586	„ Borkopf	„	„	„	11. 10., keine	„	69	0 95
587	„ Hinter den Häusern	„	„	„	„	„	72,8	0,94
588	„ In den Schlätten	„	„	„	„	„	71,2	1,15
589	„ Auf'm Junk	„	„	„	„	„	67,3	0,94
590	„ „	„	„	„	„	„	74,6	1,04
591	„ Rockenberg	„	„	„	„	„	72,8	1,09
592	„ Auf dem Graben	„	„	„	„	„	76,2	1,09
593	„ Waldbrunnen	„	„	„	„	„	69,8	1,20
594	„ Im Lewerchen	„	„	„	„	„	72,8	1,01
595	„ Hinter der Krahn	„	„	„	„	„	69	1,18
596	„ Rotpichter	„	„	„	„	„	69,4	0,87
597	„ Mertesheck	Leichter Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	73	1,02
598	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	12. 10., keine	„	72	1,02
599	„ Fell, Hohesonne	„	„	„	„	„	73	1,11
600	„ Burgberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	20. 10., keine	„	66,2	1,05
601	„ Ober-Burgberg	„	„	„	„	„	70,6	1,08
602	„ Burglay	„	„	„	„	„	66,2	1,07
603		„	„	„	„	„	71,3	1,17

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des ältrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
604	Fell, Layenkopf	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	20. 10., keine	Trocken	63	1,15
605	„ Im Karel	„	„	„	„	„	69,7	0,96
606	„ Mittlerer Berg	„	„	„	„	„	68,2	0,95
607	„ „	„	„	„	„	„	66,1	1,13
608	„ Sechstel Berg	„	„	„	„	„	67,7	1,00
609	„ „	„	„	„	„	„	70,7	1,06
610	„ Achtel-Berg	„	„	„	„	„	67,7	0,92
611	„ Sankenbüsch	„	„	„	„	„	82,5	0,98
612	„ An den Felsen	„	„	„	„	„	67,5	1,07
613	„ Niederfeller Berg	„	„	„	„	„	70	1,02
614	„ „	„	„	„	„	„	63,1	1,00
615	„ Auf dem Hasert	„	„	„	„	„	67,5	1,07
616	„ Feller Lay	„	„	„	„	„	63,2	1,00
617	„ In Scholemsberg	„	„	„	„	„	70,1	1,03
618	„ Auf'm Karlskopf	„	„	„	„	„	69,6	1,12
619	Mehring, Auf der Kesselkaul	Schwerer Schiefer, Stalldünger	Kleinberg	„	11. 10., keine	„	67,4	1,04
620	„ Puhlerweg	„	Kleinberg u. Riesling	„	„	„	65,6	1,06
621	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	55,8	0,60
622	„ Verschiedene	„	Riesling	„	10. 10., keine	„	60,8	0,79
623	„ Auf dem Puhlerweg	„	„	„	11. 10., keine	„	64	1,08
624	„ Im Zellerberg	„	„	„	„	„	66	1,08
625	„ „	„	„	„	„	„	69,4	1,23
626	„ „	„	„	„	„	„	65,4	0,97
627	„ „	Leichter Schiefer, Kalk-, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	73	1,02
628	„ In der Hüxlay	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	72	0,93
629	„ Im Ortsberg	„	„	„	„	„	69,4	1,05
630	„ „	„	„	„	„	„	69,6	0,83
631	„ In Layet	„	„	„	„	„	67,4	1,10
632	„ „	Leichter Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	71	1,02
633	„ Im Föttenberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	58,6	0,70
634	„ Unter dem neuen Weg	„	„	„	„	„	65	0,92
635	„ Auf dem neuen Weg	„	„	„	„	„	68	0,97
636	„ Auf'm Bungert	„	„	„	„	„	62,4	0,84
637	„ Auf Köln	„	„	„	„	„	64,6	1,20
638	Pölich, Pölicher Berg	„	„	„	„	„	72	1,12

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
639	Pölich, Pölicher Berg	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10., keine	Trocken	74	1,05
640								
641	„ „	„	„	„	„	„	75	1,18
642	„ „	„	„	„	„	„	72	1,07
643	„ „	„	„	„	„	„	67	1,17
644	„ Neuberg	„	„	„	„	„	69,4	0,95
645	„ „	„	„	„	„	„	61,4	0,84
646	„ Kampferberg	„	„	„	„	„	65,4	1,03
647	„ „	„	„	„	„	„	62,4	1,02
648	„ „	„	„	„	„	„	61,4	1,09
649	Schleich, Karicht	Schiefer, Stalldünger	Kleinberg	„	16. 10., keine	„	72,3	0,99
650	„ Überbohr	„	Riesling	„	„	„	69,5	1,24
651	„ „	„	½ Riesling, ½ Kleinberg	„	„	„	70	1,09
652	„ Dümpel	„	„	„	„	„	71	1,16
653	„ Kardel	„	„	„	„	„	75,1	1,10
654	„ Pichter	„	⅔ Riesling, ⅓ Kleinberg	„	„	„	72,5	1,08
655	„ Dresel	„	Riesling	„	„	„	75,2	0,96
656	„ Vorderberg	„	„	„	„	„	85	1,25
657	Detzem, In der Karicht	„	„	„	12. 10., keine	„	68,6	1,35
658	„ „	„	Riesling und Kleinberg	„	„	„	74	1,30
659	„ Im Kirschenberg	„	Meist Kleinberg	„	11. 10., keine	„	64,8	0,98
660	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	Kleinberg				65,8	',24
661	„ „	Schiefer, Stalldünger	Kleinberg und wenig Riesling	„	„	„	64,8	1,00
662	„ „	Meist Schiefer, Stalldünger	Kleinberg, etwas Riesling	„	„	„	62,2	1,20
663	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling wenig Kleinberg	„	„	„	64,2	0,95
664	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	68,6	1,06
665	„							
666	„ „	„	„	„	„	„	72	1,16
667	„ „	„	„	„	„	„	63,6	1,06
668	„ „	„	„	„	„	„	71	1,28
	„ Im Kirschenberg, Schießlay	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	70,8	0,93
669	„ Kirschenberg, Detzemer Berg	Schieferboden, Stalldünger	„	„	12. 10., keine	„	66,8	1,06
670	„ Detzemer und Pölicher Berg	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	74,8	1,02
671	„ Detzemer Berg	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	78,8	1,22
672	„							
	„ „	„	„	„	„	„	73,8	1,14
	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	70,8	1,15

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
673	Detzem, Detzemer Berg	Schiefer, Kunstdünger	Riesling, etwas Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10., keine	Trocken	80,6	1,10
674	Ensch, Enscher Berg	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	6. 10., Edelfäule	„	69	1,04
675	„ Mühlenberg,	Schiefer, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	„	67,2	0,96
676	„ Mühlenberg Fichtenwald, Im Gerst	„	„	„	„	„	72	0,97
677	„ Kirchenweg	„	Kleinberg	„	6. 10., keine	„	67	1,00
678	„ Im Gerst	„	„	„	7, 10., keine	Regen	70	1,05
679	„ „	„	2/3 Riesling, 1/3 Kleinberg	„	„	Trocken	71	1,29
680	„ Im Gerst, Im Oppelsberg	Schiefer, schwerer Boden, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	69,5	1,24
681	„ Im Oppelsberg	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	70	1,19
682	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	Kleinberg, wenig Riesling	„	„	„	71	1,19
683	„ „	„	Kleinberg	„	„	Regen	80	1,32
684	„ „	„	„	„	„	Trocken	72	1,24
685	„ ImOppelsberg, Neuweg	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	7. 10., wenig Edelfäule	„	69,5	1,20
686	„ Ober der Helt	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	7. 10., keine	„	70	1,05
687	„ Kirchenberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	12. 10., keine	„	66,6	1,08
688	„ Kirchenberg, Mühlenberg	„	Riesling	„	16. 10., keine	„	72,3	1,14
689	Thörnich, In der Ritsch	„	Riesling meist Kleinberg	„	5. 10., keine	„	74	0,85
690	„ Ganzer Berg	„	Riesling	„	„	„	73	1,02
691	„ Oberster Berg	„	Riesling u. Kleinberg	„	7. 10., Spuren von Edelfäule	Regnerisch	73,5	0,78
692	„ Unterster Berg	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling, meist Kleinberg	„	6. 10., keine	Trocken	73	1,00
693	„ „	Schiefer, Stalldünger	Meist Kleinberg	„	„	„	70,5	0,79
694	„ Enscher Berg, Im Gerst, Pichter	Meist Boden, Stalldünger	Kleinberg	„	6. 10., Edelfäule	„	71,8	1,00
695	„ In der Engaß	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	6. 10., keine	Etwas Regen	66,5	1,08
696	Becond, Braunenberg	„	Riesling wenig Kleinberg	„	11. 10., keine	Trocken	62,2	1,18

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
697	Becond, Altenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10., keine	Trocken	67,2	1,00
698	„ Friedbüsch	„	Riesling	„	12. 10., keine	„	66,6	0,99
699								
700	„ „	„	„	„	„	„	71,1	0,96
701	„ „	„	„	„	13. 10., keine	„	69	0,98
702	„ „	„	„	„	„	„	68	1,03
703	„ „	„	„	„	„	„	79	0,90
704	„ Friedbüsch, Brauneberg	„	„	„	„	„	60	0,99
705	„ Hetzerather Berg	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	78	1,35
706	Clüsserath, Vor Kornicht	Boden, Stalldünger	„	„	6. 10., wenig Edelfäule	„	69	1,10
707	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	6. 10., keine	„	62	0,97
708	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	69,8	0,96
709	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	73,8	0,88
710	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling u. Sylvaner	„	„	„	71,2	1,08
711	„ „	—	—	„	10. 10., keine	„	67,4	1,03
712	„ „	—	—	„	„	„	68,4	1,05
713	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	Riesling u. Österreicher	Keine; gespritzt	7./8. 10., keine	„	66,5	1,08
714	„ „	Schiefer, Stalldünger	Wenig Riesling	„	7. 10., keine	„	67,5	0,81
715	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling und Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	10. 10., keine	„	71,4	0,99
716	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	65	0,88
717	„ „	„	Riesling	„	„	„	69	1,04
718	„ „	„	„	„	„	„	65,4	0,95
719	„ „	„	„	„	„	„	70,4	1,00
720	„ „	„	„	„	9. 10., keine	„	71,8	1,07
721	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	Keine; gespritzt	10. 10., keine	„	71	0,99
722	„ Unterm Dorf	Lehm, Stalldünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10., keine	„	71,5	0,91
723	„ „	Schwerer Boden, Stall- und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt	10. 10., keine	„	71,1	1,01
724	„ „	„	„	„	„	„	73,4	1,03
725	„ „	Boden, Stalldünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10., keine	„	68	1,06
	„ „	Boden, Stalldünger u. Kali	„	„	„	„	66	0,99

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
726	Clüsserrath, Unterm Dorf	Boden, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10., keine	Trocken	67,5	1,14
727	„ „	Schiefer, Leichter Boden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	73,5	1,01
728	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg, Österreicher	„	„	„	67,3	1,05
729	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	62	1,11
730	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	68,5	1,01
731	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	70	1,05
732	„ „	„	Riesling	„	„	„	65	1,15
733	„ „	Schiefer, Boden, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	69,4	1,14
734	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	69,4	0,99
735	„ „	„	„	„	„	„	71	1,14
736	„ „	„	„	„	„	„	71	1,19
737	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	66,4	1,05
738	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	68	1,14
739	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	71	1,02
740	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	74	0,97
741	„ Vor Streil	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	12. 10., keine	„	67,2	1,17
742	„ „	„	„	„	„	„	62,5	0,99
743	„ Königsberg	Boden, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	11. 10., keine	„	68	1,20
744	„ „	Boden, Kunstdünger	Riesling	„	„	„	73	1,14
745	„ Königsberg, Langenberg	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	68,6	1,18
746	Köwerich, Oberster Bann	Schwerer Boden, Stalldünger und wenig Kunstdünger	Kleinberg	„	4. 10., keine	Regen	65,2	0,92
747	„ ObersterBann, Vor der Held	Schiefer, Boden, Stalldünger	Kleinberg u. Riesling	„	6. 10., keine	Trocken	69,5	0,81
748	„ ObersterBann, Vor der Held Wieserich	„	Meist Kleinberg	„	4.—6. 10., keine	Etwas Regen	66,5	0,80
749	„ Vor Wieserich	Wenig Schiefer, Boden, Stalldünger und schwefelsaures Ammoniak	Kleinberg	„	5. 10., keine	Trocken	65,5	0,89
750	„ „ VorderHeld, Oberster Bann	Schiefer, Boden, Stalldünger	Kleinberg u. Riesling	„	6. 10., keine	„	66,8	1,01
751	„ „	„	„	„	5./6. 10., keine	„	68,3	1,07
752	„ „	„	„	„	„	„	68	0,80

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
753	Köwerich, Vor der Held	Boden, Stalldünger	Kleinberg, wenig Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	6. 10., keine	Trocken	71,3	1,03
754	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	„	6. 10., Edelfäule	„	70,5	1,01
755	„ „	Schiefer, Stalldünger	Kleinberg, wenig Riesling	„	6. 10., keine	„	68,2	1,01
756								
757	„ „	„	Kleinberg	„	„	„	69,5	0,83
	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger, schwefelsaures Ammoniak	Kleinberg u. Riesling	„	6. 10., wenig Sauerwurmfäule	„	67,4	1,03
758	Leiwen, Vorschlag	Schiefer, Stalldünger	Meist Kleinberg	„	10. 11., keine	„	72	0,88
759	„ „	„	Kleinberg, wenig Riesling	„	„	„	69,5	0,86
760								
761	„ „	„	Kleinberg	„	„	„	72	1,02
762	„ „ Kampel	„	„	„	9./10. 10., keine	„	67	0,85
763	„ Kampel, Ferrich	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	65	0,88
	„ Ochsenlay	Schiefer, Lehm, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	„	10. 10., keine	„	67,5	1,11
764	„ „	Lehm, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	73	1,05
765	„ „	Schieferboden, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	73	1,08
766								
767	„ Nädel, Leiwener Berg	Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	72	0,93
768	„ Vor der Wies	„	Riesling	„	„	„	66	1,01
	„ „	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	67	0,91
769								
770	„ In der Rulesgrub	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	70	0,81
	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling etwas Kleinberg	„	„	„	68	0,90
771								
772	„ In der Rulesgrub, im Bubental	„	Kleinberg, wenig Riesling	„	„	„	71	0,90
773	„ Im Bubental, In der Rulesgrub	Boden, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	65	0,89
774	„							
	„ „	„	Riesling	„	„	„	74	1,01
775	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Kleinberg, wenig Riesling	„	„	„	67	1,02
	„ Im Bubental	Boden, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	74,2	1,00
776	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	72	0,89

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
777	Leiwen, Im Kampel	Schiefer, Boden, Stalldünger	Meist Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	10. 10., keine	Trocken	63	0,92
778	„ „	Schiefer, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	66	0,68
779	„ Unterm Dorf	Boden, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	70	0,86
780	Trittenheim, Unterm Paiel	Schiefer, schwerer Boden, Stalldünger	Kleinberg	„	7. 10., keine	„	74	0,98
781	„ In der Weierbach	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	9. 10., keine	„	72,5	0,90
782	„ Im Laurentiusberg	Boden, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	„	10. 10., keine	„	62	0,85
783	„ „	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	75	1,12
784	„ „	Schieferboden, Kunstdünger	„	„	10. 10., wenig Edelfäule	„	77	1,07
785	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	„	70	1,05
786	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	72	0,91
787	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	„	„	„	71	0,92
788	„ „	Schiefer, Stalldünger, etwas Kali	Riesling u. Kleinberg	„	17. 10., keine	„	77,8	0,91
789	„ Falkenberg	Schiefer, Stalldünger	Kleinberg u. Österreicher	„	10. 10., keine	„	70	0,94
790	„ Falkenberg, Olk	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling	„	11. 10., keine	„	72	1,24
791	„ „	„	„	„	„	„	73	0,94
792	„ Im Galgenberg	„	„	„	„	„	75	0,84
793	„ „	„	„	„	10. 10., keine	„	69	0,82
794	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	72	0,88
795	„ Fankelter	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	„	„	75	0,92
796	„ Olk	Kies, Stalldünger	„	„	„	„	74	0,98
797	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	70	1,04
798	„ Auf'm alten Haus	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	11. 10., keine	„	73	1,21
799	„ Auf dem Fahr	„	„	„	„	„	73	1,09
800	„ „	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	72,5	1,00
801	Neumayen, Layenberg	„	Riesling	„	12. 10., keine	„	75,5	1,02

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
802	Neumagen, Layenberg	Schiefer, Stalldünger und Thomasmehl	Riesling u. Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10., keine	Trocken	76	1,03
803	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	76,5	1,10
804	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	79	1,12
805	„ „	Boden, Stalldünger	Kleinberg	„	13. 10., Edelfäule	„	81	1,09
806	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	„	„	78	1,03
807	„ „	„	„	„	13. 10., keine	„	80	1,16
808	„ „	„	„	„	„	„	76	1,19
809	„ „	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	76,5	1,10
810	„ Layenberg, Held	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	76	1,00
811	„ Layenberg, In Hambuch	„	„	„	12. 10., keine	„	76	1,07
812	„ Held	„	Riesling	„	„	„	78,5	1,08
813	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	75	1,20
814	„ „	„	Riesling	„	„	„	77	1,07
815	„ „	„	„	„	16. 10., etwas Edelfäule	„	75	1,20
816	„ „	„	⅓ Riesling, ⅓ Kleinberg, ⅓ Diverse	„	16. 10., keine	„	82,2	1,15
817	„ „	„	Riesling	„	17. 10., keine	„	85,8	1,09
818	„ „ Auf'm Kardel	„	Riesling u. Kleinberg	„	12. 10., keine	„	77	0,83
819	„ Neuberg	Riesling, Lehm, Stalldünger	„	„	13. 10., keine	„	71	1,15
820	„ Niederberg	Boden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	69	1,04
821	„ Rosengärtchen	Schiefer, Stalldünger, Thomasmehl, Kali	„	„	„	„	79	0,82
822	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	17. 10., etwas Überreife	„	72,2	1,12
823	„ In Wisbelt	Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	74,1	1,10
824	„ „	„	„	„	„	„	70	1,05
825	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	73,4	1,12
826	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10., keine	„	75,8	1,14
827	„ In Hambuch	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	67,3	1,07
828	„ Kummershaus	Etwas Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	72	1,10

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
829	Dhron, Hofberg	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	Riesling u. Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10., keine	Trocken	75	0,94
830	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	16. 10., keine	„	78,9	1,27
831	„ Im Kandel	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	12. 10., keine	„	76	1,25
832	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling, meist Kleinberg	„	„	„	83,5	1,02
833	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger, Kali	Riesling	„	13. 10., wenig Edelfäule	„	73	1,22
834	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., wenig Edelf.	„	79	1,10
835	„ Im Kandel, Im Meiel	„	Riesling u. Kleinberg	„	12. 10., wenig Edelf.	„	79	0,97
836	„ Niederste Mühle	„	Riesling	„	16. 10., wenig Edelf.	„	71	1,08
837	„ „	„	„	„	17. 10., wenig Edelf.	„	68,8	1,17
838	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	15. 10., wenig Edelf.	„	68,5	1,35
839	„ Unterste Mühle	Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., wenig Edelf.	„	71,2	1,14
840	„ „ Mühlberg	„	„	„	„	„	71	1,00
841	„ Emmeler Berg	„	„	„	17. 10., wenig Edelf.	„	90,3	1,10
842	„ „	„	„	„	„	„	68,2	1,01
843	„ „ Hofberg	„	„	„	„	„	68,2	1,15
844	„ Malay	„	„	„	„	„	71,4	1,27
845	„ Räg	„	„	„	16. 10., wenig Edelf.	„	67,5	1,05
846	Rievenich, Hetzerather Berg	„	„	„	12. 10., wenig Edelf.	„	70	1,01
847	„ „	„	„	„	13. 10., wenig Edelf.	„	66	0,98
848	„ Geisberg	„	„	„	„	„	70	0,91
849	„ „	„	„	„	„	„	68	0,82
850	„ „	„	„	„	16. 10., wenig Edelf.	„	70,9	0,87
851	„ Berg	„	½ Riesling, ½ Kleinberg	„	„	„	68	0,98
852	Piesport, Weer	„	Riesling	„	5. 10., wenig Edelf.	„	69	0,84
853	„ Kirchel	„	„	„	7. 10., Edelfäule	„	66	0,97
854	„ „	„	„	„	10. 10., keine	„	69,5	1,18
855	„ „	½ Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	69,5	1,27

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
856	Piesport, Kirchel	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	10. 10., keine	Trocken	67	1,02
857								
858	„ „	„	„	„	„	„	77,8	1,20
859	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	76	0,99
860	„ „	½ Schiefer, ½ Boden, Stalldünger	„	„	„	„	74	1,11
861	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	73	1,16
862	„ „	„	„	„	„	„	69	1,13
863	„ „	„	„	„	„	„	75	1,14
864	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	69,5	1,13
865	„ „ Hohlweid	Boden, Stalldünger	„	„	10. 10., Edelfäule	„	77	0,99
866	„ Pichter	Schiefer, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	„	72	0,97
867	„ „	„	„	„	„	„	67	0,99
868	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	66	0,98
869	„ „	„	„	„	„	„	68,5	1,12
870	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	71,5	0,86
871	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	70,5	1,01
872	„ Kirchel, Hinterstberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., etwas Edelfäule	„	75	1,11
873	„ Weer, Falkenberg	„	„	„	10. 10., keine	„	67,5	0,83
874	„ „	„	„	„	„	„	71,2	0,90
875	„ Schubertslay, Ritsch	„	„	„	„	„	80,9	0,99
876	„ Goldtröpfchen	„	„	„	10. 10., etwas Edelfäule	„	79	0,89
877	„ „	„	„	„	„	„	72	1,10
878	„ Niederemmel, In der Alz	½ Schiefer, ½ Grund, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	„	73,6	1,02
879	„ In der Alz, In der Hohlweid	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	69,6	0,99
880	„ In der Alz, In der Hohlweid, Michelsberg	„	„	„	„	„	61,6	1,18
881	„ Hohlweid	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	70,5	1,10
882	„							
	„ „	„	„	„	„	„	73	1,03
883	„ „	Schwerer Boden, Schiefer, Ton, Stalldünger	„	„	„	„	66,7	1,00
884	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	69	1,12
885	„							
	„ „	„	„	„	„	„	77,6	1,10
	„	„	„	„	„	„	68	1,05

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
886	Niederemmel, Hohlweid	Boden, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10., keine	Trocken	68,5	1,14
887	„ „	„	„	„	„	„	69,5	1,27
888	„ „	„	„	„	„	„	73,8	1,26
889	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	67	1,32
890	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	9. 10., wenig Edelfäule	„	69	1,09
891	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	69,5	1,18
892	„ „ Kähl	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	„	71,6	1,08
893	„ Pichter, Hohlweid	„	„	„	10. 10., keine	„	74	1,28
894	„ „ Im Güterhaus	„	„	„	9. 10., keine	„	69,6	1,10
895	„ Kähl	„	„	„	„	„	70,6	0,96
896	„ „	„	„	„	„	„	69,8	1,00
897	„ „	„	„	„	„	„	67,6	0,95
898	„ Bei Kähl	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	73	1,04
899	„ Pichter	„	„	„	9. 10., wenig Edelfäule	„	68,8	1,12
900	„ Pichter, Kähl, Hohlweid	Schiefer, Lehm, Stalldünger	„	„	9. 10., Edelfäule	„	77	0,98
901	„ Verschiedene	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	„	68	1,20
902	„ Lay	„	„	„	„	„	66,6	1,12
903	„ Hohlweid, Michelsberg	„	„	„	„	„	73,8	1,10
904	„ Dhroner Berg	Boden, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	71,6	1,20
905	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	67	1,18
906	„ Hohlweid, Michelsberg	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	68	1,13
907	„ Hohlweid, Bitsch	„	„	„	„	„	70	1,02
908	„ Müster Berg	Schiefer, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	„	68	1,12
909	„ Beeth	„	„	„	12. 10., keine	„	69	1,08
910	Minheim, Rosenberg	Schiefer, Stein, Stalldünger	„	„	14. 10., keine	„	77	1,19
911	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	68	1,16
912	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	75	1,29
913	„ Schüllay, Auf der Brück	Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	62	1,35
914	„ Jückenwald	„	„	„	„	„	68	1,30
915	„ Im Grauberg	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	72	1,24

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
916	Minheim, In den Linden	Boden, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 10., keine	Trocken	67	1,15
917	„ Lay	„	„	„	16. 10., keine	„	75	1,41
918	„ „	„	„	„	„	„	64	1,14
919	„ Höfengesetz	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	75	1,34
920	„ „	„	„	„	„	„	75	1,30
921	„ Im Mühlenweg	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	72	1,25
922	„ „	„	„	„	„	„	68	1,26
923	„ „	„	„	„	„	„	74	1,20
924	„ Seifen	„	„	„	„	„	75	1,30
925	„ „	„	„	„	„	„	75	1,25
926	„ In der Kirmet	„	„	„	„	„	71	1,38
927	„ Pichter	„	„	„	„	„	66	1,12
928	„ Geisberg	Schiefer, Stein, Stalldünger	„	„	„	„	72	1,12
929	„ Burglay	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	75	1,27
930	„ Fergel	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	67	1,13
931	„ Am Maisborn	„	„	„	„	„	74	1,24
932	„ Linken	„	„	„	12.—15. 10., keine	„	69,4	1,28
933	„ „	„	„	„	12. 10., keine	„	71,5	1,27
934	Wintrich, Olk	Boden, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	69	1,10
935	„ Berg	Schiefer, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	67	1,08
936	„ Kargel	„	„	„	„	„	68	1,00
937	„ In der Lucht	„	„	„	„	„	65	1,01
938	„ „	„	„	„	18. 10., keine	„	66	0,94
939	„ Am Brauert	„	„	„	„	„	66	1,26
940	„ „	„	„	„	„	„	75	1,10
941	„ „	„	„	„	„	„	65	1,04
942	„ „	„	„	„	„	„	59	1,08
943	„ „	„	„	„	„	„	66	1,27
944	„ „	„	„	„	„	„	70	1,00
945	„ „	„	„	„	„	„	68	1,13
946	„ „ Sonnenseite	„	„	„	„	„	67	11,0
947	„ Geierslay	„	„	„	„	„	68	1,13
948	„ „	„	„	„	„	„	70	1,04
949	„ „	„	„	„	„	„	70	1,10
950	„ „	„	„	„	„	„	68	0,98
951	„ „	„	„	„	„	„	66	1,00
952	„ Ober dem Neuweg	„	„	„	„	„	65	1,15
953	„ Auf dem Neuweg	„	„	„	„	„	63	1,02
954	„ Ohligsberg	„	„	„	„	„	76	1,00

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
955	Wintrich, Sonnenseite	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10., keine	Trocken	65	0,89
956	„ „	„	„	„	„	„	65	1,20
957	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	66	1,16
958	Burgen, Kleppert	„	„	„	„	„	68	1,30
959	„ „	„	„	„	„	„	70	1,27
960	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	68	1,29
961	„ „	„	„	„	„	„	73	1,30
962	„ „	„	„	„	„	„	70	1,30
963	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	69	1,24
964	„ „	„	„	„	„	„	72	1,35
965	„ „	„	„	„	„	„	64	1,34
966	„ „	Gemischter Boden, Stalldünger	„	„	„	„	66	1,28
967	„ Polven	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	62	1,22
968	Kesten, Herrenberg	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	6./7. 10., keine	„	71	1,15
969	„ „	„	Riesling	„	9. 10., keine	„	71,4	1,15
970	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	74,8	0,89
971	„ „ Im Kleingilgert	„	Riesling u. Kleinberg	„	6.—9. 10., keine	„	64	0,99
972	„ „	Schiefer, Stalldünger, etwas Kalk	„	„	9. 10., keine	„	70	1,07
973	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	70	1,10
974	„ „	„	„	„	„	„	67	1,12
975	„ Im Kleingilgert	„	„	„	„	„	70,6	0,96
976	„ „	„	„	„	„	„	65	1,24
977	„ „	„	„	„	„	„	72	1,20
978	„ „	„	„	„	„	„	65	0,95
979	„ „	„	Riesling	„	7. 10., keine	„	67	1,30
980	„ „	„	„	„	9. 10., keine	„	66,6	1,27
981	„ „	„	„	„	„	„	68,2	1,26
982	„ „	„	„	„	„	„	70	0,82
983	„ „	„	„	„	„	„	66	1,17
984	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	69	1,15
985	„ „	„	„	„	„	„	67	1,20
986	„ „	„	„	„	„	„	64	1,10
987	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	„	6.—9. 10., keine	„	68,7	1,03
988	„ „	„	Riesling, etwas Kleinberg	„	9. 10., keine	„	69	1,04
989	„ Hinterberg	„	Riesling	„	„	„	66	1,12

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
990	Kesten, Hinterberg	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10., keine	Trocken	72	1,15
991							63	1,22
992	„ „	„	„	„	„	„	62	1,17
993	„ „	„	„	„	„	„	70	1,16
994	„ „	„	„	„	„	„	66	1,03
995	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	77	1,15
996	„ Niederberg	„	„	„	„	„	77	1,18
997	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger, Thomasmehl, Kainit	„	„	„	„	69,2	1,09
998	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	73	1,26
999	„ „	„	„	„	„	„	72	1,07
1000	„ „	„	„	„	„	„	74	1,42
1001	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	73	1,08
1002	„ „	Schiefer, Stalldünger und Kalk	„	„	„	„	70,2	1,08
1003	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling und Kleinberg	„	„	„	68,2	1,27
1004	„ Kardel	„	Riesling	„	„	„	71	1,09
1005	„ Paulinsberg	„	„	„	„	„	74	0,90
1006	„ „	„	„	„	„	„	76,4	1,14
1007	„ „	„	„	„	„	„	71	1,07
1008	„ „ Niederberg	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	67,6	1,15
1009	„ Träf	„	„	„	„	„	61,4	0,97
1010	„ Niederberg	„	„	„	„	„	69	0,97
1011	„ „	„	„	„	„	„	73	1,08
1012	„ „	„	„	„	„	„	70	1,07
1013	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	74,4	1,05
1014	„ „	„	„	„	„	„	70	1,16
1015	„ „	„	„	„	„	„	66,4	1,00
1016	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	72	1,16
1017	„ Im Braunepichter	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	67	1,27
1018	Monzel, Unterm Kardel	„	„	„	7. 10., keine	„	63	1,07
1019	„ Auf Korken	„	„	„	9. 10., keine	„	62,2	1,10
1020	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	7./9. 10., keine	„	73	1,45
1021	„ Im Zerdel	Boden, Stalldünger	„	„	9. 10., keine	„	72,4	1,18
1022	„ Auf Zalzert	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	71	1,12
1023	„ Kampen	„	„	„	16. 10., keine	„	70	1,10
	Filzen, Pinnert	Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10., keine	„		

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1024	Filzen, Pinnert	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10., keine	Trocken	71	1,18
1025	„ „	„	„	„	„	„	66	0,86
1026	„ „	„	„	„	„	„	71	0,94
1027	„ „	„	„	„	„	„	64	1,00
1028	„ „	„	„	„	„	„	62	0,92
1029	„ „	„	„	„	„	„	71	1,10
1030	„ „	„	„	„	„	„	64	0,82
1031	„ „	„	„	„	„	„	69	0,93
1032	Dusemond, Falkenberg	„	„	„	8. 10., keine	„	71	0,93
1033	„ In der Grub	„	„	„	„	„	67	1,10
1034	„ In der Kammer	„	„	„	„	„	68	0,92
1035	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	72	1,13
1036	„ In den Juffer	Schiefer, Stalldünger	„	„	8. 10., keine	„	73	0,94
1037	„ „	„	„	„	9. 10., keine	„	72	1,19
1038	„ In der Kähl	„	„	„	10. 10., keine	„	76	0,96
1039	„ „ Jungwingert	„	„	„	8./9. 10., keine	„	69	1,08
1040	„ Sicker	„	„	„	9. 10., keine	„	68	0,91
1041	„ „ Jungwingert	„	„	„	„	„	65	1,20
1042	„ Unterberg	„	„	„	10. 10., keine	„	75	1,18
1043	„ „	„	„	„	10. 10., keine	„	73	1,08
1044	„ „	„	„	„	„	„	68	0,96
1045	„ Im Krips	„	„	„	„	„	76	1,16
1046	„ „	„	„	„	„	„	67	1,08
1047	„ Brauneberg	„	„	„	„	„	70	0,89
1048	„ Hasenläufer	„	„	„	„	„	70	1,12
1049	„ „	„	„	„	„	„	70	1,08
1050	„ „ Paulinsberg	„	„	„	„	„	70	1,07
1051	„ Am Hoscheter	„	„	„	„	„	72	1,07
1052	„ „	„	„	„	„	„	70	1,10
1053	„ Auf Mötschert	„	„	„	„	„	72	1,03
1054	„ In der Sank	„	„	„	„	„	66,8	1,05
1055	„ Pferdsschüner	„	„	„	„	„	71	1,16
1056	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	72	1,10
1057	„ Oberberg	„	„	„	„	„	74	1,17
1058	„ In der Sank	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	72	1,05
1059	Veldenz, Geisberg	Boden, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	73,1	1,20
1060	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	61,8	0,94

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1061	Veldenz, Geisberg	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	16. 10., keine	Trocken	73	1,22
1062								
1063	„ „	„	„	„	„	„	70,8	0,92
1064	„ „ Bitsch	„	„	„	16./17. 10., keine	„	80,6	1,03
1065	„ „	„	„	„	17./18. 10., keine	„	70,6	1,03
1066	„ „	„	„	„	16./17. 10., keine	„	71,1	0,98
1067	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	70,8	1,21
1068	„ „	„	„	„	„	„	81,8	1,09
1069	„ „	Gemischter Boden, Stalldünger	„	„	„	„	76,4	1,00
1070	„ Bitsch	„	„	„	„	„	70,8	0,91
1071	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	73,8	1,00
1072	„ „	„	„	„	„	„	69,6	1,00
1073	„ „	„	„	„	„	„	69,6	1,07
1074	„ Kirchberg	„	„	„	18. 10., keine	„	70,3	1,15
1075	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	69,6	1,18
1076	„ „	„	„	„	„	„	71,8	1,19
1077	„ „	„	„	„	„	„	68,8	1,16
1078	„ „	„	„	„	„	„	68,8	1,21
1079	„ „	„	„	„	„	„	69,8	1,17
1080	Mülheim, Bitsch	„	„	„	17. 10., keine	„	73	1,18
1081	„ „	„	„	„	„	„	71	1,20
1082	„ „	„	„	„	„	„	60	1,09
1083	„ „	„	„	„	„	„	70	1,30
1084	„ „	„	„	„	„	„	73	1,25
1085	„ „	„	„	„	„	„	70	1,27
1086	„ „	„	„	„	„	„	73	1,20
1087	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	65	1,18
1088	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	70	1,26
1089	„ „	„	„	„	„	„	74	1,46
1090	„ „	„	„	„	„	„	71	1,27
1091	„ „	„	„	„	„	„	66	1,22
1092	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	67	1,25
1093	„ „	„	„	„	„	„	67	1,13
1094	„ „ Held	„	„	„	16. 10., keine	„	70	1,17
1095	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	66	1,05
1096	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	70	1,14
1097	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	66	1,22
	„ „ Diverse	„	„	„	17. 10., keine	„	73	1,24

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1098	Mülheim, Steinberg	Boden, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	17. 10., keine	Trocken	67	1,19
1099	„ Layenberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	70	1,30
1100	„ Layenkaul	„	„	„	„	„	74	1,19
1101	„ Held	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	70	1,30
1102	Lieser, Pichter	„	„	„	11. 10., keine	„	72	1,42
1103	„ „ Niederberg	„	„	„	10. 10., keine	„	64	0,72
1104	„ „	„	„	„	„	„	68	0,99
1105	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	71	1,19
1106	„ Kreuz, Niederberg	„	„	„	11. 10., keine	„	71	1,09
1107	„ Im süßen Berg	„	„	„	„	„	71	1,11
1108	„ Auf d. Scharz	„	„	„	„	„	71,6	1,05
1109	„ Mehlrech	„	„	„	12. 10., keine	„	71,6	1,24
1110	„ Niederberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	69	0,89
1111	„ „	„	„	„	„	„	68	1,05
1112	„ „	„	„	„	„	„	75,8	1,07
1113	„ „	„	Riesling und Kleinberg	„	„	„	71	1,00
1114	„ „	„	„	„	„	„	70	0,94
1115	„ „ Schlimmer Weg	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	76,9	0,91
1116	„ Niederberg, verschiedene	„	„	„	„	„	69	1,06
1117	„ Niederberg, Held	„	„	„	„	„	72	1,21
1118	„ Niederberg, gemischt	„	„	„	„	„	65	1,06
1119	„ Niederberg, Bärlay	„	„	„	„	„	69	1,08
1120	„ Niederberg, Unter der Hambuch	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	„	„	77	0,99
1121	„ Niederberg, Steinkaul	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	76	0,93
1122	„ Niederberg, Hutlay	„	„	„	„	„	72	1,10
1123	„ Niederberg, Held	„	„	„	„	„	73	0,87
1124	„ Niederberg, gemischt	„	„	„	10./11. 10., keine	„	69	1,06
1125	„ Triller, Hinter der Krausheld	„	„	„	„	„	70	1,01
1126	„ Hambuch, Niederberg	„	„	„	11. 10., keine	„	70	1,15

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1127	Lieser, Rosenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10., keine	Trocken	74	1,26
1128	„ „	„	„	„	„	„	66,6	1,32
1129	„ Oberberg	„	„	„	„	„	69	1,08
1130	„ „	„	„	„	„	„	71,8	1,14
1131	„ „	„	„	„	„	„	68	1,23
1132	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	68	1,32
1133	„ „	„	„	„	„	„	66,6	1,20
1134	„ „	„	„	„	„	„	73,6	0,98
1135	„ „	„	„	„	„	„	67,2	1,25
1136	„ „	„	Riesling und Kleinberg	„	„	„	71,4	1,26
1137	„ In der Mariengrube	„	Riesling	„	11. 10., keine	„	72	1,21
1138	„ Im Kreuz	„	„	„	„	„	67	1,05
1139	„ In der Mariengrube	„	„	„	11./12. 10., keine	„	69	1,03
1140	„ Maringer Berg	„	„	„	12. 10., keine	„	66	1,12
1141	„ Hambuch	„	„	„	„	„	72	1,22
1142	„ Held	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	69	1,05
1143	Andel, Sonnenseite	„	„	„	17. 10., keine	„	71	1,05
1144	„ „	„	„	„	„	„	72,2	0,88
1145	„ „	„	„	„	„	„	72,2	1,20
1146	„ „	„	„	„	„	„	72,2	0,98
1147	„ „ Pfahl	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	68,8	0,81
1148	„ Sonnenseite, Loch	„	„	„	16./17. 10., keine	„	73,8	1,02
1149	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	75,8	0,93
1150	„ „	„	„	„	„	„	66,8	1,03
1151	„ Loch	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	68,8	1,16
1152	Enes, Pichter	Tiefgrundig. Schief., Stalldünger	„	„	16./17. 10., keine	„	72,3	1,23
1153	„ „	Tiefgrundiger Schiefer, Thomasschlacke, Kali	„	„	„	„	70	1,12
1154	„ In der Meil	Tiefgrundiger Schiefer, Stalldünger	„	„	17./18. 10., keine	„	67	1,10
1155	„ „ Auf Roderech	Tiefgrundiger Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	16./18. 10., keine	„	67	1,10
1156	„ „	„	„	„	18. 10., keine	„	75	1,03
1157	„ „	Tiefgrundiger Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	70	1,13

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1158	Cues, Auf Roderech	Tiefgrundiger Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10., keine	Trocken	71	1,02
1159	„ Im Schöben	„	„	„	„	„	70	1,09
1160	„ „ Im Rohr	„	„	„	„	„	68	1,10
1161	„ Keilchen	„	„	„	„	„	73	1,11
1162	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	19. 10., keine	„	70	1,04
1163	„ Cueser Mühle	„	Kleinberg	„	„	„	63	1,12
1164	„ Auf Langenforst	Tiefgrundiger Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	18. 10., keine	„	66	0,98
1165	„ Roderechskaul	„	„	„	„	„	70	1,14
1166	„ Grube	„	„	„	17. 10., keine	„	68	1,04
1167	Bernkastel, Schwanen	Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., keine	„	73,5	0,99
1168	„ „	„	„	„	13. 10., keine	„	61	0,85
1169	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	68,5	1,11
1170	„ „	Boden, Kunstdünger	„	„	10. 10., keine	„	67	1,00
1171	„ Rosenberg, Matheisberg	„	„	„	12. 10., keine	„	69	1,07
1172	„ Rosenberg	„	„	„	„	„	74	1,07
1173	„ „	Schiefer, Kunstdünger	„	„	„	„	69,5	0,98
1174	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	65	1,10
1175	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	„	68	1,04
1176	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	67	1,12
1177	„ Laterbäumchen	Schiefer, Boden, Stall- und Kunstdünger	Riesling	„	12. 10., keine	„	61,5	1,10
1178	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	13. 10., keine	„	72	1,08
1179	„ Burg	„	„	„	11. 10., keine	„	61,8	1,15
1180	„ In der Pritzlay	„	„	„	12. 10., keine	„	68,5	1,07
1181	„ Klingelborn	„	„	„	13. 10., keine	„	67	1,11
1182	„ Im Bradenhöfchen	„	„	„	„	„	71	0,95
1183	„ Im Pfaffenberg	„	„	„	„	„	69,5	1,10
1184	„ Auf dem Ofenpfad	„	„	„	„	„	65	1,00
1185	„ Schellenberg	„	„	„	„	„	68	1,22

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1186	Bernkastel, Doktor	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10., keine	Trocken	76	1,21
1187	„ In der Badestube	„	„	„	„	„	81,3	1,14
1188	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	74	1,12
1189								
1190	„ Altenwald	„	„	„	„	„	65	1,18
1191	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling und Kleinberg	„	„	„	67	1,23
1192	„ Sang	Schiefer, Kalk	Riesling	„	11. 10., keine	„	72	1,20
1193	„ In der Badestube, Lay	Schiefer, Kunstdünger	„	„	13. 10., keine	„	71	1,03
1194	Graach, Himmelreich	„	„	„	„	„	72	1,00
1195	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	13. 10., Edelfäule	„	69	1,17
1196	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	14. 10., keine	„	65	1,16
1197	„ Sederband	„	„	„	13. 10., keine	„	69	1,03
1198	„ „	½ Schiefer, ½ Boden, Stalldünger	„	„	„	„	64	1,05
1199	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	13. 10., Edelfäule	„	67	1,08
1200	„ Tirlay	„	„	„	13. 10., keine	„	66	1,01
1201	„ Gertzgrube	„	„	„	20. 10., keine	„	75	1,09
1202	„ Humberg	Schiefer, Kunstdünger	„	„	13. 10., keine	„	70	1,02
1203	„ „ Zehnhaus	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	67	1,13
1204	„ Verschiedene	„	„	„	„	„	68	1,08
1205	„ Kirchlay	„	„	„	„	„	66	0,93
1206	„ Absberg	„	„	„	14. 10., keine	„	67	1,09
1207	„ „	„	„	„	„	„	66	0,98
1208	„ „	„	„	„	14. 10., etwas Edelfäule	„	66	1,00
1209	„ Ried	„	„	„	14. 10., keine	„	72	1,22
1210	„ Tirlay	„	„	„	„	„	72	1,12
1211	„ Goldwingert	Schiefer, Kali	„	„	13. 10., keine	„	73,5	1,00
1212	„ Auf'm Sand	Boden, Stalldünger	„	„	13. 10., Edelfäule	„	72	1,08
	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	13. 10., keine	„	72	1,13

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1213	Graach, Auf'm Sand, Bischtun	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10., keine	Trocken	67	1,13
1214	„ Olk	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	71	1,10
1215	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	14. 10., keine	„	75	1,07
1216	„ Geißfüßchen	Boden, Stalldünger	„	„	13. 10., keine	„	68	1,01
1217	„ Auf der Kehr, Zwischen Kordel	„	„	„	„	„	66	1,15
1218	„ Auf der Kehr	„	„	„	14. 10., etwas Edelfäule	„	68	1,31
1219	„ „	½ Schiefer, Stalldünger	„	„	20. 10., keine	„	73	1,04
1220	„ Wolfskaul	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	75	1,08
1221	„ Ludwigsweg	Boden, Kunstdünger	„	„	14. 10., etwas Edelfäule	„	64	0,95
1222	„ Münzlay	Schiefer, Boden, Kunstdünger	„	„	14. 10., keine	„	68	1,18
1223	„ Pfühl	Schiefer, Kunstdünger	„	„	14. 10., wenig Edelfäule	„	73	1,10
1224	„ Ferrig	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	14. 10., keine	„	70	1,11
1225	Wehlen, Junge Feinter	Schiefer, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	„	73,5	1,07
1226	„ In der Schleif	„	„	„	18./19. 10., keine	„	71	1,07
1227	„ Im Keller, Langeberg	„	„	„	19. 10., keine	„	80	1,07
1228	„ Feinter, Lameeterlay	„	„	„	„	„	77	0,86
1229	„ —	„	„	„	19. 10., etwas Edelfäule	„	76,6	1,27
1230	„ —	„	„	„	„	„	77,6	1,34
1231	„ Rotlay	„	„	„	20. 10., etwas Edelfäule	„	84	1,08
1232	„ Edrislay	„	„	„	„	„	77	0,94
1233	„ Welbersberg	Schiefer, Stalldünger, schwefels. Ammon.	„	„	19. 10., keine	„	82	0,88
1234	„ Hammerstein	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	20. 10., keine	„	81	0,97
1235	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	71	1,08
1236	„ „	„	„	„	„	„	68	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1237	Wehlen, Michelsberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	20. 10., keine	Trocken	81	0,93
1238								
1239	„ Im Enkel	„	„	„	„	„	82	1,05
	„ Nonnenberg, Wolferpfad,	„	„	„	„	„	73	0,99
1240	Auf Bruch							
1241	„ Feinter	„	„	„	„	„	76	0,94
1242	„ Bickerd	„	„	„	„	„	76	0,95
1243	„ Langenberg	„	„	„	„	„	72	0,95
	„ In der Unterich	Etwas Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	67	1,08
1244								
	„ Unterst Keller	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	63	0,98
1245								
1246	„ Bach	„	„	„	„	„	70	1,04
1247	„ „	„	„	„	„	„	68	1,34
	Zeltingen, Im Ploglender	„	„	„	19. 10., keine	„	64	0,95
1248								
	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	20. 10., keine	„	74,5	1,08
1249								
1250	„ „	„	„	„	„	„	68,8	1,07
	„ In der Langheck	„	„	„	19. 10., keine	„	70	1,03
1251								
	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	69	1,05
1252								
	„ Im Kandel	„	„	„	18. 10., keine	„	65	0,92
1253								
	„ Im Ploglender, Im Plantert	„	„	„	19. 10., wenig Edelfäule	„	70	1,02
1254								
	„ Auf der Steinmauer	„	„	„	„	„	69	0,95
1255								
1256	„ „	„	„	„	„	„	64	1,02
	„ Niederbann	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	69	1,10
1257								
	„ Oberster Weg	½ Schiefer, ½ Boden, Stalldünger	„	„	„	„	64	1,05
1258								
	„ Im Bönner	„	„	„	18./19. 10., keine	„	67	0,98
1259								
	„ „	„	„	„	19. 10., keine	„	72	1,05
1260								
1261	„ Im Bickard	„	„	„	„	„	63	0,88
1262	„ Im Dillsbock	„	„	„	„	„	66	0,99
	„ „	Schiefer, Kunstdünger	„	„	20. 10., keine	„	68	0,93
1263								
	„ Im Dillsbock, Im Kandel	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	68	0,97
1264								
	„ Im Ploglender, Im Plantert, Im Wegscheid	„	„	„	19. 10., keine	„	70	1,01
1265								
	„ In der Breitmark	„	„	„	„	„	68	1,03
1266								
1267	„ „	„	„	„	„	„	68,5	1,03
	„ „	„	„	„	„	„	63,5	1,00

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1268	Zeltingen, In der Breitmark	Boden, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Keine; gespritzt und geschwefelt	19. 10., keine	Trocken	68	0,97
1269	„ „	„	Riesling	„	20. 10., keine	„	69	1,03
1270	„ In der Kirchbach	„	„	„	19. 10., keine	„	70	1,01
1271	„ Im Häl	„	„	„	20. 10., keine	„	70,2	1,08
1272	„ Mausgebäude	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	17. 10., etwas Edelfäule	„	79	0,88
1273	„ Im Häl	Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10., keine	„	64	0,96
1274	„ Verschiedene	„	„	„	19. 10., keine	„	69	1,00
1275	„ „	„	„	„	20. 10., keine	„	68,8	1,06
1276	„ Im Schlösgesberg	„	„	„	19. 10., keine	„	70	0,95
1277	„ „	„	„	„	„	„	75	0,99
1278	„ Scherren, Priel	„	„	„	„	„	72	0,96
1279	„ Im Plantert	„	„	„	19. 10., etwas Edelfäule	„	70	1,02
1280	„ „	„	„	„	19. 10., keine	„	70	1,13
1281	„ Auf Jöbchesberg	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	Riesling u. Burgunder	„	„	„	68	1,00
1282	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	„	„	68	1,05
1283	„ Im Samelt	„	„	„	„	„	71	1,00
1284	„ Hüttlay	„	„	„	„	„	69	0,99
1285	„ Aurech, Limeler	„	„	„	„	„	72	0,90
1286	„ Limeler	„	„	„	„	„	68	1,15
1287	„ In der Planteraul	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	69	1,03
1288	„ Forst	Schiefer, Stalldünger	„	„	20. 10., keine	„	75	1,11
1289	„ Im Rodt, Am Welbersberg	„	„	„	„	„	74	1,07
1290	„ Kirchwingert	„	„	„	20. 10., etwas Edelfäule	„	69	1,04
1291	Machern, Hoch am Berg	Schieferboden, Stalldünger	„	„	30. 10., keine	„	71	0,98
1292	„ Tief am Berg	„	Riesling u. Weißburgunder	„	„	„	83,5	0,99
1293	Rachtig, Blensch	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	16. 10., keine	„	71	1,10
1294	„ Scheuerkopf	„	„	„	16. 10., wenig Sauerfäule	„	72	1,12

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1295	Rachtig Scheuerkopf	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	19. 10., keine	Trocken	72,8	1,16
1296	„ Schafhaus	„	„	„	18. 10., keine	„	72,8	0,98
1297	„ Wahlen	„	„	„	19. 10., keine	„	74	1,12
1298	„ Hirzen	„	„	„	„	„	67	0,97
1299	„ Bruchbann	Boden, Stalldünger	„	„	18. 10., keine	„	49,6	0,80
1300	„ Bruchbann, Plattener Weg	Boden, wenig Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	65,5	1,08
1301	„ Hinterbann	Boden, Stalldünger	„	„	19. 10., keine	„	66,5	1,09
1302	„ Niederbann	„	„	„	„	„	65,1	1,18
1303	„ „	„	„	„	„	„	61,8	1,38
1304	„ Jakobsberg	„	„	„	„	„	67,6	1,22
1305	„ Feinter	„	„	„	19. 10., wenig Edelfäule	„	69,6	1,14
1306	„ In Dostert	Boden, Kali	„	„	„	„	70,8	1,30
1307	„ Niederbann, Hammerstein,	Boden, Stall- und Kunstdünger	„	„	18. 10., keine	„	67	1,04
1308	„ Vorderbann, Blenschbann	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	64	0,95
1309	„ Hinterbann, Niederbann	Boden, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	60	1,03
1310	Uerzig, Schwarzlay	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	16. 10., keine	„	65	1,13
1311	„ Würzgarten	„	„	„	16. 10., wenig Edelfäule	„	80	0,78
1312	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	82	0,99
1313	„ Oberberg	„	„	„	„	„	72	0,92
1314	„ „	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	69	1,17
1315	„ „	Boden, Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	73,2	0,94
1316	„ „	„	Kleinberg u. Riesling	„	„	„	74	1,10
1317	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	75	0,89
1318	„ Pichter	„	Riesling	„	„	„	70	1,08
1319	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	70	1,13
1320	„ „	„	„	„	„	„	78	1,00
1321	„ „	„	„	„	16. 10., Edelfäule	„	72	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1322	Uerzig,	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	16. 10., keine	Trocken	72,5	0,88
1323	„ Fischersbann	„	„	„	„	„	67	1,19
1324	„ „	„	„	„	„	„	69,5	1,07
1325	„ Würzgarten, Kranklay	Schiefer, Kalk, Kali, Kunstdünger	„	„	„	„	83	0,90
1326	„ Auf Kövermännchen	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	72,5	0,97
1327	„ Redder	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	67	1,11
1328	„ „	„	„	„	16. 10., wenig Edelfäule	„	70	1,10
1329	„ Im Krohberg	„	„	„	16. 10., keine	„	72	0,99
1330	„ Schleif, Auf der Kehr	„	Kleinberg	„	„	„	75	0,77
1331	„ Maxberg	„	Kleinberg u. Riesling	„	„	„	74	0,82
1332	„ Bergweg	„	Kleinberg, etwas Riesling	„	„	„	67	0,91
1333	Bausendorf, Nistal	Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	17. 10., keine	„	70,8	1,07
1334	„ „	„	„	„	20. 10., Edelfäule	„	74,3	1,46
1335	„ Kreuzgraben	„	„	„	„	„	64,1	1,25
1336	„ „	„	Riesling	„	17. 10., geringe Edelfäule	„	75	1,24
1337	„ „	„	„	„	„	„	74	0,98
1338	Erden, In Rotkirch	„	„	„	16. 10., keine	„	72	1,11
1339	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	72,5	1,15
1340	„ „	„	„	„	„	„	76,5	1,08
1341	„ „	„	„	„	16. 10., wenig Edelfäule	„	77	1,02
1342	„ In Rotkirch, Neuenberg	„	„	„	16./17. 10., keine	„	74	1,01
1243	„ Kühberg	„	„	„	16. 10., keine	„	71	1,19
1344	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	76	1,10
1345	„ Kühberg, Schöneberg	„	„	„	„	„	69	1,16
1346	„ Verschiedene	„	„	„	16. 10., keine	„	85	0,84
1347	„ „	„	„	„	„	„	66	1,05
1348	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	75	1,10
1349	„ „	„	„	„	17. 10., wenig Edelfäule	„	80	0,99

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1350	Erden, Herrenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	16. 10., wenig Edelfäule	Trocken	71	0,97
1351	„ Hahnenberg	„	„	„	17. 10., wenig Edelfäule	„	78	1,05
1352	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	78	0,92
1353	„ „	„	„	„	„	„	77,5	0,92
1354	„ „	„	„	„	16. 10., keine	„	73	0,90
1355	„ Schöneberg	„	„	„	„	„	75	1,02
1356	„ Erdener Berg	„	„	„	16. 10., Edelfäule	„	73	1,04
1357	„ Kribslay	„	„	„	„	„	74	1,10
1358	„ In Onnerts	„	„	„	16. 10., keine	„	80	0,80
1359	„ „	„	„	„	16./17. 10., wenig Edelfäule	„	80	0,93
1360	„ In Onnerts, Herzlay	„	„	„	17. 10., keine	„	80,5	0,90
1361	„ Schnitzberg	„	„	„	„	„	78	1,10
1362	„ „	Schiefer, Boden, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	77	1,04
1363	„ Bußlay	Stall- u. Kunstdüng.	„	„	16. 10. keine	„	78	1,08
1364	„ „	Schiefer,						
1365	„ Hödlay	Schiefer, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	71	0,96
1366	„ Manderscheiderheck	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	71	1,15
1367	„ Acker	Boden, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	74,5	1,04
1368	Lösnich, Sperlay	„	„	„	17. 10., keine	„	76	1,07
1369	„ „	„	„	„	„	„	76	1,15
1370	„ Falkenburg	Schiefer, Stalldünger	„	„	17. 10., Edelfäule	„	77	0,95
1371	„ „	„	„		17. 10., keine	„	79	1,04
1372	„ „	„	„	„	„	„	72	1,05
1373	„ An der Försterlay	„	„	„	17. 10., etwas Edelfäule	„	76	1,07
1374	„ An der Försterlay, Lösnicher Berg	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	17. 10., ziemlich Edelfäule	„	75,7	1,05
1375	„ Beim Heiligenhäuschen	Schiefer, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	79,5	1,03
1376	„ Langfuhr	Schiefer, Boden, Stall- und Kunstdünger	Riesling u. Kleinberg	„	16. 10., keine	„	74	0,92
					„	„	79,5	1,20

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1377	Kinheim, Am Langfuhr	Boden, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	16. 10., keine	Trocken	79	1,10
1378	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	74	1,24
1379	„ „	„	„	„	„	„	71,1	1,15
1380	„ „	„	„	„	„	„	73,4	1,07
1381	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	72,5	0,97
1382	„ Am Langfuhr, Holzsack	„	„	„	16. 10., keine	„	75,7	1,12
1383	„ Rosenberg	„	„	„	„	„	71,5	0,94
1384	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	79,5	0,99
1385	„ Lay	„	„	„	„	„	79	0,92
1386	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	71,5	1,27
1387	„ „	„	„	„	16. 10., keine	„	77,2	1,00
1388	„ Lay, Rosenberg	„	„	„	„	„	73	0,93
1389	„ Petschlay	„	„	„	„	„	76	0,94
1390	„ Petsch	„	„	„	„	„	67,4	0,85
1391	„ „	„	„	„	„	„	72,8	1,07
1392	„ „	„	„	„	„	„	72,8	0,98
1393	„ „	„	„	„	„	„	82,8	1,03
1394	„ „	Boden, Stalldünger	Riesling u. Österreicher	„	17. 10., keine	„	73,5	1,16
1395	„ Petsch, Halsbach	Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	65,5	0,83
1396	„ Löwenberg	„	Riesling	„	17. 10., keine	„	79	1,10
1397	„ Petersberg	„	„	„	„	„	67,5	1,20
1398	„ „	„	„	„	„	„	70,8	1,17
1399	„ „	„	„	„	„	„	78	1,20
1400	„ Im Tal	„	„	„	17. 10., Edelfäule	„	71,8	1,30
1401	„ Hampächter	„	„	„	17. 10., keine	„	71	1,19
1402	„ Haubenberg	„	„	„	„	„	87	1,24
1403	„ Kardel	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	83	0,97
1404	„ Brademm	Boden, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	65,5	1,10
1405	Cröv, In der Kirchkaul	Schiefer, Stalldünger	„	„	15. 10., keine	„	67,5	1,02
1406	„ „	„	„	„	18. 10., keine	„	71	0,93
1407	„ „	„	„	„	„	„	68	0,95
1408	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	74,5	0,98
1409	„ In der Kirchkaul, Ober der Kapelle	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	77	0,98
1410	„ Niederberg	„	„		17. 10., keine	„	71	1,00

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1411	Cröv, Niederberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	17. 10., keine	Trocken	72	1,06
1412								
1413	„ „	„	„	„	„	„	69	0,90
1414	„ Niederberg, Auf Bolles	„	„	„	„	„	67	1,00
1415	„ „	„	„	„	18. 10., keine	„	68,5	1,13
1416	„ Niederberg, Im Häschen	„	„	„	17. 10., keine	„	72,5	0,94
1417	„ Niederberg, Im Steffensberg	„	„	„	„	„	72	1,05
1418	„ „	„	„	„	„	„	74	1,02
1419	„ Niederberg, Im Kahlenberg	„	„	„	„	„	68	1,04
1420	„ „	„	„	„	„	„	73	0,98
1421	„ Niederberg, Wolfer Loch	„	„	„	„	„	70	1,15
1422	„ Niederberg, In der Betterlay	„	„	„	„	„	76	0,98
1423	„ „	„	„	„	18. 10., keine	„	72	0,94
1424	„ Niederberg, An den Layen	„	„	„	17. 10., keine	„	72,5	1,00
1425	„ „	„	„	„	18. 10., keine	„	68,5	1,11
1426	„ Kahlenberg	„	„	„	„	„	65	1,16
1427	„ Niederberg, Reibfuß	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	68	1,20
1428	„ Kahlenberg, Steffensberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	78,5	1,09
1429	„ Braunfeld	„	„	„	„	„	67,5	1,15
1430	„ „	„	„	„	„	„	71	1,06
1431	„ An den Layen	„	„	„	„	„	71	1,15
1432	„ „	„	„	„	„	„	74	1,05
1433	„ Wolfer Loch	„	„	„	„	„	68	1,03
1434	„ Niederberg, Auf Schockerkopf	Schiefer, Stalldünger, Kali	„	„	„	„	72	1,04
1435	„ Niederberg, Auf Braunfeld	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	72	1,05
1436	„ Niederberg, Schwarzgraben	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„ etwas Kleinberg	„	„	„	71	1,06
1437	Wolf, In der Grube	Schiefer mit Boden, Stalldünger	Riesling	„	19. 10., Edelfäule	„	65	0,87
1438	„ Laufer	„	„	„	„	„	70	1,04
1439	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	65	0,94
1440	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	66	1,03
1441	„ Viertelgut	„	„	„	„	„	69	1,00
	Kövenich, Burglay	Schiefer, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	73,5	1,16

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1442	Kövenich, Burglay	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	17. 10., keine	Trocken	70	1,14
1443	„ Leckmund	„	„	„	„	„	74	1,28
1444	„ Auf der Lay	„	„	„	„	„	72,5	1,12
1445	„ „	„	„	„	„	„	68,5	1,09
1446	„ „	„	„	„	18. 10., keine	„	69	1,27
1447	„ Ackerberg	„	„	„	„	„	73,5	1,35
1448	„ „	„	„	„	„	„	69	1,07
1449	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	71	1,27
1450	Reil, Verschiedene	„	Riesling	„	„	„	65	1,22
1451	„ Falkenberg, Burger Berg, In Mulay	„	„	„	„	„	73	1,15
1452	„ In Mulay	„	„	„	„	„	84	1,12
1453	„ Fahr	„	„	„	„	„	67	1,24
1454	„ Im Feld	„	„	„	„	„	80	1,26
1455	„ In Bellenau	„	„	„	„	„	72	1,27
1456	„ „ Leinisch, Küsterei	„	„	„	„	„	68	1,35
1457	„ Auf Pfahlheck	„	„	„	„	„	72	1,18
1458	„ Sorentberg	„	„	„	„	„	74	1,04
1459	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	75	1,05
1460	„ Falklay	„	„	„	„	„	80	1,08
1461	„ Burger Berg	„	„	„	„	„	73	1,18
1462	„ Neuer Weg	Schiefer, Boden, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	75	1,16
1463	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	72	1,15
1464	„ In Mulay, Hofberg	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	87	1,14
1465	„ Im Feld, in Stader	Boden, Stalldünger	Riesling, wenig Österreicher	„	„	„	71	1,22
1466	„ Weingrube, Fels	„	Riesling	„	„	„	66	1,30
1467	„ Weingrube	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	71	1,19
1468	„ Burger Berg, Am Fahr	„	„	„	„	„	82	1,28
1469	„ Auf der Mühle	„	„	„	„	„	71	1,26
1470	„ „ Falklay	„	„	„	„	„	72	1,19
1471	„ In Bellenau, Leinisch, Wolfskaul	„	„	„	„	„	70	1,30
1472	„ 1. Bann	„	„	„	„	„	69	1,14
1473	„ Hasbach	„	„	„	„	„	66	1,11
1474	„ Mulayerhof	„	„	„	„	„	69	1,12

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1475	Reil, Leinisch	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10., keine	Trocken	75	1,20
1476								
1477	„ Rischaar	„	„	„	„	„	70	1,31
	„ Sorentberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	80	0,79
			IV. Ruwer.					
1478	Riveris, Gemeinde	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	21. 10., keine	Trocken	64,5	1,09
1479								
1480	„ Kuhnchen	„	„	„	„	„	62	0,95
	„ „	Schiefer, Stalldünger, etwas Kunstdünger	„	„	„	„	72,5	1,00
1481	„ Bornhübel	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	70	1,28
1482	Waldrach, Auf der Kron	„	„	„	„	„	73	0,97
1483	„ Bei der Almos	„	„	„	24. 10., keine	„	70,4	1,40
1484	„ Im Falsemerberg	„	„	„	25. 10., keine	„	61	0,92
1485	„ Ehrenberg, Auf der Kron	Schiefer, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	„	68	1,07
1486	„ Verschiedene	„	„	„	„	„	73,5	1,02
1487	„ „	„	„	„	20. 10., keine	„	69,7	1,11
1488								
1489	„ „	„	„	„	„	„	69,1	0,91
1490	„ „	„	„	„	„	„	66,5	0,97
1491	„ „	„	„	„	21. 10., keine	„	67,2	1,08
1492	„ Hauptberg	„	„	„	20. 10., keine	„	66,7	0,89
1493	„ „	„	„	„	21. 10., keine	„	68,3	1,03
1494	„ Herrenberg	„	„	„	20. 10., keine	„	77,4	1,03
1495	„ Gattensberg	„	„	„	21. 10., keine	„	71	1,05
1496	„ Im Scheiderberg	„	„	„	„	„	72,6	1,17
1497	„ Könen	„	„	„	„	„	70	1,07
1498	„ „	„	„	„	„	„	74	0,98
1499	„ „	„	„	„	„	„	69,7	1,05
1500	„ „ Im Maisenberg	„	„	„	20. 10., keine	„	69,1	0,97
1501	„ Im Maisenberg	„	„	„	„	„	69	1,05
1502	„ „	Schiefer, Kunstdünger	„	„	„	„	66,7	1,01
	„ Im Hahnenberg	Schiefer, Stalldünger, Thomasmehl	„	„	30. 10., keine	Regenwetter	61,5	1,01

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1503	Casel, Zuckerkopf	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	23. 10., keine	Trübe	61,5	1,01
1504	„ Im Kehrnagel	„	„	„	„	„	79	0,90
1505	„ „	„	„	„	„	„	66	0,92
1506	„ Auf'm Steiniger	„	„	„	„	„	69	1,02
1507	„ Taubenberg	„	„	„	„	„	66	0,98
1508	„ Verschiedene	„	„	„	„	„	57,6	0,86
1509	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	68	1,00
1510	„ Großenberg	„	„	„	„	„	71	1,08
1511	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	56,2	0,97
1512	„ Im Sämer	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	66,5	1,16
1513	„ Walterberg	Schiefer, Ton, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	71	1,00
1514	Mertesdorf, Spielberg	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	19. 10., keine	Trocken	74	0,99
1515	„ „	Schiefer, Lehm, Stalldünger	„	„	20. 10., keine	„	69	1,14
1516	„ Im Stempelsberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	19. 10., keine	„	76	1,16
1517	„ Lorenzberg	„	„	„	20. 10., keine	„	72	1,12
1518	„ „	„	„	„	„	„	70	1,03
1519	„ Herrenberg	Ton, Stalldünger	„	„	21. 10., keine	„	78	1,12
1520	Eitelsbach	Schiefer, Stalldünger	„	„	19. 10., keine	„	86	1,02
1521	„ Verschiedene	„	„	„	20. 10., keine	„	70	1,08
1522	Ruwer, Maximiner Neuberg	„	„	„	18. 10., keine	„	75,6	1,02
1523	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	20. 10., keine	„	64	0,96
1524	„ Pfalzeler Berg	Schiefer, Stalldünger	„	„	19. 10., keine	„	71,5	0,93
1525	„ „	„	„	„	„	„	71	1,25
1526	„ „	„	„	„	„	„	67	1,06
1527	„ „	„	„	„	„	„	70,3	1,03
1528	„ „ Maximiner	„	„	„	„	„	75	1,10
1529	„ „	„	„	„	20. 10., keine	„	73	1,25
1530	„ Neuberg	„	„	„	„	„	67	1,10
1531	„ Kesten	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	68	1,12

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
			V. Lieser.					
1532	Wittlich, In Dreschert	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10., keine	Trocken	68	1,01
1533	„ „	Kräftiger Schieferboden, Stalldünger	„	„	21. 10., ziemlich Edelfäule	„	66,1	1,07
1534	„ „	Leichter Schieferboden, Stalldünger	„	„	21. 10., keine	„	62	1,08
1535	„ In der Kunk	Lehmiger Schieferboden, Stalldünger	„	„	20. 10., geringe Edelfäule	Morgens kühl, nachher warm	75,2	1,24
1536	„ In Portnersberg	Kräftiger Schieferboden, Stalldünger	„	„	21. 10., geringe Edelfäule	Trocken	77,4	1,22
1537	„ „	Schieferboden, Stalldünger	„	„	25. 10., ziemlich Edelfäule	Kalt, regnerisch	72	0,96
1538								
1539	„ In der Nucht	„	„	„	„	„	75,1	1,26
1540	„ In Bottchen	„	„	„	„	„	75,1	1,18
1541	„ In Pichtern	„	„	„	„	„	75,6	1,02
1542	Platten, Schirbelberg	Schiefer, Tonschiefer, Stalldünger	„	„	17. 10., keine	Trocken	67	1,10
1543	„ Auf dem Berg	Schiefer, Tonschiefer, $^2/_3$ Stalldünger, $^1/_3$ Ammoniak, Kali	„	„	19. 10., keine	„	68	0,91
1544	„ Neuberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10., keine	„	68	1,00
1545	„ „	Tonschiefer, Stalldünger	„	„	20. 10., etwas Edelfäule	„	73	1,20
1546	„ Im Kehberg	„	„	„	20. 10., geringe Edelfäule	„	68	1,22
1547	„ Hinterster Bann	„	„	„	20. 10., etwas Edelfäule	„	70	1,11
1548	„ Verschiedene	Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10., keine	„	69	1,00
1549	„ „	„	„	„	„	„	71,5	1,02
1550	„ Auf dem Maringer Weg	„	„	„	19. 10., keine	„	69	1,00
1551	„ Im Kellerberg	„	„	„	20. 10., ziemlich viel Edelfäule	„	71,1	0,98
1552	„ Neuberg, In der Schleif	„	„	„	24. 10., etwas Edelfäule	„	76	0,94
1553	„ In der Gruf	Schiefer, Ammoniak, Kali, Superphosphat	„	„	24. 10., geringe Edelfäule	„	76	0,95
	Osann, Pommertal	Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	76,5	1,10

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren * (g in 100 ccm)
1554	Osann, Pommertal	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	16. 10., keine	Trocken	70,6	0,99
1555	„ „	„	„	„	„	„	66,6	1,17
1556	„ „	„	„	„	„	„	71,2	1,35
1557	„ „	„	„	„	„	„	66,6	1,03
1558	„ „	„	„	„	„	„	65,6	0,96
1559	„ „	„	„	„	„	„	66	1,04
1560	„ „	„	„	„	„	„	68,6	1,07
1561	„ „	„	„	„	17. 10., keine	„	83,6	1,03
1562	„ „	„	Riesling, etwas Kleinberg	„	16. 10., keine	„	70,9	1,03
1563	„ Mausberg	„	Riesling	„	„	„	67	1,07
1564	„ Hahnenberg	„	„	„	17. 10., keine	„	70,6	1,08
1565	„ „	„	„	„	„	„	64	1,19
1566	„ „	„	Kleinberg	„	„	„	72,6	1,04
1567	„ Lehn	Lehmboden, Stalldünger	Riesling	„	14. 10., keine	„	75,2	1,14
1568	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	16. 10., keine	„	65	1,04
1569	„ Im Austlink	„	„	„	„	„	65,6	1,20
1570	„ „	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	70,4	1,14
1571	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	62,6	0,88
1572	„ Pommertal	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	66,5	1,17
1573	Noviand, Buwering, Kleinberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	11. 10., keine	„	60,2	0,85
1574	„ Noviander Berg	„	„	„	„	„	68,4	0,89
1575	„ „	„	„	„	„	„	68,4	1,02
1576	„ Niederberg	„	„	„	16. 10., keine	„	71,7	1,02
1577	„ Buwering	„	„	„	11. 10., keine	„	67,9	1,02
1578	„ „	„	„	„	„	„	74,6	1,12
1579	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	69,2	1,05
1580	Maring, Buwering, Ehrlich	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	65,2	0,87
1581	„ Buwering	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	71,5	0,97
1582	„ „	„	„	„	„	„	68,2	0,91
1583	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	69,8	0,94
1584	„ „	„	Riesling	„	„	„	68,2	1,09
1585	„ „	„	„	„	„	„	63,5	0,90
1586	„ „	„	„	„	„	„	69,2	1,03
1587	„ „	„	„	„	„	„	67,8	1,02
1588	„ „ Kleinberg	„	„	„	„	„	69,2	0,88
1589	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	70	0,96

Öchsle-Grade	Saar	Ober-mosel und Sauer	Mittel-mosel	Ruwer	Lieser	Summe
von mehr als 40 bis einschl. 50	—	—	1	—	—	1
„ „ „ 50 „ „ 60	6	75	7	2	—	90
„ „ „ 60 „ „ 70	66	208	514	30	35	853
„ „ „ 70 „ „ 80	76	24	465	21	22	608
„ „ „ 80 „ „ 90	4	—	29	1	1	35
„ „ „ 90 „ „ 100	1	—	1	—	—	2
Zusammen	153	307	1017	54	58	1589
Säure, g in 100 ccm						
von mehr als 0,50 bis einschl. 0,60	—	1	1	—	—	2
„ „ „ 0,60 „ „ 0,70	—	9	4	—	—	13
„ „ „ 0,70 „ „ 0,80	4	14	23	—	—	41
„ „ „ 0,80 „ „ 0,90	18	52	77	3	6	156
„ „ „ 0,90 „ „ 1,00	48	94	223	15	14	394
„ „ „ 1,00 „ „ 1,10	55	87	336	24	23	525
„ „ „ 1,10 „ „ 1,20	23	33	227	8	10	301
„ „ „ 1,20 „ „ 1,30	4	15	99	3	4	125
„ „ „ 1,30 „ „ 1,40	1	—	20	1	1	23
„ „ „ 1,40 „ „ 1,50	—	1	7	—	—	8
„ „ „ 1,50 „ „ 1,60	—	—	—	—	—	—
„ „ „ 1,60 „ „ 1,70	—	1	—	—	—	1
Zusammen	153	307	1017	54	58	1589

2. Bayern.

A. Franken.

Bericht der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation.

Königl. Direktor Prof. Dr. **Th. Omeis.**

Das Jahr 1911 war nach einer Reihe von Jahren wieder einmal ein solches, welches in den Büchern der Wein-Chronologie mit besonderen Lettern verzeichnet werden wird, und zwar im Hinblick auf die vorzügliche Qualität der Kreszenz dieses Jahrganges, der wohl würdig ist, mit den berühmten Jahrgängen des vorigen, sowie des gegenwartigen Jahrhunderts verglichen zu werden.

Die ersten Vorbedingungen für einen guten 1911er, nämlich genügend reifes Holz, sowie das Ausbleiben von gefährlichen Frühjahrsfrösten waren gegeben, wobei allerdings nicht unerwähnt bleiben soll, daß die Peronospora der Vorjahre, da wo diese Krankheit wiederholt stark aufgetreten war, immer noch ihre Spuren (Schwächung des Rebstockes) zeigte. Der Winter und das Frühjahr brachten reichlich Bodenfeuchtigkeit, was den Reben im Laufe des folgenden heißen und trockenen Sommer sehr zustatten kam.

Die Blüte verlief infolge teilweiser ungünstiger Witterung nicht durchweg günstig, was naturgemäß von Einfluß auf die Höhe des Ertrages war.

Im Juni zeigte sich da und dort etwas Peronospora; infolge der eingetretenen Hitze und Trockenheit im Sommer konnte jedoch diese Rebkrankheit nicht um sich

greifen, sodaß somit im Jahrgang 1911 tatsächliche Schädigungen der Reben durch diese Krankheit in Franken wohl kaum konstatiert werden konnten.

Auch das Oidium konnte sich infolge der großen Hitze und Trockenheit im Berichtsjahre nicht schadenbringend entwickeln.

Daß in dem heißen, sonnenstrahlen-reichen Sommer die Schädlingsbekämpfungsmittel Kupfervitriol-Kalk- und Kupfervitriol-Soda-Brühe (gegen die Peronospora), sowie gemahlener Schwefel (gegen das Oidium) da und dort etwas mehr wie in anderen Jahren Blattschädigungen verursachten, dürfte wohl angesichts der außergewöhnlichen Witterungsverhältnisse nicht allzu sehr befremden, da ja die Bekämpfungsmittel keine indifferenten Stoffe sind.

Zu einer besonders intensiven Bekämpfung der Peronospora war im verflossenen Jahre infolge der trockenen Witterungsverhältnisse keine Veranlassung gegeben — im Gegensatze zu den vorhergehenden Jahren, in denen infolge der feuchten Sommer die Bekämpfung der genannten Rebkrankheit in so überaus intensiver Weise betätigt werden mußte. Die neueste Erkenntnis der Wissenschaft, daß der Peronosporapilz die Rebblätter vornehmlich an deren Unterseite befällt, läßt übrigens erhoffen, daß man künftig diesen gefährlichen Rebfeind mit noch größerem Erfolge wie bisher bekämpfen werden wird.

Der Heuwurm (d. i. die erste Generation des Traubenwicklers) zeigte sich da und dort, zum Teil sogar ziemlich stark. In vielen Weinbergen wurde der Heuwurm in sachgemäßer Weise bekämpft und seien hier insbesondere das Anhäufeln der Rebstöcke mit Erde im Winter (zum Zwecke der Tötung der Puppen am kurzen alten Holze), sowie das Abreiben der Rinde am alten Holze und der rissigen Holzpfähle zur Vertilgung der Puppen in ihren Schlupfwinkeln, ferner das Absuchen der Würmer in den Gescheinen (meist mit Hilfe von Pinzetten ausgeführt) genannt. Namentlich das letztere Verfahren scheint am meisten Erfolg gehabt zu haben und wurden durch dasselbe (nach Aussage der betreffenden Besitzer) viele befallene Gescheine gerettet.

Der Sauerwurm (d. i. die zweite Generation des Traubenwicklers) trat nur wenig auf; die Frage, ob die intensiven Sonnenstrahlen oder andere Ursachen dem Aufkommen dieses Schädlings ungünstig waren, soll hier nicht näher erörtert werden. Erwähnt sei aber, daß wohl angenommen werden darf, daß da wo die erste Generation des Traubenwicklers, der Heuwurm, in den befallenen Blütengescheinen gründlich und wiederholt abgesucht wurde, die Höhe der Ernte infolge des geringen Wurmfraßes eine größere war wie dort, wo der Heuwurm in den befallenen Gescheinen nicht abgesucht worden ist, und diese daher stärker angefressen worden sind.

Die Witterungsverhältnisse des Jahrganges 1911 mögen nachstehende meteorologische Beobachtungen des Berichterstatters im Weinberge der landwirtschaftlichen Versuchsstation Würzburg (Gemarkung: Randersacker; Lage: Hinterer Hohbug; Himmelsrichtung: nach Nordwesten) illustrieren.

Der heiße und trockene Sommer 1911 findet seinen zahlenmäßigen Ausdruck in der registrierten Sonnenscheindauer und Regenmenge der Monate Juli und August; die Sonnenscheinzahlen 1911 waren die höchsten und die Regenmengezahlen die niedrigsten seit einer Reihe von Jahren (an der Versuchsstation Würzburg werden diese Zahlen seit 1904 ermittelt); die Gesamt-Sonnenscheindauer betrug vom 17. April bis zum Tage der Lese im Jahre 1911: 1205 Stunden, im guten Weinjahre 1904:

Tabelle betreffs Sonnenscheindauer und Regenmenge.

	Jahr 1911			Jahr 1910			Jahr 1909			Jahr 1908			Jahr 1907			Jahr 1906			Jahr 1905			Jahr 1904		
	Sonnenscheindauer		Regenmenge	Sonnenscheindauer		Regenmenge	Sonnenscheindauer		Regenmenge	Sonnenscheindauer		Regenmenge	Sonnenscheindauer		Regenmenge	Sonnenscheindauer		Regenmenge	Sonnenscheindauer		Regenmenge	Sonnenscheindauer		Regenmenge
	Std.	Min.	mm	Std.	Min.	mm	Std.	Min	mm	Std.	Min	mm	Std.	Min.	mm	Std.	Min.	mm	Std.	Min.	mm	Std.	Min.	mm
Vom 17. bis Ende April	93	0	14,8	58	50	20,8	77	55	25,2	60	40	27,8	32	30	11,8	71	30	9,8	44	50	5,6	75	15	11,7
Im Monate Mai .	167	10	65,7	203	30	33,5	271	45	35,2	147	20	60,7	208	10	69,1	168	10	84,1	189	10	4,5	204	50	59,4
„ „ Juni	194	45	42,9	168	25	72,4	189	25	80,4	255	25	69,1	192	40	35,5	165	02	44,5	241	35	36,7	239	50	39,1
„ „ Juli .	287	45	19,4	153	05	79,3	148	55	65,0	252	50	60,0	204	20	54,8	177	30	81,9	270	15	80,0	281	12	6,6
„ „ Aug.	243	35	13,5	195	20	87,9	153	20	27,5	155	10	104,6	223	40	26,6	221	04	51,2	189	34	60,1	224	40	52,3
„ „ Sept.	154	0	59,6	95	25	46,5	107	50	74,0	125	40	35,7	175	40	35,2	130	40	51,4	79	20	51,6	122	35	66,9
„ „ Okt.	64	45	4,0	104	05	6,8	67	45	21,0	112	30	6,3	58	15	37,3	96	05	7,1	33	50	77,8	55	0	20,3
„ „ Nov.	Am 17. Okt. war Lese			Am 27. Okt. war Lese			8	50	0,0	Am 28. Okt. war Lese			Am 25. Okt. war Lese			23	30	23,6	Am 19. Okt war Lese			Am 19. Okt. war Lese		
							Am 5. Nov. war Lese									Am 9. Nov. war Lese								
Summa	1205	0	219,9	981	40	347,2	1025	45	328,3	1109	35	346.2	1095	15	270,3	1053	31	353,6	1043	34	316,3	1203	22	256,3
Der Most der am Beobachtungsorte (Hint. Hohburg, nordwestliche Lage) gezogenen Sylvaner-Trauben zeigte bei Kopf-Erziehung mit Halbbogenschnitt:	79° Öchsle und 0,65% Säure			62° Öchsle und 1,28% Säure			70° Öchsle und 1,10% Säure			74° Öchsle und 0,74% Säure			77,4° Öchsle und 0,85% Säure			67,8° Öchsle und 1,1% Säure (Die Reben haben unter der Peronospora gelitten)			76,6° Öchsle und 0,77% Säure			82° Öchsle und 0,9% Säure		

1203 Stunden 22 Min., somit ungefähr ebensoviel; die größere Trockenheit des Jahrganges 1911 gegenüber dem Jahrgange 1904 kommt zahlenmäßig zum Ausdrucke in der wesentlich geringeren Regenmenge des Jahrganges 1911 gegenüber dem Jahre 1904 innerhalb des genannten Zeitraumes; betrug doch die Regenmenge im Jahre 1911 in dieser Zeit nur 219,9 mm, während im Jahre 1904 256,3 mm registriert wurden.

Die Rebe ist ein echtes und rechtes Kind der Sonne; zu ihrem ungehinderten Gedeihen bedarf sie naturgemäß aber auch die notwendige Menge Feuchtigkeit im Boden. Infolge seiner tiefgehenden Wurzeln vermag der Rebstock das Wasser aus den tiefen, der oberflächlichen Wasserverdunstung entrückten Bodenschichten zu holen, so daß derselbe selbst auf scheinbar ganz trockenen Böden noch gedeiht. Natürlich hat auch diese Fähigkeit des Rebstockes seine Grenzen. Auf tiefgründigen Weinbergsböden, in welchen die Reben ihre Fußwurzeln hinreichend tief hinabsenden, wird naturgemäß der Rebstock weniger leicht unter Trockenheit leiden wie in flachgründigen Weinbergsböden, bei denen die Rebwurzeln nicht in größere Tiefen hinabgehen können. Aus gleichem Grunde leiden daher auch diejenigen Rebstöcke, welche gesunde tiefgehende Fußwurzeln besitzen, weniger leicht unter Trockenheit wie solche, welche vornehmlich auf Tauwurzeln, die nicht hinreichend tief in den Boden hinabgehen, angewiesen sind. Ferner halten Reben, welche auf lehmigem bzw. schwerem Boden stehen, infolge der größeren wasserhaltenden Kraft desselben trockene Perioden besser aus, wie solche Reben, welche auf sehr leichtem und durchlässigem Boden stehen, der infolge seiner geringeren wasserhaltenden Kraft rascher das aufgenommene Wasser wieder abgibt, sei es an die Atmosphäre, sei es an den Untergrund. Nicht unerwähnt soll auch bleiben, daß wohl angenommen werden darf, daß in gewissem Grade auch die Bodenbearbeitung von Einfluß ist, indem gut gehackte Weinbergsböden infolge der dadurch betätigten besseren Lockerung der Bodenkrume das in den tieferen Schichten des Bodens befindliche Wasser — infolge der Aufhebung der sog. Haarröhrchenanziehung in dem aufgelockerten oberen Boden — besser zurückhalten wie die weniger gut gehackten festliegenden Böden.

Nach dem Gesagten ist es somit erklärlich, wenn im trockenen Jahre 1911 mancherorts, und zwar speziell da wo die im Vorstehenden genannten ungünstigen Verhältnisse (namentlich beim Zusammentreffen mehrerer der aufgeführten ungünstigen Faktoren) vorlagen, nicht ganz derjenige Zuckergehalt in der Beere erreicht worden ist, wie er vielleicht in dem betreffenden Weinberge und bei den gleichen Rebsorten in einem Jahre erzielt worden wäre, in welchem bei gleich reichlichem Sonnenschein eine größere Menge Feuchtigkeit im Boden vorhanden war.

Leider ging in Franken am 14. September strichweise ein Hagelschlag nieder, der an manchen Stellen großen Schaden verursachte. In den besonders stark heimgesuchten Weinbergen mußte sofort eine Notlese vorgenommen werden, um von den zerschlagenen Beeren, deren Saft sonst ausgelaufen wäre, so viel als möglich zu retten. Diese Notlese lieferte, da sie mehrere Wochen vor der allgemeinen Lesezeit vorgenommen werden mußte, einen Most, der naturgemäß wesentlich weniger Zucker enthielt, wie derjenige Most, welcher von den bei der allgemeinen Lese (Anfang bis Mitte Oktober) geernteten Trauben der gleichen Sorte und der gleichen Lage stammte.

Die Wüchsigkeit der Reben war im Jahre 1911 wegen der großen Trockenheit nur eine mäßige.

Die erzielte Gesamtmenge des 1911er war nur eine mäßige; wenn auch in einzelnen Weinbergen eine recht zufriedenstellende Erntemenge (z. B. 7 hl pro 1/5 ha Weinberg) erzielt worden sein mag, so dürfte doch die Mehrzahl der Weinbergsbesitzer kaum mehr als ca. 13—20 hl Most pro 1 ha (bezogen auf die im Ertrag stehende Weinbergsfläche) erhalten haben; gar mancher Besitzer wird aber nicht einmal diese Mostmenge erzielt haben.

Da sich im zweiten Drittel des Septembers trübes, regnerisches Wetter einstellte, so befürchteten die Weinbergsbesitzer hiervon schlimme Folgen für ihre Ernte und nahmen daher die Lese früher vor (meist 4.—12. Oktober) als ursprünglich beabsichtigt war. Von Mitte Oktober an stellten sich aber wieder prächtige Tage ein, so daß sich da wo die Lese noch hinausgeschoben worden war, die Qualität des Gewächses infolge der günstigen Witterung noch weiter vervollkommnen konnte.

Die nachstehende Tabelle enthält das Untersuchungsergebnis von 272 Proben 1911er naturreiner Moste; sie gibt infolge der großen Anzahl typischer Marken ein gutes Bild von der Beschaffenheit der Kreszenz des 1911er Frankenmostes hinsichtlich seines Gehaltes an Zucker (Öchsle-Grade) und an Säure, mit welchen beiden Stoffen man gemeiniglich die Qualität des Mostes bemißt, dabei aber wohl wissend, daß auch noch andere Stoffe, insonderheit die Geruchs- und Geschmacksstoffe die Qualität des Weines mitbedingen.

Die Öchsle-Grade der untersuchten Moste bewegen sich zwischen 40 und 126°, der Säuregehalt bewegt sich zwischen 0,41 und 1,24%.

Zur besseren Charakterisierung des 1911er seien nachstehende Details gebracht:

a) Bezüglich der Öchsle-Grade.

	40° Öchsle	zeigte nur	1 Most (Portugieser)	
	50°	„ „	1 Most	
51—	59°	„ zeigten	„ 2 Moste (darunter 1 Notlese)	
60—	69°	„ „	25 Moste	
70—	75°	„ „	59 „	Sa. 272 Moste.
76—	79°	„ „	63 „	
80—	85°	„ „	65 „	
86—	89°	„ „	30 „	
90—	99°	„ „	22 „	
100 —	109°	„ „	3 „	
	126°	„ zeigte	1 Most	

Nur ganz wenige der untersuchten Moste hatten somit einen Zuckergehalt, der als ein unbefriedigender bezeichnet werden muß.

b) Bezüglich des Säuregehaltes.

0,41—0,49%	Säure	zeigten	6 Moste	
0,5 —0,59	„	„	20 „	
0,6 —0,69	„	„	81 „	
0,7 —0,79	„	„	79 „	
0,8 —0,89	„	„	55 „	Sa. 265 Moste.
0,9 —0,99	„	„	17 „	
1,0 —1,09	„	„	nur 3 „	
1,1 —1,19	„	„	„ 3 „	
1,24%		„ zeigte	„ 1 Most	

(kleine Probe aus besonders sauren Trauben)

Der Säuregehalt des 1911er muß nach dieser Zusammenstellung als ein im Allgemeinen mäßiger bezeichnet werden, denn die überwiegende Mehrheit der Moste zeigte einen Säuregehalt von nur 0,6—0,9 %; Moste mit dem sehr geringen Gehalt von 0,41 bis 0,5 % Säure wurdr vereinzelt konstatiert.

Sieht man von den Notlesen, die da und dort vorgenommen werden mußten, ab, so muß gesagt werden, daß der Jahrgang 1911 für die Handhabung des § 3 des Weingesetzes vom 7. April 1909 eine wertvolle Unterlage bietet.

Wie aus der Tabelle ersichtlich, zeigt eine Anzahl Moste sehr hohe Öchslegrade, ein Beweis, daß die Glut der 1911er Sonne eine Reihe Qualitätsweine schuf, die sich zweifelsohne zu herrlichen Kreszenzen ausbauen werden.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1	Abtswind, Hinterer Altenberg	Kiesiger Boden, mit Asche gedüngt	Sylvaner	—	11. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	88	0,54
2	„ Vorderer Altenberg (ebene Lage)	Kies und Sand, vor 2 Jahren Stalldünger	„	—	„	„	„	85	0,70
3	„ Hasenberg (ebene Lage)	Roter Keuperboden, 1911 Stalldünger	„	—	„	„	„	74	0,59
4	Aschaffenburg, Badberg	Sandiger Boden, 1911 Stalldünger	Gemischter Satz (darunt. auch blaue Trauben)	Keine Schädlinge; gegen Peronosp. mit Kupferkalkbrühe gespritzt.	Anfang Sept.	„	„	80	0,55
5	Astheim, Endesgraben	Kalkhalt. Boden mit Sand, 1909/10 Stalldünger	50% Sylvan., 50% Riesling, Elbling und Traminer	„	Oktober	„	„	85	0,68
6	Bullenheim, Kapellenberg	Kalkhaltiger Kiesboden, 1910 Stalldünger	Sylvaner	Heuwurm wurde mit Pinzette abgesucht	4. 10.	„	„	82	0,83
7	„ „	„	„	„	„	„	„	81	0,61
8	„ Scheideweg	Kalkhaltiger Kiesboden, Kunstdünger 1910	„	Heuwurm; keine	„	„	„	76	0,88
9	Bürgstadt, Godtenfeld	Leichter Boden, Stalldünger 1910	Schwarzer Riesling	Sauerwurm; keine	25. 9.	„	„	88	0,86
10	„ Höhrbohn	Leichter Boden	„	„	„	„	„	85	0,84
11	„ Walzrain	Leichter Boden, Stalldünger 1909, Kunstdüng. 1911	Riesling, Sylvaner	„	3. 10.	„	„	77,2	0,54
12	„ Tiefental	Lehmiger Boden	Schwarzer Elbling	„	„	„	„	73,3	0,74
13	„ Hundsrück	Sandiger Boden, Stalldünger 1911	Elbling, Gutedel, Riesling	„	4. 10., etwas Edelfäule	„	„	74,3	0,68

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
14	Castell, Grübert (Schloßberg)	Keuper, 1910 teilweise m. Stalldünger gedüngt	70% Sylvan., 30% Tramin., Elbling, Burgunder etc.	Stärkeres Auftr. des Heuwurmes, welcher durch Schulkinder abgesucht wurde; gegen Peronosp. 4mal m. Kupferkalkbrühe gespr., Trauben haben durch Hagelschl. stark gelitten	10.—13. 10., wenig Edelfäule	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	88	0,53
15	„ Finstertal	Kalkhaltiger Lehmboden, mit Stalldünger gedüngt	Sylvaner und Traminer	Sauerwurm; mit Fanggläser die Motten gefangen	5. 10.	„	„	72,5	0,71
16	„ Bausch	Kalkhalt. Boden vor zwei Jahren Stalldünger	Meist Sylvaner	Heu- und Sauerwurm; die Motten mit Fanggläsern gefangen	6. 10.	„	„	69	0,69
17	Dettelbach, Berg Rondell	Kalkhaltiger Boden, 1910 Kunstdünger, Stalldünger 1909	1/3 Sylvaner, 2/3 Elbling (sog. höhnisch Grobes), etw. Gewürztraminer	Heuwurm; durch Schulkind. abgesucht; gegen Peronosp. gespritzt	„	„	„	90	0,80
18	„ Garten	Kalkhalt., sand. Lehmboden, 1910 Kunstdüng. und 1/3 mit Stalldünger alle Jahre	Sylvaner	„	7. 10.	„	„	82	0,75
19	„ Berg (am Fuß dess.) (ziemlich eben)	Kalk mit Lehm, 1910 Kunstdgr., 1909 Stalldünger	„	Heuwurm und ganz wenig Peronospora; Heuwurm durch Schulkinder mit Pinzetten abgesucht, gegen Peronospora gespritzt	6. u. 7. 10.	„	„	83	0,80
20	Eibelstadt, Dabuch	Lehmiger Boden, alle 3 Jahre Stalldünger	3/4 Sylvaner, 1/4 Elbling	Heuwurm; keine	4. 10., etwas Edelfäule	„	„	70	0,61
21	„ Neuer Berg	Lehmboden, Stalldünger 1908	Meist Sylvaner, etwas Elbling	Etwas Heuwurm; keine	5. 10., etwas Edelfäule	„	„	75	0,64
22	„ Grund (ziemlich ebene Lage)	Leichter Boden, Stalldünger 1911	4/5 Sylvaner, 1/5 Elbling	„	6. 10., etwas Edelfäule	„	„	74,2	0,65
23	„ Hinterberg	Lehmboden, Stalldünger 1907	1/2 Sylvaner, 1/2 Elbling	„	5. 10., etwas Edelfäule	„	„	68	0,65
24	„ Altenberg	Lettenboden, Stalldünger vor 2 Jahren	3/4 Sylvaner, 1/4 Elbling	„	3. 10.	„	„	72	0,61

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
25	Eichenbühl, Klausrain	Sandiger Boden mit Lettenuntergrund, 1910 Thomasmehl u. 40%iges Kalisalz, schwef.-saur. Ammoniak, vor 5 Jahren Stalldünger	Frühburgunder	Heuwurm; Ausraffen der Würmer und Aufhängen von Fanggläsern	13. 9.	Heißer, sehr trockener Sommer	Rot	90	0,55
26	Erlabrunn, Böllertal	Kalkhaltiger Boden, 1910 Stalldünger	60% Sylvan., 30% Gutedel, 10% Elbling und Portugieser	EtwasHeuwurm, durch Absuchen bekämpft	4.—8. 10., etwa 30—35 % Edelfäule	„	Weiß	77,2	0,91
27	„ Neuberg	Kalkhalt. Boden Ammoniak, Superphosphat u. Chilesalpeter, 1907 und 1909 Stalldünger	60% Sylvan., 30% Gutedel, 10% Elbling	„	4.—8. 10., zum Teil Edelfäule	„	„	81	0,60
28	„ Oberröt-lein	Kalk- u. Buntsandstein, Thomasmehl, 1909 Stalldünger	50% Elbling, 30% Sylvan., 20% Portugieser	„	4.—5. 10., zum Teil Edelfäule	„	„	70,2	0,75
29	„ Verschied. geringe Lagen	—	Gemischte Sorten	—	4.—5. 10.	„	„	71,7	0,79
30	„ Geringe Lagen (Probepressung aus einig. Elblingtrauben)	—	Sogen. grobes Gewächs (ausgelesene saure Trauben)	—	2. 10.	„	„	60	1,24
31	Escherndorf, Kirchenstück	Letten und Kalkmergel, Stalldünger vor 6—10 Jahren	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora gespritzt	20.—22. 10.	„	„	96	0,80
32	„ Lump	Kalkmergel, Stalldünger	„	„	„	„	„	98	0,70
33	„ Dallmus	„	„	„	„	„	„	96	0,70
34	„ Hengstberg	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger	Traminer	„	20. 10.	„	„	87	0,80
35	„ Wimmers	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1908	Sylvaner mit etwas Elblg. (5 %)	Gegen Peronosp. mit Kupferkalkbrühe gespritzt	17. 10.	„	„	86,5	0,46
36	„ Grobfelder	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1911	Gemischter Rebsatz	„	„	„	„	86	0,66
37	„ Ebene Lage	Lehmboden, vor 8 Jahren Stalldünger	„	„	„	„	„	76	0,64
38	Fahr, Fahrer Berg	Schwerer Boden, Stalldünger vor 3 Jahren	½ Sylvaner, ½ sog. grobes Gewächs	—	4. 10.	„	„	78,6	0,73

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
39	Fahr, Mönchsberg	Schwerer Boden, Stalldünger vor 4 Jahren	1/2 Sylvaner, 1/2 sog. Grobes Gewächs	—	5. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	79,5	0,79
40	„ Öslein	Sandiger Boden, Stalldünger vor 2 Jahren	„	—	6. 10.	„	„	78	0,77
41	Feuerthal, Sebertal	Kalkboden, Stalldünger vor 5 Jahren	Sylvaner mit ungefähr 1% Elbling	Etwas Heuwurm u. Peronospora; gegen letztere 4-mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	„	„	89	0,75
42	„ Hohenberg	Schwerer Kalkboden, Stalldünger vor 7 Jahren	Meist Sylvaner	Heu- und Sauerwurm, Peronospora; gegen letztere gespritzt	10. 10., Edelfäule	„	„	86	0,72
43	„ Zimmerberg	Leichter Kiesboden, Stalldünger vor 7 Jahren	Sylvaner, nur wenig blaue Riesling	Peronospora; dagegen dreimal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	Anf. Okt., Edelfäule	„	„	82	0,88
44	„ Giebelberg	Kalkboden, Stalldünger vor 2 Jahren	2 Teile Gutedel, 1 Teil Sylvaner mit Burgunder	EtwasHeuwurm, beim Gutedel; gegen Peronosp. 3 mal gespritzt	6. 10., wenig Edelfäule	„	„	83	0,90
45	„ Binnengrund	„	Gemischter Rebsatz	Etw. Sauerwurm und Peronosp.; gegen letztere mit Kupferbrühe gespritzt	18. 10.	„	„	85,4	0,75
46	Frickenhausen, Fischer	Kalkhaltiger schwerer Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	Gemischter Rebsatz	Heuwurm; keine	9. 10., wenig Edelfäule	„	„	78	0,60
47	„ Mainleite	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1910	2/3 Elbling, 1/3 Sylvaner	Heuwurm; die Würmer wurden abgeles.	7. 10., Edelfäule	„	„	82	0,60
48	„ Boden	Schwerer Lehmboden, Stalldünger vor 2 Jahren	Sylvaner und Elbling	Heuwurm; keine	9. 10., Edelfäule	„	„	77	0,73
49	„ Berg	Leichter Boden	Sylvaner	Gegen Peronosp. mit Kupfrebrühe gespritzt	7. 10.	„	„	72	0,72
50	Greuth, Bastelsfeld	Schwerer Boden, Stalldünger	„	—	27. 9.	„	„	72,1	0,63
51	„ Kämpfer	„	„	—	25. 9.	„	„	50	0,41
52	Großheubach, Rosenberg	Sandiger Boden, Stalldünger 1910	70% Rieslg., 10% Sylvan., 10% Elbling, 10% Ortlieb.	—	3. 10.	„	„	75,4	0,69
53	„ Rummes	Sandiger Boden, Stalldünger 1908	60% Ortlieb., 20% Sylvan., 20% Riesling	—	„	„	„	76	0,82

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Düngung Bodenart und	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
54	Großheubach, Bischofsberg	Sandiger Boden mit lettigem Untergrund	50% Sylvan., 30% Gutedel, 10% Ortlieb., 10% Riesling	—	3. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	67,6	0,65
55	„ Oberes Rainlein	Sandiger Boden, alle 2 Jahre Stalldünger	Frühburgunder	Heuwurm; durch Abraffen, Mottenfanggläser u. Klebfächer bekämpft	14./15. 9.	„	Rot	80	0,60
56	Großlangheim, Wachhügel	Lehmboden, Stalldünger vor 3—4 Jahren	Sylvaner	Heuwurm und Peronospora; gegen letztere mit Kupferbrühe gespritzt	9. 10.	„	Weiß	87,5	0,60
57	„ Kilianstal	Lehmboden, Stalldünger vor 2 Jahren	„	„	„	„	„	79	0,63
58	„ Dornberg	Lehmboden, Stalldünger vor 6 Jahren	„	Peronospora; mit Kupferbrühe gespritzt	„	„	„	85	0,65
59	Güntersleben, Stubengrund	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 3 Jahren	$^9/_{10}$ Sylvaner, $^1/_{10}$ Elbling	Heuwurm; durch Absuchen bekämpft	11. 10., Edelfäule	„	„	83	0,64
60	„ Altenberg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1910	$^8/_{10}$ Sylvaner, $^2/_{10}$ Elbling	Sauerwurm; keine	8. 10., geringe Edelfäule	„	„	72,6	0,93
61	Hammelburg, Ofental	Kalkhaltiger Boden	Gemischter Rebsatz	Heuwurm; gegen Peronosp. mit Kupferkalkbrühe gespritzt	8. 10.	„	„	88	0,82
62	„ Liebental	„	„	„	„	„	„	88	0,81
63	„ Übersaal	„	„	„	„	„	„	82	0,73
64	Hasloch, In den Klingen	Buntsandstein-Gebiet, nur Stalldünger	$^1/_2$ Sylvaner, $^1/_2$ Riesling	Keine Schädlg. beobachtet; dreimal mit Kupferkalkbrüh. gespritzt, einmal geschwefelt	3. 10.	„	„	76	0,85
65	Heidingsfeld, Mittlerer Katzenberg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 8 Jahren	$^3/_5$ Sylvaner, $^1/_5$ sog. grobes Gewächs, $^1/_5$ Portugies.	Sauerwurm, etw. Peronospora; gegen letztere 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt	10. 10.	„	„	72,5	0,78
66	„ Schild	Kalkhaltiger leichter Boden, Stalldünger vor 2 Jahren	$^2/_3$ Sylvaner, $^1/_3$ grobes Gewächs	„	„	„	„	74	0,69
67	„ Blosenberg od. Lerthe	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 8 Jahren	$^2/_3$ sog. grobes Gewächs, $^1/_3$ Sylvaner	„	11. 10., etwas Edelfäule	„	„	75	0,75
68	Himmelstadt, Horchberg	Lehmiger Sandboden, Stalldünger vor 2 Jahren	„	—	4. 10.	„	„	74,2	0,80

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
69	Himmelstadt, Giebelberg	Kalkhaltiger Lehmboden, noch nie Stalldünger, vor 3 Jahren Thomasmehl	$^2/_3$ Sylvaner, $^1/_3$ sog. grobes Gewächs	—	4. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	65,5	0,83
70	Hörstein [1]), Abtsberg, (mittlerer Teil des Berges)	Glimmerschiefer, alle 3 Jahre Stalldünger	Riesling	Heuwurm; bekämpft durch Anhäufeln der Erde im Winter, Abbürsten, Abfangen m. Fanggläser und Absuchen mit Pinzetten, gegen Peronospora 3 mal gespritzt	31. 10. bis 8. 11., $^1/_5$ Edelfäule	„	„	102	—
71	„ Oberer Teil d. Berges	„	„	„	„	„	„	95	—
72	„ Schwalbewinkel	„	„	„	30. 10. bis 6. 11.	„	„	93	—
73	„ „	„	Gemischter Rebsatz	„	„	„	„	80	—
74	„ „	„	Schwarzer Klävner	„	„ $^1/_4$ Edelfäule	„	Rot	90	—
75	„ „	„	—	„	„	„	„	86	—
76	„ „	„	Verschied. schwarze Trauben	„	„	„	Schill.	83	—
77	„ Kraßberg	Glimmerschiefer, Stalldünger	Sylvaner und Riesling	Heuwurm und etwas Peronosp.; gegen letztere mit Kupferkalkbrühe gespritzt	Ende Sept., teilweise Edelfäule	„	Weiß	82	0,55
78	„ Scheinberg	Leichter Lehmboden, Stalldünger	Riesling, Gutedel, Elbling	„	„	„	„	82	0,60
79	„ Langenberg	Kiesiger Boden, Stalldünger	Riesling, Sylvaner, Elbling	„	Ende Sept., vereinzelte Edelfäule	„	„	80	0,70
80	Hohheim, An d. Hofstett	Lehmboden, Stalldünger vor 2 Jahren	Sylvaner	Etwas Peronospora; dagegen mit Kupferbrühe gespritzt	29. 9.	„	„	65,6	0,64
81	„ Ströhr	Lehmboden, Stalldünger vor 2 Jahren	75% Sylvan., 25% Elbling	„	27. 9.	„	„	64,7	0,74
82	„ Sonnenstuhl	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1910	Sylvaner	„	„	„	„	61,2	0,75

[1]) Nr. 70—76 nach Mitteilung der Kgl. Hofkellerei Würzburg.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
83	Homburg, Kallmut	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger	Sylvaner	Gegen Peronosp. 3 mal mit Kupferkalkbr. gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	16. 10., etwas Edelfäule	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	90	0,65
84	„ „	„	$^2/_3$ Sylvaner, $^1/_3$ Riesling	„ etwas Sauerwurm	14. 10., etwas Edelfäule	„	„	80	0,63
85	Hüttenheim, Im Graben	Schwerer Lehmboden, Stalldünger 1911, Asche, Kali- und Phosphorsäuredünger 1910	Sylvaner	—	5. 10.	„	„	77,4	0,77
86	„ Am Tannenberg	Kiesiger Boden, Taubendünger vor 4 Jahren	„	Gegen Peronosp. mit Kupferkalkbrühe gespritzt	4. 10.	„	„	76,8	0,65
87	„ Am Bullenheimer Weg	Schwerer Lehmboden, Stalldünger 1909	„	—	„	„	„	73,8	0,79
88	„ In d. Geisweid	Kiesiger Boden, Stalldünger 1911, Taubendünger jedes Jahr	„	Gegen Peronosp. mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	„	„	68	0,74
89	Iphofen, Vorderer Berg	Lehmboden (Keuper), Stalldünger mit Gips 1909/10	70% Sylvan., 30% Riesling, Traminer, Muskateller	—	24. 10.	„	„	99	0,52
90	„ Heimleite	Lehmboden, Stalldünger 1911	Grüner und gelber Sylv., ferner Traminer	Heuwurm; keine	12. 10.	„	„	92	0,64
91	„ Kaisberg	Lehmboden (Keuper), Stalldünger 1909/10	Sylvaner	„	„	„	„	91	0,68
92	„ Bettenberg	Lehmboden (Keuper), Stalldünger 1911	„	„	11. 10.	„	„	88	0,64
93	„ Herd	Gemischt: Lehm und Sand, Stalldünger	„	Gegen Peronosp. mit Kupferbrühe gespritzt	13. 10., Edelfäule	„	„	87	0,72
94	„ Äpfeleinsgrund	Lehm- und Sandboden, Stalldünger teilweise 1909, teilweise 1911	„	Heuwurm; keine	12. 10.	„	„	85	0,58
95	„ Flaschen	Gemischter Sandboden, Stalldünger 1911	„	„	10. 10.	„	„	73,5	0,63
96	Karlburg, Am Tennig	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger vor 2 Jahren, 1911 40%iges Kalisalz	$^2/_3$ Elbling, $^1/_3$ Sylvaner	Gegen Peronosp. mit Kupferbrühe 3 mal gespritzt	2. 10.	„	„	70,6	0,90

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
97	Karlburg, Am Mittelwege	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger vor 3 Jahren	Elbling und Sylvaner	Gegen Peronosp. mit Kupferbrühe 2 mal gespritzt	4. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	66,4	0,90
98	Karlstadt, Stein	Kalkboden, Taubendünger vor 3 Jahren	Gemischter Rebsatz	Heuwurm; durch Absuchen bekämpft	11. 10.	„	„	85	0,64
99	„ „	Kalkboden, jedes Jahr Stalldünger	„	Heuwurm; mit Tabakbrühe u. Schmierseife, sowie durch Absuchen bekämpft	„	„	„	79	0,63
100	„ Kolbenstein	Kalkboden, mit Holzasche gedüngt	„	Heuwurm; durch Absuchen bekämpft, gegen Peronospora 2mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	9. 10.	„	„	76	0,80
101	Kitzingen, Reppendorfer Berg	Keuper, Stalldünger 1906	Sylvaner	Peronospora u. Heuwurm; gegen erstere 5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt (Hagelschlagbeschädigung am 15. Sept.)	6. 10.	„	„	67	0,85
102	„ Wacholder	Blauer Keuper, Stalldünger 1909	„	„	7. 10.	„	„	65	0,90
103	„ Sommerleite	Leichter Lettenboden, Stalldünger 1910	Rote u. grüne Österreicher	Etwas Sauerwurm; gegen Peronospora 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt (durch Hagelschlag beschäd.)	3. 10.	„	„	76	1,00
104	„ Hintere Winterleite	Schwerer Lettenboden, mit Thomasmehl gedüngt	Meist Sylvaner	Etwas Peronospora, etw. Sauerwurm; gegen erstere 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	9. 10.	„	„	76,2	0,82
105	„ Frohnberg	Schwerer Lettenboden, Stalldünger 1907	Sylvaner	Etwas Peronospora, etwas Sauerwurm; gegen erstere 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt (nicht verhagelt)	10. 10.	„	„	72,5	0,72

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
106	Kitzingen, Hörlein	Schwerer Lettenboden, Stalldünger 1908	Sylvaner	Etwas Peronospora, etwas Sauerwurm; gegen erstere 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt (zum drittenTeil durch Hagel beschädigt)	7. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	68	0,9
107	„ Vordere Winterleite	Schwerer Lettenboden, Stalldünger 1906	Meist Sylvaner	Etwas Peronospora und Heuwurm; gegen erstere 5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. 10.	„	„	69	1,0
108	„ Rosenberg	Schwerer Lettenboden, Stalldünger 1905	Sylvaner	Etwas Peronospora; 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	9. 10.	„	„	66,5	0,72
109	Kissingen, Staffelsberg	Teils Lehmboden, teils kiesartiger Boden, mit Thomasmehl und Kainit gedüngt, Stalldünger vor 2 Jahren	Sylvaner u. Portugieser	Gegen Peronospora mit Kupferbrühe gespritzt	Ende Sept.	„	„	81	0,8
110	„ „	Kiesartiger Boden, mit Thomasmehl und Kainit gedüngt, Stalldünger vor 2 Jahren	Grüne Sylvaner und Traminer	Etwas Peronospora; 4 mal mit Kupferbrühe gespritzt	18. 10.	„	„	76	0,85
111	Kleinostheim, Gickelsberg	Gneis und Glimmer, Stalldünger vor 4 Jahren, ferner Thomasmehl, Kalk u. Stickstoff	GutdieHälfte Riesling, außerdem Gutedel u. Sylvaner	Heu- und Sauerwurm; dagegen Nikotinbrühe beim Spritzen mit Kupferbrühe angew.	2. 10., keine Fäule	„	„	80	0,8
112	Klingenberg, Willraben	Buntsandsteingebiet, Stalldünger teilw. vor 2 Jahren, teilw. Kunstdünger	Vorwiegend Sylvaner	Wenig Verbrennungserscheinung durch das Schwefeln	Anf. Okt., etwas Sauerfäule	„	„	75,6	0,69
113	„ „	„	Clävener u. Trollinger	Gegen Peronospora gespritzt, gegen Oidium geschwefelt	„	„	„	75,5	0,58

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
114	Klingenberg, Aus verschiedenen mittleren Lagen	Sandiger Lehmboden	Portugieser	Gegen Peronospora gespritzt, gegen Oidium geschwefelt	Anf. Okt., etwas Sauerfäule	Heißer, sehr trockener Sommer	Rot	69	0,46
115	„ Schlag	Sandiger Lehmboden, Stalldüngung	Gemischter Rebsatz	„	„	„	Weiß	78	0,73
116	Köhler, In den 30 Äckern, Steigersberg	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1910	½ Sylvaner, ¼ Elbling, ⅛ Muskateller, ⅛ Gutedel	Gegen Peronospora 4 mal gespritzt	12. 10., Edelfäule	„	„	91,3	0,69
117	Kreuzwertheim, Rennburg	Buntsandsteingebiet, Stalldünger	⅔ Sylvaner, ⅓ Elbling u. Riesling	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwef.	6. 10.	„	„	81	0,69
118	„ Oberer Staffelstein	„	⅔ Sylvaner, ⅓ Elbling	Sauerwurm; gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	5. 10.	„	„	78,6	0,84
119	„ Gänsrein	„	⅔ Sylvaner, ⅓ Elbling u. Gutedel	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	4. 10.	„	„	79,2	0,63
120	Lengfurt, Hemmerich	Kalkhaltiger Kiesboden, Stalldünger 1908/09	Gutedel u. Sylvaner	Peronospora u. Heuwurm; gegen Peronospora gespritzt, Heuwurm abgesucht	6./7. 10.	„	„	76	0,51
121	„ Wenzel	Kalkhaltiger Kiesboden, Stalldünger 1905	„	Peronospora, Oidium und Heuwurm; gegen Peronospora gespritzt	5. 10.	„	„	74,5	0,57
122	„ Boxberg	Kalkhaltiger Kiesboden, Stalldünger 1908	„	Peronospora; mit Kupferbrühe gespritzt	6./7. 10.	„	„	65,5	0,62
123	„ Oberrot	Buntsandsteingebiet, Stalldünger 1910	Frühburgunder	Gegen Peronospora 4 mal gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwef.	11. 10.	„	Rot	65	0,60
124	Mainberg, Steinberg	Kalk und gelber Letten, Stalldünger im vergangenen Winter	Vorwiegend Sylvaner, gemischt mit Muskateller u. Traminer	Keine Krankheiten und Schädlinge beobachtet	5. 10., vereinzelt Edelfäule	„	„	76	0,79

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
125	Mainberg, Mainleite	Kalk und gelber Lettenboden, Stalldünger vor 2 Jahren	Vorwiegend Sylvaner	Keine Krankheiten und Schädlinge beobachtet	5. 10., keine Fäule	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	73,2	0,75
126	„ Neuberg	Kalk und Kies, Stalldünger vor 8—10 Jahren	Vorwiegend Elbling	„	„	„	„	71,2	0,80
127	Mainstockheim, Götzenberg	Kalksteinhalt. Lehmboden, Stalldünger 1909	Sylvaner mit $^1/_{10}$ Traminer	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	10. 10.	„	„	82	0,60
128	„ Frohnberg	Kalksteinhalt. Lehmboden, Stalldünger 1911	Sylvaner	Heuwurm; etwas beschädigt durch den Hagelschlag am 15. Sept.	11. 10.	„	„	80	0,72
129	Marktbreit, Äußere Mainleite	Kalksteinhalt. Lehmboden, Stalldünger teilweise 1910	„	Sauerwurm; durch Abfangen bekämpft, gegen Peronospora gespritzt, gegen Oidium geschwefelt	4. 10., Edelfäule	„	„	78	0,72
130	„ Kapellenberg (Lage Hof)	Schwerer Boden, Stalldünger 1908	„	Gegen Peronospora gespritzt, gegen Oidium geschwefelt, Weinberg hat 1910 unter Hagelschlag gelitten	5. 10.	„	„	75	0,68
131	„ Endelberg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1910	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora gespritzt, gegen Oidium geschwefelt, Trauben teilw. infolge Trockenheit noch vor der Reife eingetrocknet, teilw. nach leichtem Regen geplatzt	„	„	„	74,5	0,65
132	Marktsteft, Rietz	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1907, später teilw. Kunstdünger (Kali, Phosphorsäure u. Stickstoff)	Meist Sylvaner, 10 % Elbling, 5 % Riesling	Gegen Peronospora 4 mal gespritzt	5.—7. 10.	„	„	79	0,74
133	„ Sibbach	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1908	Sylvaner	„	„	„	„	78	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
134	Marktsteft, Äußerer Berg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1911	Sylvaner	Gegen Peronospora 5 mal mit Kupferbrühe gespritzt	5./6. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	79	0,72
135	Miltenberg, Steige	Letten und roter Sand, alle 3 Jahre Stalldünger	2/3 Gutedel, 1/3 Sylvaner u. Elbing	—	27. 9.	„	„	72	0,69
136	„ Setzgasse	Leichter, kiesiger Boden, alle 2 Jahre Stalldünger	„	—	26. 9.	„	„	71	0,60
137	„ Unteres Gewänn	Angeschwemmter Boden, Stalldünger 1910	Gemischter Rebsatz	—	26./27. 9.	„	„	72	0,73
138	Mühlbach, Fröhnberg	Kalkboden, Stalldünger 1911	2/3 Elbling, 1/3 Sylvaner mit anderen Sorten	Heuwurm; derselbe wurde durch Absuchen bekämpft, gegen Peronospora 3 mal gespritzt	4. 10., etwas Sauerfäule	„	„	72	0,80
139	Neuses a. Berg Breitgarn	Schwerer Boden, Stalldünger vor 4 Jahren	Sylvaner	Peronospora; gegen dieselbe gespritzt	12. 10.	„	„	89	0,79
140	„ Unterer Berg	Lehmiger Boden, Stalldünger 1910	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora 4 mal gespritzt	9./10. 10.	„	„	75,6	0,68
141	„ Litzen	Schwerer Boden (Untergrund Lehm), Stalldünger 1909	2/3 Sylvaner, 1/3 grobes Gewächs	Heuwurm; derselbe durch Absuchen bekämpft	9. 10., etwas Edelfäule	„	„	79,5	0,98
142	Nordheim, Verschiedene Lagen	Mittelschwerer Boden, Stalldünger vor 3 Jahren	Gemischter Rebsatz	Heuwurm; durch Fangen der Motten mit Lampen bekämpft	9. 10.	„	„	83	0,85
143	„ Hörles, Halberin, See und Grum	Verschiedene Bodenarten, Stalldünger alle 2 Jahre	„	Gegen Peronospora 5 mal gespritzt	6. 10.	„	„	80	0,85
144	„ Verschiedene Lagen	Die Weinberge werden regelmäßig mit Stalldünger gedüngt	„	—	„	„	„	78	0,85
145	Obereisenheim, Tiegelstein	Kalksteinhalt. Lettenboden, Stalldünger 1910	2/3 Sylvaner, 1/3 andere Rebsorten	Wenig Peronospora; gegen dieselbe 4 mal gespritzt	10. 10. (am 4. 10. begonnen), etwas Edelfäule	„	„	80	0,69
146	„ Büchersberg	Schwerer Lettenboden, Stalldünger 1910	1/2 Sylvaner, 1/2 Elbling (Grobes)	Wenig Peronospora u. Heuwurm; gegen Peronospora 4 mal gespritzt, Heuwurm abgesucht	„	„	„	71,5	0,80

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 18° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
147	Obereisenheim, Ellern	Schwerer Lettenboden, Stalldünger vor 2 Jahren, im Vorwinter Thomasmehl, Frühjahr Superphosphat	$^2/_3$ Grobes (Elbling), $^1/_3$ Sylvaner	Etwas Peronospora u. Heuwurm; gegen Peronospora 5 mal gespritzt	0. 10. (am 4. 10. begonnen), etwas Edelfäule	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	69,5	0,82
148	Obereschenbach, Bandel	Kalkhaltiger Kiesboden, gedüngt mit Thomasmehl, Kalisalz und Kalkstickstoff, Stalldünger vor 3 Jahren	Sylvaner, gemischt mit etwas Gutedel, Riesling u. Traminer	Gegen Peronospora 4 mal gespritzt	5. 10., Edelfäule	„	„	85	0,84
149	„ Sest	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 2 Jahren	Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt	5. 10.	„	„	80	0,91
150	„ „	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1907	„	„	6. 10.	„	„	81,6	0,80
151	„ Neueberg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1908	„	„	„	„	„	85	0,97
152	Oberleinach, Kusterberg	Steiniger, kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 3 Jahren	Elbling, Sylvaner, Gutedel	Schwerer Hagelschlag Ende Juli schädigte den Ertrag fast zur Hälfte	4./5. 10., teilweise Edelfäule	„	„	81	0,84
153	„ Birkenfelderleiten	Steiniger, kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 2 Jahren	„	„	„	„	„	74	0,92
154	„ Königsberg	Schwerer Boden, Stalldünger 1908	Sylvaner, Elbling, schwarze Sorten	Sauerwurm; geg. Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	4. 10., Edelfäule	„	„	79	0,92
155	Ramsthal, Mehrere Berglagen	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 3 Jahren	Meist Sylvaner	Peronospora; dieselbe durch Spritzen bekämpft	5. 10., Edelfäule	„	„	78	0,90
156	„ Alle Lagen	Kalkhalt. Boden, Stalldünger vor 4 Jahren	Sylvaner u. Elbling	„	„	„	„	78	0,92
157	Randersacker, Pfülben	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger regelmäßig	Riesling	Heuwurm; Bekämpfung durch Anhäufeln der Erde im Winter, Abbürsten, Absuchen mittelst Pinzetten, gegen Peronospora 3 mal gespritzt	13. 10., etwas Edelfäule	„	„	86,5	0,74

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
158	Randersacker, Pfülben	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger regelmäßig	Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal spritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt, Mitte Sept. verhagelt	16. 10., zur Hälfte Sauerfäule	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	83,5	0,55
159	„ Spielberg	Kalkhaltiger Lehmboden, 3 Teile Stalldünger, 1 Teil Kompost	Riesling	Heuwurm; Bekämpfung durch Anhäufeln der Erde im Winter, Abbürsten, Absuchen mittelst Pinzetten, gegen Peronospora 3 mal gespritzt	14. 10., etwas Edelfäule	„	„	80	0,72
160	„ Hohbug	Kalkhaltiger Boden	Gemischter Rebsatz	—	—	„	„	79	0,68
161	„ Hinterer Hohbug[1])	Kalkhaltiger Boden, gedüngt mit Kunstdünger	Sylvaner (vollständig reiner Satz)	Gegen Peronospora 4 mal mit Kupferbrühe gespritzt, gegen Heuwurm teils Fanggläser, teils Erdanhäufeln im Winter, teils Vogelschutz	17. 10.	„	„	79	0,65
162									
163	„ „	„	Riesling	„	„	„	„	80	1,17
	„ „[2])	„	Elbling, (freies Spalier)	„	„	„	„	76,5	1,05
164									
165	„ Marsberg[3])	Kalkhaltiger Lehmboden	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora gespritzt	3. 10.	„	„	76	0,67
	„ Marsberg-Rüdern	Sand- und Kalkboden, Stalldünger vor 2 Jahren	Gutedel u. Elbling	—	5. 10., Edelfäule	„	„	75,6	0,71
166	„ Oberer Hohbug	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger vor 2 Jahren	„	Hagelschaden; keine	„	„	„	75,2	0,78
167	„ Altenberg	„	Gutedel u. Bukett	—	6. 10., Edelfäule	„	„	75,5	0,70
168	„ Teufelskeller, Spielberg und Pfülben	Kalkhaltiger Lehmboden, guter Düngungszustand	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt, Hagelschaden	18. 9., Notlese infolge stark. Hagelschlages	„	„	66,5	0,60

[1]) 16,85 % Zucker. [2]) 15,31 % Zucker. [3]) Zucker 16,18 % Mineralstoffe 0,25 %.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
169	Reicholsheim, Satzenberg	Buntsandstein, Stalldünger	2/3 Sylvaner, 1/3 Riesling	Gegen Peronospora 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	13. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	84,2	0,68
170	„ „	„	Portugieser	„	26. 9.	„	Rot	68	0,70
171	Retzstadt, Wurmberg	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1910	Sylvaner, Elbling, Gutedel	Heu- und Sauerwurm; keine	4. 10.	„	Weiß	79,4	0,65
172	„ Altenberg	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger vor 5 Jahren	„	„	„	„	„	71,2	0,83
173	„ Günsberg	Kalkhaltiger Boden, schwefelsaures Ammoniak 1910	„	„	„	„	„	74,6	0,80
174	Röllfeld, Weßner	Sandiger Lehmboden, Stalldünger vor 2 Jahren	1/3 Sylvaner, 1/3 Riesling, 1/3 Elbling	Gegen Peronospora 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	5. 10.	„	„	72	0,82
175	„ „	Sand mit etwas Lehm vermischt, Stalldünger vor 3 Jahren	Portugieser	„	28. 9.	„	Rot	40	1,10
176	Schmachtenberg, Leitenbach	Roter Lehmboden, Stalldünger 1909	Sylvaner u. Traminer	Heuwurm; durch Absuchen bekämpft	10. 10.	„	Weiß	80	0,65
177	„ Altengrund	Roter Lehmboden, Stalldünger 1909/10	„	„	„	„	„	79	0,66
178	Schonungen-Mainberg, Steinberg	Lehmboden mit kalkigem Untergrund, Stalldünger vor 3 Jahren	Sylvaner	„	12. 10.	„	„	78	0,55
179	Schonungen, Mainleite	Kalkhaltiger Boden, gedüngt mit Kalisalz, Thomasmehl u. schwefelsaur. Ammoniak, Stalldünger vor 4 Jahren	„	„	„	„	„	80	0,75
180	„ Setznagel	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 4 Jahren	„	„	„	„	„	79	0,85
181	Schweinfurt, Mainleite	Keuper, kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1910	2/4 Sylvaner, 1/4 Grobes Gewächs, 1/4 Portugieser	Etwas Sauerwurm; keine	9. 10.	„	„	84	0,60

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
182	Schweinfurt, Mainleite	Keuper, kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1910	¾ Sylvaner, u. Muskateller, ¼ Grobes Gewächs	Etwas Sauerwurm	9. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	86	0,68
183	„ Obere Mainleite	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1909	¾ Gutedel, Sylvaner, Traminer, ¼ Grobes Gewächs	Heu- und Sauerwurm an den Groben; durch Absuchen bekämpft	9. 10., etwas Edelfäule	„	„	78	0,70
184	„ Scheid	„	Grobes Gewächs	—	9. 10.	„	„	69,5	0,70
185	Sommerach, Katzenkopf	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger vor 2 Jahren	Elbling, Riesling, Traminer	Gegen Peronospora 4 mal gespritzt	„	„	„	87,5	0,80
186	„ Sommeracher Berg	„	„	„	„	„	„	79,5	0,90
187	„ Steinach	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger voriges Jahr	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora 5 mal mit Kupferbrühe gespritzt	14. 10.	„	„	78	0,78
188	„ Hesen	„	„	—	16. 10.	„	„	78	0,78
189	Sommerhausen, Stachelberg	Lehmboden, Stalldünger	Sylvaner u. Elbling	Heuwurm; durch Absuchen der Würmer in den Gescheinen bekämpft	Anf. Okt.	„	„	71	0,70
190									
191	„ Brand	„	„	„	„	„	„	75	0,73
192	„ Erbeth	Lehm mit Sand, Stalldünger	„	„	„	„	„	81	0,76
	Stammheim, Berg	Kalk mit Lehm, strenger Boden, Stalldünger 1911	½ Sylvaner, ½ Grobes	Heuwurm und etwas Peronospora; gegen Peronospora 6 mal gespritzt	4.—5. 10., Edelfäule	„	„	77	0,82
193	„ Kirchweinberg	Sandboden mit etwas Lehm, Stalldünger 1910, teilweise 1911	Grobes Gewächs, Sylvaner, Riesling	Etwas Heuwurm und Peronospora; gegen Peronospora 3 mal gespritzt	„	„	„	72	0,85
194	„ Am Rain-Krümmet	Kalkhaltiger, strenger Boden, Stalldünger u. Boden vom Kleefeld	Grobes Gewächs, Sylvaner, Riesling, einige Stock Rotes	Wenig Heuwurm und Peronospora; gegen letztere 4 mal mit Kupferbrühe gespritzt	„	„	„	77,8	0,83
195	Steinbach, Marschallsberg	Keuperboden, Stallmistdüngung	Sylvaner, Grobes Gewächs	Wenig Peronospora; gegen diese mit Kupferkalkbrühe gespritzt	3. 10.	„	„	76,6	0,61

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
196	Steinbach, Oppeltsleite	Keuperboden, Stallmistdüngung	Sylvaner, Muskateller, Grobes Gewächs	Wenig Peronospora, gegen diese mit Kupferkalkbrühe gespritzt	2. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	70	0,77
197	Stetten, Roßtal	Kalkboden, Stallmistdüngung	Gemischter Rebsatz	Sauerwurm;	6. 10.	„	„	76,7	0,84
198	„ Stetterloch	Kalkboden, Stalldünger 1910	„	„	6. 10., Edelfäule	„	„	75	0,75
199	„ Klaub	Kalkboden	„	„	7. 10.	„	„	73	0,81
200	Sulzfeld, Maustal u. Sonnenberg	Kalkhaltiger Lehmboden, turnusmäßig Stalldünger, auch Thomasmehl, schwefelsaures Ammoniak und 40 % iges Kalisalz	Sylvaner, Elbling, Traminer, Muskateller	Heuwurm wurde abgesucht, gegen Peronospora gespritzt	7.—10. 10.	„	„	86,5	0,85
201	„ Sulzfelder Berg	Kalkhaltiger Lehmboden, gedüngt mit Kunstdünger	Traminer, Riesling, Sylvaner	—	4. 10.	„	„	83,5	0,85
202	„ Maustal	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1909	Malvasier (Österreicher)	—	7.—8. 10.	„	„	75	0,7
203	Sulztal, Kappelberg	Kalkboden, Stalldünger vor 2 Jahren	½ Sylvaner, ½ Elbling	Heuwurm; gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	14. 10., geringe Edelfäule	„	„	87	0,85
204	Tauberrettersheim, Schinder	Kalkboden, 1910 schwefels. Ammoniak	¾ Sylvaner, ¼ Frühburgunder	Peronospora; mit Kupferbrühe gespritzt	27. 9.	„	„	80	0,74
205	„ Klinge	Lehmiger Kalkboden, Stalldünger vor 5 Jahren	¾ Frühburgunder, ¼ Sylvaner	Peronospora; dieselbe durch Spritzen bekämpft	26. 9.	„	„	77	0,83
206	Thüngen, Riedberg	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1910	Vorwiegend Sylvaner, wenig Elbling	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt	4. 10., etwas Edelfäule	„	„	70,5	0,72
207	Thüngersheim, Altenberg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 3 Jahren	½ Sylvaner mit etwas Gutedel und Traminer, ½ Elbling	Geringer Kieselschlag; keine	9. 10., etwas Edelfäule	„	„	79,5	0,76
208	„ Neuenberg	Kalksteinboden, Stalldünger vor 2 Jahren	Sylvaner	Heuwurm; durch Absuchen bekämpft	10. 10., etwas Edelfäule	„	„	78,5	0,70
209	„ Rothügel	Roter Boden, Stalldünger vor 3 Jahren	½ Sylvaner mit etwas Gutedel und Traminer, ½ Elbling	Geringer Kieselschlag; keine	9. 10., etwas Edelfäule	„	„	76	0,85

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
210	Thüngersheim, Am roten Hügel	Roter Letten, Stalldünger 1910	$^2/_3$ Sylvaner, $^1/_3$ Elbling	Peronospora und Heuwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	8. 10., Edelfäule	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	75	0,90
211	„ Ravensburg	Kalksteinboden, Stalldünger vor 4 Jahren	Sylvaner, Gutedel, Elbling	Gegen Peronospora 4 mal mit Kupferbrühe gespritzt	8. 10., etwas Edelfäule	„	„	75	0,72
212	„ Goldbühl	Halb Sand, halb Rotboden, Stalldünger vor 3 Jahren	$^1/_2$ Sylvaner, $^1/_2$ Elbling	—	10. 10.	„	„	76	0,80
213	„ Sommerhöll	Rotboden, Stalldünger vor 3 Jahren	60 % Sylvaner, 40 % Elbling	—	5. 10., Edelfäule	„	„	72	0,76
214	„ Altenberg, (unten)	Kalkboden, Stalldünger vor 2 Jahren, 1911 pro 17 Ar 1 Ztr. schwefels. Ammoniak, 2 Ztr. Superphosphat, 1 Ztr. 40%iges Kalisalz	$^1/_2$ Elbling, $^4/_{10}$ Sylvaner, $^1/_{10}$ Gutedel, Trollinger usw.	Etwas Heuwurm; gegen Peronospora wiederholt gespritzt	8. 10., wenig Edelfäule	„	„	80	0,85
215	Veitshöchheim, Ravensburg	Kalkboden, Stalldünger 1910	$^2/_3$ Sylvaner, $^1/_3$ Portugieser	Etwas Heuwurm; keine	7. 10.	„	„	94,5	0,58
216	„ „	Kalkboden, Stalldünger 1909	$^3/_4$ Sylvaner, $^1/_4$ Portugieser	—	7. 10.	„	„	84,3	0,61
217	„ Kerzenleiter	Kalkboden, Stalldünger 1910	$^2/_3$ Sylvaner, $^1/_3$ Elbling	Ganz wenig Heuwurm; keine	„	„	„	91	0,64
218	„ In den Höfen [1]	Kalkboden, periodisch Stalldüngung (im guten Düngungszustande)	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt, Heuwurm durch Absuchen und Abfangen bekämpft	11. 10.	„	„	77	0,86
219	„ „	„	Riesling	„	13. 10.	„	„	79	1,19
220	„ „	„	Traminer	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt, Heuwurm durch Absuchen und Abfangen bekämpft. (Durch Hagelschlag geschädigte Ernte)	9. 10.	„	„	84	0,59

[1]) Nach Mitteilung der Kgl. Weinbauschule Veitshöchheim.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
221	Volkach, Berg	Kalkboden, Stalldünger 1909	60 % Sylvaner, 25 % grobes Gewächs, 15 % Muskateller, Gutedel, Riesling	Peronospora und Heuwurm; gegen Peronospora gespritzt, Heuwurm durch Absuchen bekämpft	5. 10., Edelfäule	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	84 ,5	0,61
222	„ „	Kalkboden, Stalldünger vor 4 Jahren, 1911 mit Kalisalz und schwefelsaurem Ammoniak gedüngt, Erde wurde aber infolge Gewitter abgeschwemmt	Sylvaner, grobes Gewächs (Elbling), Riesling, Traminer	Etwas Peronospora im Juni; mit Kupferbrühe gespritzt	5. 10., etwas Edelfäule	„	„	82	0,59
223	„ Steinberg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1910	Vorwiegend Sylvaner	—	10. 10., wenig Edelfäule	„	„	77	0,78
224	„ Sandbühl	Steiniger Boden, Stalldünger 1909	Sylvaner und grobes Gewächs	—	9. 10.	„	„	75,5	0,74
225	Wasserlos, Schloßberg	Tonschiefer, Stalldünger 1910 1911 schwefels. Ammoniak, 40 %iges Kalisalz und Thomasmehl	Sylvaner (Reiner Rebsatz)	Heuwurm wurde durch Kinder 2 mal abgesucht	11. 10., etwas Edelfäule	„	„	85	0,68
226	„ „	„	Riesling	„	24. 10., etwas Edelfäule	„	„	96,5	0,84
227	Westheim bei Feuertal, Altenberg	Kalkhaltiger Boden	Vorwiegend Sylvaner, etwas Gutedel, Portugieser, und Elbling	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt	6. 10.	„	„	85,2	0,82
228	Wiebelsberg, Alter Berg	Schwerer Boden, Stalldünger vor 3 Jahren	Gemischter Rebsatz	Heuwurm; durch Absuchen bekämpft	4.—6. 10., Edelfäule	„	„	80,7	0,79
229	„ „	„	„	„	„	„	„	80,8	0,72
230	„ Neuer Berg	„	„	„	„	„	„	76,4	0,74
231	Wiesenbronn, Geisberg u. Dürrbach	Schwarzer Boden (Keuper), Stalldünger 1910/11	$^{9}/_{10}$ Sylvaner, $^{1}/_{10}$ Elbling	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt	9.—10. 10.	„	„	83	0,68
232	„ Dürrbach	Schwarzer Boden, Stalldünger 1909 (nebst Asche)	„	Gegen Peronospora 2 mal gespritzt	10.—11. 10.	„	„	75	0,64
233	„ Hegel	Schwarzer Boden, Stalldünger 1908	$^{3}/_{4}$ Sylvaner, $^{1}/_{4}$ Elbling	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt	10. 10.	„	„	75,5	0,68

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
234	Wiesenfeld, Herbsttal	Kalkboden, Stalldünger 1910	2/3 Sylvaner, 1/3 Gutedel	Etwas Peronospora; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	6. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	73	0,70
235	„ „	„	1/2 Sylvaner, 1/4 Gutedel, 1/4 Elbling	„	„	„	„	69,5	0,89
236	Winterhausen, Wachs	„	3/4 Sylvaner, 1/4 Elbling	Sauerwurm; keine	5. 10.	„	„	76	0,69
237	„ Altenberg	„	„	Etwas Heuwurm keine	„	„	„	80,5	0,79
238	„ Höll	Kalkboden, Stalldünger teilweise 1907,1910 teilweise mit Hornspänen	„	Sauerwurm; keine;	4. 10.	„	„	83,8	0,78
239	Wirmstal, Scheinberg	Kalkboden, Stalldünger vor 3 Jahren	Gelbe Sylvaner	Geg. Peronosp. 4 mal m. Kupferbrühe gespritzt	6. 10.	„	„	86,6	0,86
240	Würzburg, Stein (Auslese)	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1910	Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	24. 10., Edelfäule	„	„	126[1])	0,90
241	„ Stein	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	Stark Heuwurm; bekämpft durch Anhäufeln der Erde im Winter, durch Abbürsten durchFanggläser durch Absuchen; gegen Peronospora 3 mal gespritzt	24.—27. 10.	„	„	97	0,63
242									
243	„ „	„	Riesling	„	28.—30. 10.	„	„	95	0,77
	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger teilweise 1909, teilweise 1910	je 50 % Sylvaner, Riesling, Elbling und Traminer	Wiederholt gespritzt	24. 10., Beginn der Edelfäule	„	„	97	0,59
244	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1908	Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal mitKupferbrühe gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	25. 10.	„	„	86	0,58
245	„ Mainleite	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger	Gemischter Rebsatz (ziemlich viel Grobes)	Motten des Heuwurms durch Fanggläser gefangen; gegen Peronospora wiederholt gespritzt. Unter Hagelschlag gelitten	Ende Sept.	„	„	77	0,69

[1]) Beeren-Auslese, nur 3 hl geerntet.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
246	Würzburg, Felsenleisten	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger oder guter Kompost	Sylvaner	Stark Heuwurm; bekämpft durch Anhäufeln der Erde im Winter, durch Abbürsten, durch Fanggläser und durch Absuchen. Gegen Peronospora 3 mal gespritzt	17. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	86	0,68
247	„ Innerer Leisten	„	Riesling	„	18./20. 10.	„	„	88	0,76
248	„ Leisten	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger und Straßenabraum 1910	Je 50 % Sylvaner, Riesling und Elbling	Hagelschaden 14. Sept. Gegen Peronospora gespritzt	21. 10., Beginn der Edelfäule	„	„	88	0,69
249	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger oder guter Kompost	Gemischter Rebsatz	Wie Nr. 246	17./18. 10.	„	„	88,5	0,68
250	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, 1910 Stalldünger	Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt. Am 14. Sept. Hagelschlag	2. 10., Sauerfäule infolge des Hagels	„	„	87	0,67
251	„ „	„	3/4 Sylvaner, 1/4 Elbling	Gegen Peronospora 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	17. 10.	„	„	86,5	0,73
252	„ Schalksberg	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger	Riesling	Heuwurm; Bekämpfung durch Anhäufeln der Erde im Winter, durch Abbürsten, durch Absuchen mit Pinzetten, gegen Peronospora 3 mal gespritzt	30./31. 10., 1/5 Edelfäule	„	„	93	0,78
253	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger teilweise 1909, teilweise 1910	90 % Sylvaner, je 10 % Riesling, Traminer etc.	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt	23. 10.	„	„	105,5	0,66
254	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger	Gemischter Rebsatz	wie Nr. 252	21.—25. 10., 1/5 Edelfäule	„	„	88	0,65

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
255	Würzburg, Ständerbühl	Kalkhaltiger mittelschwerer Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger	Traminer	wie Nr. 252	31. 10.	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	100	0,44
256	„ Harfe (Auslese)	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1907	½ Riesling, ½ Traminer	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt; gegen Oidium 1 mal geschwefelt	28. 10., zur Hälfte Edelfäule	„	„	94,3	0,57
257	„ Schloßberg	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger oder guter Kompost	Vorwiegend Sylvaner	Stark Heuwurm; bekämpft durch Anhäufeln der Erde im Winter, durch Fanglampen und Absuchen mittelst Pinzetten, gegen Peronospora 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt, Hagelschaden	20./21. 10.	„	„	90,5	0,79
258	„ Pfaffenberg	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger 1910	¾ Sylvaner, ¼ Elbling	Gegen Peronospora 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	19. 10.	„	„	83	0,63
259	„ Roßberg	Sand und Kalk, Stalldünger 1910	Portugieser	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt	19. 9.	„	Rot	86	0,70
260	„ „	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger 1909	⅞ Sylvaner, ⅛ Elbling	Gegen Peronospora 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	18. 10.	„	Weiß	83	0,63
261	„ Neuberg[1])	Kalkhaltiger leichter Lehmboden, im guten Düngungszustande	Traminer	Schädigung durch Hagelschlag, gegen Peronospora gespritzt	2. 10.	„	„	85	0,62
262	„ „	„	Portugieser	Schädigung durch starken Hagelschlag, gegen Peronospora gespritzt	16. 9., (Notlese infolge starken Hagelschlages Mitte Sept.)	„	„	59	0,49
263	„				28. 9.	,	Rot	71	0,7
264	„ „	„	„	„	„	„	„	76	0,7

[1]) Nr. 261, 263 und 264 nach Mitteilung der Kgl. Weinbauschule in Veitshöchheim.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
265	Würzburg, Neuberg	Kalkhaltiger leichter Lehmboden, turnusgemäße Stallmistdüngung	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferbrühe gespritzt, der aufgetretene Heuwurm durch Absuchen und Abfangen bekämpft	16. 9., (Notlese infolge des starken Hagelschlages Mitte Sept.)	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	59	0,49
266	„ „	„	Elbling	Gegen Peronospora mit Kupferbrühe gespritzt	6. 10.	„	„	76,5	0,86
267	„ Lindleinsberg	Kalkhaltiger lehmiger Boden, Stalldünger 1907	½ Sylvaner, ½ Elbling	Gegen Peronospora 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwefelt	20. 10.	„	„	84	0,75
268	„ Alter Berg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger vor 2 Jahren	Sylvaner	Verhagelt Mitte Sept	5. 10., Edelfäule	„	„	72	0,65
269	„ Steinberg	Kalkhaltiger Boden	„	„	„	„	„	64,8	0,68
270	„ Kleesberg	„	Gemischter Rebsatz	„	„	„	„	63	0,71
271	Ziegelanger, südwestl. Berghang	Keuper und Lettenboden, Stalldünger 1911	Sylvaner, Traminer, Grobes Gewächs	Heuwurm; durch Abraupen bekämpft	12.—13. 10.	„	„	85	0,63
272	„ Westberg	Lehmboden, Stalldünger 1909	Grobes Gewächs, Sylvaner, Portugieser	Heuwurm; keine	9.—10. 10.	„	„	77,3	0,69

B. Pfalz.

Bericht der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Speyer.

Professor **Dr. Halenke** und Professor **Dr. Krug**.

Mußte das Jahr 1910 für den pfälzischen, wie für den gesamten deutschen Weinbau als ein vollständiges Mißjahr bezeichnet, und mußte diesem Jahrgange in bezug auf den quantitativen und qualitativen Mißerfolg nach einer Reihe von mehr oder minder ungünstigen Weinjahren der Rekord zugesprochen werden, so können sich die Moste des Jahres 1911 in dem pfälzischen Weinbaugebiete mit wenigen Ausnahmen den besseren und besten Jahrgängen dieses und des vorigen Jahrhunderts ebenbürtig an die Seite stellen.

Bezüglich der Entwickelung der Reben im Berichtsjahre ist für die Pfalz nachstehendes zu bemerken.

An der Mittel- und Unterhaardt verlief die Traubenblüte günstig und war bis Mitte Juni größtenteils schon beendet. An der Oberhaardt setzte die Blüte etwas später ein und wurde dann leider durch das am 14. Juni beginnende und bis zum 21. Juni andauernde, nasse und kalte Wetter verzögert. Dadurch blieb der Fruchtansatz zwar vielfach aus, was aber gut verblüht hatte — und das war immerhin noch bedeutend — gelangte unter der darauf folgenden günstigen Witterung zur Frucht, und nachdem bei dem andauernden Sonnenschein der gefürchtete Feind der Rebe, die Peronospora, die übliche schädliche Wirkung auf die Blätter nicht zu üben vermochte, blieb das Weinlaub vor dem vorzeitigen Abfallen bewahrt und konnte infolgedessen seiner Aufgabe, den aus dem Stärkemehl der Blätter bereiteten Zucker den Beeren zuzuführen, in zufriedenstellender Weise gerecht werden. Ende Juni trat im ganzen Weinbaugebiete der Pfalz das vorerwähnte ungewöhnlich günstige, warme und sonnige Wetter ein, das mit wenigen Unterbrechungen bis zum Herbste andauerte, und auf welches das qualitativ und quantitativ so günstige Ergebnis des Jahres 1911 zurückzuführen ist.

Die andauernde Hitze sowie die außergewöhnliche Trockenheit des verflossenen Sommers, welche dem Feldbau, vor allem dem Futterbau, ja sogar dem Walde zum Verhängnis wurde, vermochte dank der Fähigkeit der Rebe, mit Hilfe ihrer tiefgehenden Wurzeln das erforderliche Wasser aus dem Untergrunde herauszuholen und ihren oberirdischen Organen zuzuführen, das Wachstum der Rebstöcke sowie deren Entwickelung nicht zu beeinträchtigen, sondern es nur zu begünstigen. Von allen Gewächsen, die der herbstlichen Reifung entgegenwuchsen, hatten allein die Rebstöcke durch die andauernde Sommerhitze keinen Nachteil zu leiden, sondern vermochten sich im Gegenteil unter diesen Verhältnissen eines üppigen Gedeihens zu erfreuen.

Was die Rebkrankheiten anbelangt, die im Berichtsjahre beobachtet wurden, so wurde bereits erwähnt, daß der Schaden, den die Peronospora in diesem Jahre an den Reben angerichtet hat, in dem ganzen Weinbaugebiete der Pfalz kein nennenswerter war, auch dort nicht, wo die üblichen und allgemein als wirksam anerkannten Vorbeugungsmittel durch Bespritzen mit Kupfersalzen unterlassen worden waren. Diese erfreuliche Erscheinung ist zweifellos auf die Witterungsverhältnisse des Sommers zurückzuführen, welche der Entwickelung dieses pflanzlichen Schmarotzers vermutlich nicht günstig waren. Es würde indessen sehr bedenklich sein, aus den ungewöhnlichen Verhältnissen des Sommers 1912 zu folgern, daß für die Zukunft von allen auf die Bekämpfung der Peronospora gerichteten Vorsichtsmaßregeln ohne weiteres Abstand genommen werden könne. Auch der größte Feind des Winzers, der Heu- und Sauerwurm, zu dessen Bekämpfung schon so vielerlei Mittel, meist ohne Erfolg, angewendet worden sind, scheint im Jahre 1911 seine gemeinschädliche Arbeit, die zur wahren Geißel der Winzer geworden ist, eingestellt zu haben. Das Auftreten des Heuwurms an den Gescheinen war ein verschiedenes, da jedoch der Wurm unter dem Einflusse der günstigen Witterung allenthalben bald zugrunde ging, so kann von einer nennenswerten Beschädigung der Trauben durch die Generation des Sauerwurms im allgemeinen kaum die Rede sein. Eine Kontroverse darüber, inwieweit die günstigen Ergebnisse auf die in ausgedehntem Maße vorgenommenen Bekämpfungsmaßnahmen zurückzuführen sind und inwieweit sie durch die Witterungsverhältnisse veranlaßt wurden, liegt nahe. Auf keinen Fall erscheinen die Erfahrungen des Sommers 1911 in dieser Richtung geeignet, von einer Fortsetzung der begonnenen Bekämpfung dieses schädlichsten der tierischen Rebparasiten Abstand zu nehmen.

Das quantitative Ergebnis des Herbstes 1911 gestaltete sich im Verhältnis zu den Vorjahren, äußerst günstig und es kann im Durchschnitt von einem halben Herbste gesprochen werden. In manchen Lagen, besonders in den älteren Weinlagen der Mittel- und Oberhaardt, ist das Mengenergebnis etwas geringer und zwar infolge des bereits erwähnten Umstandes, daß dort, wo die Blüte der Rebe in die Regenperiode fiel, der Fruchtansatz vielfach ausfiel. Dagegen ergaben die jüngeren und wohlgepflegten Wingertanlagen ganz zufriedenstellende Erträge. Besonders günstig gestaltete sich das Erträgnis bei den Portugiesern, die fast ausnahmslos einen $^3/_4$ bis vollen Herbst ergaben. Bemerkenswert für die quantitativen Ergebnisse des Jahres 1911 ist der vielfach höhere Ertrag der sog. Äckerwingerte, überhaupt der Rebenanlagen in niedrigen Lagen gegenüber denjenigen in den oberen Berglagen, was auf die lange andauernde Trockenheit zurückzuführen ist, der die Reben in den letztgenannten Lagen doch nicht den gleichen Widerstand zu leisten vermochten und welche hindernd auf das Wachstum und die Entwickelung derselben einwirkte.

Können die Moste des Jahres 1911 auch nicht auf die Qualifizierung der erstklassigen Produkte ganz hervorragender Jahrgänge Anspruch erheben, so können sie in ihrer hervorragenden Güte, wie schon eingangs bemerkt, doch immerhin den Mosten der besseren und zum Teil besten Jahrgänge an die Seite gestellt werden. Bemerkenswert ist, daß die Qualität der 1911er Kreszenz unter den Einflüssen der ungewöhnlichen Witterung, selbst auf einem enger begrenzten Weinbaugebiete, wie es es dasjenige der Pfalz darstellt, unbeschadet des Einflusses der Lage, eine nicht unwesentliche Verschiedenheit zeigt, wie dies auch aus den ermittelten Mostgewichten hervorgeht. In Übereinstimmung mit den Ausführungen über das quantitative Ergebnis des Herbstes 1911 ist auch hier wieder der verschiedene Einfluß der Berglage und der Niederungslage auf die Qualität der Pfälzer Moste insofern unverkennbar, als die Moste in den ebenen Lagen vielfach höhere Mostgewichte zeigen, wie in den oberen Lagen. Die Ursache für diese Erscheinung dürfte wie bei dem quantitativen Ergebnisse in dem verschiedenen Einflusse der andauernden Trockenheit auf das Wachstum und die Entwickelung der Reben in den tieferen und in den höheren Lagen zu suchen sein.

Als charakteristisch für die Moste des Jahrganges 1911 kann neben den durchgehends hohen Mostgewichten und den zum Teil ganz abnorm niedrigen Säuregehalten die außerordentlich milde Säure und die süße Reife gelten, wenn diese nicht wissenschaftlichen Ausdrücke gestattet sind.

Im Hinblicke auf die ungewöhnlich gute Qualität der Moste des Jahres 1911, die nicht zum mindesten darin ihren Ausdruck finden dürfte, daß von 635 untersuchten Pfälzer Mosten des Jahres 1911 nur 10 Moste ein Mostgewicht unter 60^0 zeigten, konnte eine Zuckerung für die Pfalz nicht zugestanden werden.

In einer von der Öffentlichen Untersuchungsanstalt Speyer zur Besprechung der Zuckerungsfrage eingerufenen Versammlung, an der eine große Anzahl Pfälzer Weinproduzenten und Weinhändler Teil nahm, wurde dieser von der Untersuchungsanstalt vertretene Standpunkt auch als zutreffend für die Pfälzer Moste angenommen und die allgemeine Enthaltung von der Zuckerung der 1911er Moste zum förmlichen Beschluß erhoben. Im übrigen erschien eine Zuckerung der Moste nicht nur im Hinblick auf die durchschnittlich hohen Mostgewichte nicht notwendig, sondern bei den geringen Säuregehalten schlechterdings nicht möglich.

Was die statistischen Belege anbelangt, die in nachstehenden Tabellen zusammengestellt sind, so gelangten im Berichtsjahre 1911 an Mosten pfälzischer Kreszenz zur Untersuchung

A. Von der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation und Öffentlichen Untersuchungsanstalt Speyer . . . . . 582 Proben
B. Von der Königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Neustadt a. Haardt . . . . . 53 „

Zusammen: 635 Proben,

davon 127 Proben Rotmost,
„ 21 „ Schillermost,
„ 487 „ Weißmost.

Der bisherigsn Gepflogenheit folgend, wolle nachstehend eine gedrängte Übersicht über die konstatierten Mostgewichte, sowie über die Gehalte der 1911er Moste an freier Säure Platz finden[1]).

Mostgewicht.

Es wurden konstatiert:

unter	60° Öchsle	bei	10 Proben	=	1,57 %
zwischen	60— 70°	„	79 „	=	12,45 „
„	70— 80°	„	314 „	=	49,45 „
„	80— 90°	„	181 „	=	28,51 „
„	90—100°	„	38 „	=	5,98 „
„	100—110°	„	9 „	=	1,42 „
	über 110°	„	4 „	=	0,62 „
			635 Proben	=	100 %

Freie Säuren.

Es wurden konstatiert für 100 ccm Most:

unter	0,40 gr	bei	2 Proben	=	0,31 %
zwischen	0,40—0,60	„	166 „	=	26,14 „
„	0,60—0,80	„	286 „	=	45,03 „
„	0,80—1,00	„	143 „	=	22,52 „
„	1,00—1,20	„	25 „	=	3,95 „
„	1,20—1,40	„	13 „	=	2,05 „
			635 Proben	=	100 %

Zu einer Untersuchung auf flüchtige Säure haben die Moste des Jahres 1911 keinen besonderen Anlaß gegeben.

Zum Schlusse sei noch kurz die Frage der Probenahme gestreift, die für die weinstatistischen Untersuchungen eine nicht unwichtige Rolle spielt.

Um die Anforderung, jährlich möglichst zahlreiche Mostproben zur Untersuchung zu bringen mit der unerläßlichen Anforderung der unbedingten Zuverlässigkeit der erhobenen Proben zu vereinigen, wurden schon im Jahre 1910 das erste Mal die Bezirkssachverständigen für die Bekämpfung der Reblaus (Lokalbeobachter) zum

[1]) Bei der vorstehenden Übersicht wurde eine Ausscheidung zwischen den von der Kgl. Lehranstalt in Neustadt und den von uns untersuchten Mosten nicht getroffen.

großen Teil mit der Probeerhebung betraut. Die Methode hat sich bewährt, ist aber etwas kostspielig, so daß unsererseits die Absicht besteht, im kommenden Herbste den größeren Teil der Moste durch die Anstaltsbeamten an Ort und Stelle in der üblichen Weise untersuchen zu lassen, ein Verfahren, das zweifellos vieles für sich hat und mindestens eines Versuches wert erscheint.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1	Albersweiler, Winterseite	Unbekannt, Stalldünger	Österreicher	—	2. 10., Trauben gesund	Warmer Sommer	Weiß	71,4	0,84
2	„ Sommerseite	„	Österreicher und Riesling	—	„	„	„	75,2	0,68
3	„ Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	—	Unbekannt	„	„	81,9	0,68
4	„ „	„	„	—	„	„	„	81,9	0,69
5	Albisheim a. Pfr., Am Holderstrauch	Kalkboden, Stall- und künstl. Dünger	Österreicher	Peronospora; Oidium; Spritzen und Schwefeln	10. 10., Trauben gesund, Edelfäule	Ungünstige Blütezeit	„	84,4	0,71
6	„ Am Weinberg	„	„	„	„	„	„	82,1	0,71
7	„ Heiligenborn	„	„	„	„	„	„	91	0,72
8	Albsheim, Unbekannt	Kalksteinboden, Stall- und künstl. Dünger	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Gutes Sommerwetter	„	86,6	0,82
9	„ „	„	„	„	„	„	„	85,1	0,81
10	Alsenz, Autweiler	Schiefer mit Tonboden, Stall- und künstl. Dünger	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	11. 10., Trauben gesund	„	„	71,4	0,59
11	„ Vorderes Tal	Schiefer mit Tonboden, Stalldünger	„	„	„	Trockener, warmer Sommer	„	76,8	0,63
12	„ Elkertsberg	„	Riesling und Traminer	„	„	„	„	71,3	0,92
13	Altdorf, Hochgericht	Lehmboden, Stalldünger	Franken	„	2. 10., Trauben gesund	„	„	79,2	0,89
14	„ Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	79,8	0,92
15	Altenbamberg, Unbekannt	„	„	„	„	„	„	76	0,72
16	Appenhofen, Unbekannt	„	Portugieser	„	Anfang Sept.	„	Rot	67,5	0,72
17	„ Rübensberg	Lehmboden, unbekannt	„	—	14. 9., Trauben gesund	„	„	76,7	0,97
18	„ Steingebiß	Kalkstein und Lettenboden, unbekannt	Gutedel und Österreicher	—	29. 9., Trauben gesund	„	Weiß	83	0,91
19	Arzheim, Wald	Sandiger Lehmboden, Stalldüngung	Österreicher	Etwas Oidium und Heuwurm; Schwefeln und Spritzen	4. 10., Trauben gesund	„	„	78,4	0,80
20	„ Spidart	Schwerer Stalldünger Lehmboden,	„	„	„	„	„	78,1	0,65

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
21	Assenheim, Oberer Brühl	Lehmboden, Latrinedüngung	Portugieser	Keine; Trauben gesund	15. 9., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	64,2	0,73
22	„ Dammstadter Weg	Kiesboden, ungedüngt	Österreicher und Riesling	„	„	„	„	59,2	0,11
23	Asselheim, Hellenberg	Lehmboden, Stalldüngung	Portguieser	Keine; Spritzen und Schwefeln	20. 9., Trauben gesund	„	„	73,8	0,73
24	„ Haserhipp	Kalksteinboden, Stalldüngung	Österreicher	„	13. 10., Trauben gesund	„	„	82,5	0,81
25	Bad-Dürkheim, Saline	Lehmiger Sandboden, unbekannt	Portugieser	Keine; geringer Sauerwurm, Winterbekämpfung Abreiben, Spritzen und Schwefeln	19. 9., Trauben gesund und reif	„	Rot	74,5	0,54
26	„ Heidefeld	Kiesboden, unbekannt	„	„	„	„	„	74	0,54
27	„ Lage Schlittweg	Lehmboden, unbekannt	„	„	5. 10., Trauben gesund und reif	„	„	71,8	0,82
28	„ Saline	Lehmiger Sandboden, unbekannt	Österreicher	„	„	„	Weiß	85,7	0,55
29	„ Heidefeld	Kiesboden, unbekannt	Österreicher und Gutedel	„	„	„	„	88,7	0,60
30	„ Bruchhüber	Kies und Sandboden, unbekannt	Österreicher	„	„	„	„	88,9	0,50
31	„ Halsberg	Lehmig, lettiger Untergrund, unbekannt	„	Keine; Winterbekämpf., Schwefeln, Spritzen	5. 10., Trauben reif u. vollkomm. gesund	„	„	89,8	0,56
32	„ Schlammberg	Sandiger Lehmboden, unbekannt	„	Heuwurm; Schwefeln, Spritzen	„	„	„	91,2	0,64
33	Battenberg, Hessel	Kalkboden, künstl. Dünger	Österreicher mit Gutedel gemischt	Keine; Schwefeln und Spritzen	11. 10., Trauben gesund	„	„	76,5	0,74
34	„ Am Teich	Kiesboden, Stalldünger	„	Oidium; Schwefeln und Spritzen	11. 10., etwas Sauerfäule	„	„	74,5	0,75
35	Bayerfeld-Steckweiler, Adelsberg	Schieferboden, Stall- und künstl. Dünger	Gemischter Satz	Keine; Abreiben, Winterbekämpf.	12. 10., Trauben gesund, wenig Edelfäule	„	„	80,7	0,77
36	„ Mittelberg	Schieferboden, Stalldünger	„	Etwas Heuwurm; Abreiben, Winterbekämpf.	9. 10., Trauben gesund	„	„	70,4	0,69
37	„ Adelsberg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	11. 10., Trauben gesund	„	„	79,3	0,98

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
38	Becherbach, Kümmelbach, unterer Berg	Melaphyrboden, keine	Gemischter Satz	Geringe Peronospora; mehrmaliges Spritzen	7. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	69,3	0,74
39	„ Oberer Berg	„	„	„	„	„	Schill.	72,4	0,62
40	„ Beckenrech	„	„	„	„	„	Weiß	69,2	0,72
41	Berghausen, Am oberen Berg	Lehmiger Kalksandboden, keine	„	Etwas Sauerwurm; mehrmaliges Spritzen	25. 9., Trauben gesund	„	„	81,8	0,97
42	„ Auerbacherhof	Lehmboden, Latrinedüngung	„	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	„	„	„	84,8	0,86
43	„ „	„	„	„	„	„	„	78	0,12
44	„ Narrenberger	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	81,6	0,61
45	„ „	„	„	„	„	„	„	84	0,64
46	Bergzabern, Am Berg	Kalksteinboden, unbekannt	Gemischter Satz	Peronospora; Oidium; Spritzen und Schwefeln	3. 10., unbekannt	„	„	84,1	0,65
47	„ „	„	Malvasier	„	„	„	Rot	63	0,70
48	„ mittl. Lage	Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	„	„	Schill.	70,2	0,69
49	„ „	Starker Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	73	0,65
50	„ Am Berg	Kalksteinboden, unbekannt	Österreicher	„	„	„	„	72,6	0,59
51	Billigheim, Pfaffenberg	Sandboden, Stalldünger	Gutedel	Keine; Spritzen und Schwefeln	27. 9., Trauben gesund	„	Weiß	72,2	0,87
52	„ Lehmbohl	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	29. 9., Trauben gesund	„	„	81,4	0,97
53	Birkweiler, Erster Baum, Winterseite	Kiesiger Sandboden, Stalldünger	„	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	4. 10., Trauben gesund	„	„	68,2	0,63
54	„ Schweigacker, Winterseite	Lehm mit Lettenboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	5. 10., Trauben gesund	„	„	70,7	0,75
55	„ Kastanienbusch	Kiesiger Sandboden, Stalldünger und künstl. Dünger	Traminer	„	„	„	„	81,5	0,50
56	„ Herrenberg	Lehmiger Sandboden, Stall- und künstl. Dünger	Österreicher	„	3. 10., Trauben gesund	„	„	78,6	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
57	Birkweiler, Tischberg	Lehmiger Sandboden, unbekannt	Österreicher	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	5. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	73,8	0,72
58	Bissersheim, Breit Erd	Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	6. 10., Trauben gesund	„	„	94	0,74
59	„ Lissen	Kalksteinboden	„	„	„	„	„	88,6	0,81
60	Bischheim, Vogelsgesang	Kalksteinboden mit Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	Keine; Winterbekämpf., Spritzen und Schwefeln	„	Ungünstige Blütenperiode, ungünstiger Sommer	„	76,9	0,84
61	„ Am Wingertsberg	„	„	„	9. 10., Trauben gesund	„	„	81	0,75
62	Bobenheima. Bg., Kalkstück	Unbekannt	Portugieser	Unbekannt	Unbekannt	„	Rot	81,2	0,62
63	„ Neuäcker	„	„	„	„	„	„	67,4	0,80
64	Böbingen, Aus den Gärten	Lehmboden, Stalldüngung	Österreicher	Keine; Schwefeln und Spritzen	29. 9., Trauben gesund	„	Weiß	76,2	0,85
65	„ Aus dem Ortelfeld	„	„	„	„	Trockener, heißer Sommer	„	80,7	0,84
66	Böchingen, Zinklade	Kalksteinboden, Stall- und künstl. Dünger	„	„	5. 10., Trauben gesund	„	„	74,4	0,94
67	„ Leerschal	„	„	„	6. 10., Trauben gesund	„	„	74,3	0,95
68	„ Achtmorgen	„	„	„	7. 10., Trauben gesund	„	„	80,5	0,69
69	„ Schlittweg	„	„	„	8. 10., Trauben gesund	„	„	75,6	0,68
70	„ Kreutz	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	80,1	0,92
71	Böhl, Hahnengewann	Leichter Lehmboden, ungedüngt	Portugieser	„	15. 9., Trauben gesund	„	Rot	75,5	0,90
72	Bolanden, Unterer Schloßberg	Lehm mit Schieferboden, unbekannt	Österreicher	Wenig Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	10. 10., Trauben gesund, reif, wenige Edelfäule	„	Weiß	82,6	0,62
73	„ Östlicher Schloßberg	„	Gutedel u. Österreicher	„	„	„	„	85,6	0,74
74	„ Oberer Schloßberg	Lehm mit Kiesboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	„	„	„	77,6	0,64
75	Bornheim, Mittelgewann	Leichter Lehmboden, unbekannt	Österreicher	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	2. 10., Trauben gesund	„	„	77,7	0,81
76	„ Neuberg	„	„	„	„	„	„	77,7	0,73

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
77	Burrweiler, Schäber	Granithaltiger Schieferboden, unbekannt	Österreicher	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	5. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	83,1	0,45
78	„ Gartenmost	Humushaltiger Sandboden, unbekannt	Riesling	„	„	„	„	75,4	0,89
79	„ Frohnhecke	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	80,4	0,59
80	Callbach, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	79	0,72
81	„ „	„	„	„	„	„	„	80,5	0,69
82	Cölln, Kritzel	Schwerer Boden, Stalldünger	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	11. 10., Trauben gesund	„	„	76,9	0,84
83	„ Gretenberg	Steiniger Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	74,6	0,63
84	Dackenheim, Grub	Gemischter Boden, Stall- und künstl. Dünger	Portugieser	Ansatz von Peronospora; Spritzen und Schwefeln	25. 9., Trauben gesund	„	Rot	72,1	0,51
85	„ Am Bau	Lehmboden, künstl. Dünger	„	„	„	„	„	65	0,91
86	„ Hohl	Lehm mit Kalkboden, künstl. Dünger	Gemischter Satz	„	„	„	Weiß	89,5	0,57
87	„ Hasenpfad	„	„	„	„	„	„	87,1	0,83
88	„ Vogelgesang	Letten und Sandboden, künstl. Dünger	„	„	„	„	„	105	0,65
89	Dammheim, Obere Hohl	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	28. 9., Trauben gesund	„	„	78,8	0,85
90	Deidesheim, Dopp	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	100,9	0,68
91	„ Kieselberg	„	„	„	„	„	„	105	0,72
92	„ verschied. Lagen	„	„	„	„	„	„	97,4	0,52
93	„ Diedel	„	„	„	„	„	„	97,4	0,75
94	„ Hofstück	„	„	„	„	„	„	102	0,74
95	„ Hergottsacker	Sand mit Lehmboden, Stalldüngung	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	9. 10., unbekannt	„	„	86,6	0,54
96	„ Neumorgen	„	„	„	„	„	„	86,6	0,64
97	„ Hohenmorgen	Gemischter Boden, Stalldüngung	„	„	25. 10., unbekannt	„	„	103	0,74
98	„ Haide	Sandboden, Stalldünger	Franken	„	3. 10., unbekannt	„	„	84,1	0,62
99	„ Pflanzgarten	„	„	„	„	„	„	82,3	0,56
100	„ Steinrassel	Sand und Kiesboden, Stalldüngung	„	Keine; unbekannt	2. 10., Trauben gesund	„	„	84,2	0,49

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
101	Deidesheim, Hayern	Lettenboden, Stalldünger	Franken und Riesling	Keine; unbekannt	2. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	86,7	0,52
102	Diedesfeld, Zwerchgewann	Unbekannt	Unbekannt	„	6. 9., Trauben gesund	„	Rot	66,7	0,58
103	„ Unbekannt	„	„	„	Unbekannt	„	Weiß	63,3	0,75
104	„ „	„	„	„	„	„	„	70,2	0,57
105	„ „	„	„	„	„	„	„	72,4	0,81
106	„ Lachemer Weg, untere Lage	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	Keine; Spritzen und Schwefeln	16. 9., Trauben gesund	„	Rot	63,7	0,70
107	„ Kirrweilerer Weg und Böbig, mittlere Lage	„	„	„	„	„	„	68,1	0,47
108	„ Seitenstück, ob. Lage	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	65	0,50
109	„ Lachemer Weg und Pfaffengrund, unt. Lage	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	7. 10., Trauben gesund	„	Weiß	77,1	0,99
110	„ Kirrweilerer Weg und Korb, mittlere Lage	Leichter Lehmboden, Stalldünger	„	„	6. 10., Trauben gesund	„	„	73,2	0,61
111	„ Heide und Mühlweg, ob. Lage	„	Österreicher und Riesling	„	„	„	„	72,9	0,56
112	„ Unbekannt	Sandiger Lehmboden, Stalldünger	Malenga	„	4. 9., Trauben gesund	„	„	71,8	0,67
113	„ Häusel	Kiesboden, Stalldünger	Portugieser	„	14. 9., Trauben gesund	„	Rot	79,2	0,48
114	„ Lachemer Weg	Gemischter Boden, Stalldünger	Österreicher	„	28. 9., etwas faul	„	Weiß	75	1,19
115	„ Berg (Feldwingert)	Leichter Lehmboden, unbekannt	„	„	29. 9., Trauben gesund	„	„	82,8	0,74
116	„ Froschau und Korb	„	„	„	30. 9., Trauben gesund	„	„	87	0,65
117	„ Drötschgarten	„	„	„	30. 9., etwas Fäule	„	„	90,2	0,77
118	„ Mauer	Kies- und Tonboden, unbekannt	Riesling	„	2. 10., Trauben gesund	„	„	87,9	0,89

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
119	Dielkirchen, Causweide	Lehmboden, Stalldünger und Torfdünger	Österreicher	Peronospora; Schwefeln und Spritzen	16. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	82,4	0,69
120	„ Traubnußberg	Schiefer und Lehmboden, unbekannt	Riesling und Franken	Etw. Heuwurm; Spritzen und Schwefeln	10. 10., Trauben gesund	„	„	73,1	0,71
121	„ Ronhöll	Schieferboden, unbekannt	„	„	„	„	„	74,7	0,67
122	„ Bock	Schiefer- und Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	„	„	„	66,7	0,87
123	Dierbach, verschiedene Lagen	Lehmboden, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	22. 9., Trauben gesund	„	„	71,2	0,74
124	„ „	„	„	„	„	„	„	70,5	0,64
125	Dirmstein, Neckarpfad	Kiesboden, unbekannt	Portugieser	Keine; Spritzen und Schwefeln	20. 9., Trauben gesund	„	Rot	68,8	0,48
126	„ Hundslauf	Lehmboden, 1911 nicht gedüngt	„	„	„	„	„	70,8	0,47
127	„ Horm	Kiesboden, unbekannt	Riesling	„	4. 10., Trauben gesund	„	Weiß	84,2	0,69
128	„ Schirmberg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	74,2	0,50
129	„ 30 Morgen	Kiesiger Lehmboden, künstl. Dünger	Österreicher und Riesling	„	„	„	„	87,8	0,74
130	Dörrenbach, Unbekannt	Starker Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	74,8	0,75
131	„ „	Kalkstein und Lettenboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	87,7	1,00
132	Duchroth, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	77,7	0,54
133	„ „	„	„	„	„	„	„	69,9	0,50
134	Duttweiler, Kirchfeld	Schwerer roter Lehmboden, unbekannt	Portugieser	„	18. 9., Trauben gesund	„	Rot	67,6	0,77
135	„ Hohweg	Sandiger Lehmboden	Österreicher	„	2. 10., unbekannt	„	Weiß	80,8	0,80
136	Ebernburg, Mittellage	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	69,8	0,80
137	„ Beste Lage	„	„	„	„	„	„	77,3	0,75
138	Edenkoben, Heilig Kreuz	Lettenboden, Stalldünger	Österreicher	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	9. 10., unbekannt	„	„	83,9	0,68
139	„ Schwarzer Letten	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	80,8	0,71

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
140	Edenkoben, Mittl. Feld (Gerech)	Verschieden, Stalldünger	Gemischter Satz	Etwas Sauerwurm; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	10. 10., unbekannt	Ungünstiger Sommer	Weiß	77	0,66
141	„ Villastraße	„	Österreicher	„	„	„	„	79,5	0,76
142	Edesheim, Unterfeld	Lehmboden, unbekannt	„	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	9. 10., Trauben gesund, Edelfäule	„	„	78,4	0,89
143	„ Grain	Lehm- und Kiesboden, Stall- und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	67,5	0,83
144	„ Hochholz	„	„	„	„	„	„	67,4	0,93
145	Einselthum, Vogelgesang	Kalksteinboden, verschiedene Düngung	Gemischter Satz	Keine; verschiedene Mittel	6. 10., Edelfäule	Trockener, heißer Sommer	„	76,4	0,51
146	„ Lehmkaut u. Spitzgewann	Mergel- und Kalksteinboden, verschiedene Düngung	„	„	7. 10., Edelfäule	„	„	74,9	0,68
147	Erpolzheim, 18 Morgen	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	Keine; Spritzen und Schwefeln	25. 9., Trauben gesund	„	Rot	65,7	0,54
148	„ Langgewann	Lehmboden, Stall- und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	72,6	0,69
149	„ Kreuzgewann	Sand- mit Lehmboden, künstl. Dünger	„	„	„	„	„	68,8	0,68
150	„ Kesselberg	Kies- und Lehmboden, Kunstdünger	Unbekannt	„	7. 10., Trauben gesund	„	Weiß	79	0,72
151	„ Langgewann	Lehmboden, Kunstdünger	„	„	„	„	„	84	0,65
152	„ Kurzgewann	Sand- mit Lehmboden, nicht gedüngt	„	„	„	„	„	84,5	0,68
153	Ellerstadt, Breitenweg	Sand- mit Kiesboden, künstl. Dünger	Portugieser	„	19. 9., Trauben gesund	„	Rot	75,5	0,59
154	„ Bruchbuckel	„	„	—	„	„	Weiß	68	0,51
155	„ Brennpfad	Leichter Lehmboden, Stall- und künstl. Dünger	„	Keine; mehrmaliges Spritzen	„	„	Rot	75,6	0,58
156	„ Langgewann	„	Österreicher	„	3. 10., Trauben gesund	„	Weiß	89,9	0,55
157	„ Kirchgewann	Leichter Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	88,4	0,77

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Laufende Nr.
158	Eschbach, Landauer Weg	Lehmboden, Stall- und künstl. Dünger	Österreicher	Keine; mehrmaliges Spritzen	4. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	77,3	0,97	180
159	„ Bitz	„	„	„	„	„	„	69,8	0,62	181
160	„ Dörnbach	Gemischter Boden, unbekannt	„	Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	82,8	0,60	182
161	Essingen, Niederroßberg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	75,8	0,78	183
162	„ Holzweg	„	„	„	„	„	„	75,9	0,83	
163	„ Ölsberg	„	„	„	„	„	„	74,4	0,87	184
164	Feilbingert, Geringe Lage	Unbekannt	Unbekannt	„	„	„	„	73,6	0,61	185
165	„ Beste Lage	„	„	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	74,3	0,54	186
166	Finkenbach, Altwiese	Schieferboden, Stall- und künstl. Dünger	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	13. 10., Trauben gesund	„	„	74,5	0,84	187
167	„ Gersweiler Berg	„	„	„	„	„	„	71,7	0,74	
168	Flemlingen, Hohl	Fließboden, Stalldünger	Franken	„	2. 10., unbekannt	„	„	77,3	0,90	188
169	„ Schnip am Kreuz	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	74,3	0,76	189
170	„ Vogelsprung	Lettenboden, unbekannt	„	Unbekannt; Schwefeln und Spritzen	4. 10., unbekannt	Trockener, heißer Sommer	„	73,7	0,76	190
171	„ Schweinsplätzel	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	79,4	1,05	
172	„ Roschbacher Höhe	„	„	„	„	„	„	79,5	0,69	191
173	Forst, Ungeheuer	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	111	0,72	192
174	„ Satz	Lehmboden, Stalldünger	Riesling	Keine; Spritzen und Schwefeln	24. 10., unbekannt	„	„	108	0,66	193
175	„ Ziegler	Lettenboden, Stalldünger	„	„	24. 10., Trauben gesund	„	„	117	0,69	194
176	Frankweiler, Stahlbühl	Leichter Lehmboden, künstl. Dünger	Portugieser	Keine; mehrmaliges Spritzen	18. 9., Trauben gesund	„	Rot	72,6	0,47	195
177	„ Schneckenberg	Lehm- und Kalkboden, Stall- und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	69,7	0,45	196
178	„ Mittlerer Fleckweg	Lettenboden, Stalldünger, künstl. Dünger	Österreicher und Gutedel	„	3. 10., Trauben gesund	„	Weiß	76,5	0,67	197
179	„ Brödel	Kalkboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	78,3	0,66	198

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
180	Frankweiler, Steinacker	Kalksteinboden, Stalldünger	Österreicher	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	3. 10., unbekannt	Trockener, heißer Sommer	Weiß	75,9	0,64
181	Frankweiler, Kiefernberg	Sandsteinboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	74,6	0,71
182	„ Höld	Kiesboden, unbekannt	„	„	„	„	„	72,6	0,75
183	Freckenfeld, Gräfenberg	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	16. 9., Trauben gesund	„	„	70	1,31
184	Freimersheim, Blöck	„	„	„	3. 10., Trauben gesund	„	„	72,5	0,89
185	„ Große Hohl	„	„	„	„	„	„	68	0,79
186	Freinsheim, Kallbacher Berg	Sandboden, Stall- und künstl. Dünger	Portugieser	Wenig; Spritzen und Schwefeln	19. 9., Trauben gesund	„	Rot	70	0,70
187	„ Hochgewann	Lehmboden, Stall- und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	62,7	0,47
188	„ Gottesacker	Sandiger Lehm, Stall- und künstl. Dünger	Gemischter Satz	„	7. 10., Trauben gesund	„	Weiß	85	0,89
189	„ Groß	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	86,5	0,74
190	„ Im See	Lehm- und Sandboden, Stall- und künstl. Dünger	Riesling	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	15. 10., Trauben gesund, Edelfäule	„	„	88,2	1,21
191	„ Hinteres Groß	„	Österreicher	„	„	„	„	101	0,65
192	„ Gartenrain, ger. Lage	Lehmiger Sand, unbekannt	Portugieser	„	25. 9., Trauben gesund	„	Rot	80	0,62
193	„ Nagel, Mittellage	Leichter Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	77,9	0,62
194	„ Atlanden, geringe Lage	Lehmboden, unbekannt	„	„	27. 9., Trauben gesund	„	Weiß	73,3	0,81
195	„ Schwaben	Kies- und Sandboden, Lehmboden, unbekannt	„	Unbekannt	28. 9., Trauben gesund	„	„	75,2	0,47
196	„ Gottesacker, gute Lage	Unbekannt	Unbekannt	„	Unbekannt	„	Weiß	108	0,69
197	„ Ober dem Schloßkeller, Mittell.	„	„	„	„	„	„	100	0,83
198	„ Vorderes Groß, sehr gute Lage	„	„	„	„	„	„	112	0,90

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben Art) der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
199	Freinsheim, Atlanden, geringe Lage	Kies und Sandboden, Lehmboden; unbek.	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Trockener, heißer Sommer	Weiß	95,7	0,84
200	Friedelsheim, Unbekannt	„	Portugieser	„	„	„	Rot	64,0	0,56
201	„ Dürrgarten	Lehmboden, Stalldünger	„	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	26. 9., Trauben gesund	„	„	72,0	0,53
202	„ Neuberg	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	68,0	0,52
203	„ „	Leichter Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	3. 10., Trauben gesund	„	Weiß	84,4	0,88
204	„ Ruth	Sandboden, Stall- und künstl. Dünger	Gemischter Satz	Heu- und Sauerwurm in gering. Umfange	„	„	„	83,4	0,60
205	„ Feuerberg	„	„	„	„	„	„	84,0	0,66
206	Gauersheim, Am Pfahlstück	Lehm- und Kalkboden, Stall- und künstl. Dünger	„	Peronospora, Oidium; Winterbekämpf. Spritzen und Schwefeln	7. 10., Trauben gesund	„	„	83,9	0,83
207	„ Hinter der Klaus	„	„	„	„	„	„	72,2	0,60
208	Geinsheim, Kolbenstein	Sandiger Lehmboden, unbekannt	„	Unbekannt	2. 10., unbekannt	„	„	82,4	0,75
209	„ Neustadter Straße	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	„	3. 10., Trauben gesund	„	„	79,2	0,95
210	Gerolsheim, Mittelweg	Lehm- und Kiesboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	4. 10., Trauben gesund	„	„	79,7	0,78
211	„ Oberer Lambsheimer Weg	„	Österreicher	„	„	„	„	75,3	0,80
212	Gimmeldingen, Grund	Sand- und Lettenboden, Stalldünger	Portugieser	Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	12. 9., keine Fäule	„	Rot	72,5	0,48
213	„ Bögner	„	„	„	„	„	„	72,0	0,57
214	„ Grund	„	Gemischter Satz	Peronospora; Spritzen und Schwefeln	9. 10., Trauben gesund	„	Weiß	94,8	0,63
215	„ Lautzenacker	Lettenboden, Stalldünger	Sylvaner	„	„	„	„	93,8	0,61
216	„ Schlössel	Kies- und Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	97,8	0,67
217	Ginsweiler, Wingertsberg	Lehmboden, Stalldünger	„ vorwiegend Portugieser	„	2. 10., Trauben gesund	„	Rot	65,1	0,64
218	„ „	Gemischter Boden, unbekannt	„	„	„	„	Weiß	67,7	0,61

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
219	Gleisweiler, Schützenberg	Sandboden, Stalldünger	Franken	Keine; Schwefeln und Spritzen	5. 10., unbekannt	Trockener, heißer Sommer	Weiß	80,6	0,72
220	„ Faulenberg	„	„	„	6. 10., unbekannt	„	„	74,1	0,70
221	„ Viermorgen	Lehmboden, Stalldünger	„	„	7. 10., unbekannt	„	„	84,2	0,69
222	„ Rieg	Kiesboden, Stalldünger	Riesling	„	8. 10.	„	„	84,4	0,71
223	„ Höller	Kalkboden, Stalldünger	Franken	„	9. 10., unbekannt	„	„	90,9	0,66
224	Gleiszellen-Gleishorbach, Unbekannt	Kalkstein- und Lettenboden, Unbekannt	Malvasier	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	4. 10.	„	Schill.	57,5	0,67
225									
226	„ „	„	Gutedel	„	„	„	Weiß	71,2	0,54
227	„ „	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	89,8	0,55
228	„ „	„	Österreicher	„	„	„	„	77,4	0,87
229	„ „	„	„	„	„	„	„	79,2	0,65
230	Gräfenhausen, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	67,7	0,69
231	„	„	„	„	„	„	„	83,8	0,79
232	Großbockenheim, Loch	Lehmboden, Stall- und künstl. Dünger	Portugieser	Keine; Spritzen und Schwefeln	„	Unbekannt	Rot	68,7	0,64
233	„ Jakobsbrunnen	„	Österreicher	„	„	„	Weiß	91,0	0,69
234	Großfischlingen, Hutschnur	Lehmboden, Stalldünger	„	„	6. 10., Trauben gesund	„	„	79,9	0,97
235	Grünstadt, Freundchen von Nöten	„	Portugieser	„	21. 9., Trauben gesund	Trockener heißer Sommer	Rot	85,8	0,67
236	„ Röth	„	„	„	20. 9., Trauben gesund	„	„	76,7	0,57
237	„ Tiefenthaler Hohl	„	Österreicher	„	13. 10., Trauben gesund	„	Weiß	84,0	0,88
238	Godramstein, Kapelle	Kiesboden, Stalldünger	Portugieser	„	18. 9., Trauben gesund	„	Schill.	67,5	0,57
239	„ Stallböhl	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	Rot	67,7	0,48
240	„ Berg	„	„	Peronospora; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	67,6	0,54
241	„ Bleck	Sand- und Kiesboden, Stalldüngung	Österreicher	„	3. 10., Trauben gesund	„	Weiß	78,0	0,90
242	„ Kalkgrube	Kalkboden, Stalldüngung	„	„	„	„	„	83,4	0,75
	„ Lanzengrub	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	77,7	0,60

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
243	Godramstein, Berg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora; Spritzen und Schwefeln	5. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	83,6	0,82
244	„ Walsheim. Weg	Lettenboden, Stalldünger	„	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	„	„	„	72,6	0,73
245	„ Blöck	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	80	0,70
246	„ Zwölfmorgen	„	„	„	„	„	„	79,5	0,70
247	„ Misch	Lettenboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	72,9	0,83
248	Göcklingen, Flensberg	Lehm- und Kalkboden, Stalldünger	Österreicher und Gutedel	„	4. 10., Trauben gesund	„	„	76,4	0,70
249	„ Bauerngasse	Kalkboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	75,7	0,58
250	Gönnheim, 30 Morgen	Lehmiger Sandboden, Stalldünger	Riesling	Heuwurm; Schwefeln und Spritzen	„	„	„	89,9	1,23
251	„ Baumgäune	„	Gemischter Satz	„	3. 10., Trauben gesund	„	„	86,4	1,03
252	Grethen, Limburg	Unbekannt Stalldünger	Portugieser	Keine; Spritzen und Schwefeln	Ende Sept., Trauben gesund	„	Rot	77,7	0,53
253	Großkarlbach, Lustgarten	Kalksteinboden, künstl. Dünger	„	„	22. 9., Trauben gesund	„	„	78,0	0,74
254	„ Marktberg	Kiesboden, künstl. Dünger	„	„	„	„	„	72,2	0,56
255	„ Freinsheimer Höhe	Lehmboden, künstl. Dünger	Riesling	„	6. 10., Trauben gesund	„	Weiß	81,0	1,09
256	„ Goldberg	Kiesboden, künstl. Dünger	Riesling, Österreicher	„	6. 10., Trauben gesund	„	„	88,2	0,61
257	Großniedesheim, Vorderberg	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher	„	3. 10., Trauben gesund	„	„	88,3	0,67
258	„ Nonnental	„	Riesling	„	„	„	„	82,3	0,84
259	Haardt, Schloßacker	Unbekannt	Portugieser	Unbekannt	Mitte Sept., Trauben gesund	„	Rot	78,0	0,55
260	„ Langenstück	„	Gemischter Satz	„	Mitte Okt., Trauben gesund	„	Weiß	83,5	0,59
261	Hainfeld, Ehrental	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	4. 10., Trauben gesund	„	„	74,0	0,70
262	„ Breite Erde	Kiesboden, unbekannt	„	„	„	„	„	71,5	0,78
263	„ Roschbacher Holzweg	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	75,3	1,11

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
264	Haßloch, Deidesheimer Weg	Leichter Lehmboden, Stall- und künstl. Dünger	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	20. 9., unbekannt	Trockener, heißer Sommer	Weiß	85,2	0,76
265	„ Leisböhl	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	84,7	0,91
266	Hambach, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	79,3	0,60
267	„ Galgen	Sandboden, Stall- und künstl. Dünger	Franken	Heuwurm; verschiedene Mittel	Anf. Okt., Trauben gesund	„	„	74,7	0,66
268	„ Eisentreiber	„	Franken u. Riesling	„	„	„	„	84,7	0,67
269	„ Erschig	Lehmsandbod., Stalldünger	„	„	„	„	„	87,9	0,66
270	„ Sommerhalt	„	„	„	„	„	„	88,8	0,73
271	Hallgarten, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	75,4	0,64
272	Harxheim, Im Letten	Lehm- und Kalksteinboden, Stall- und künstl. Dünger	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	10. 10., Trauben gesund	„	„	77,9	1,00
273	„ „	„	Österreicher	„	„	„	„	78,9	0,86
274	„ „	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	81,8	0,94
275	Heiligenstein, Marnheim. Weg	Lehmboden, künstl. Dünger	„	„	27. 9., Trauben gesund	„	„	86,9	0,85
276	„ Gewanne Fetz	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	78,6	0,98
277	Herxheim a. Bg., Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	Rot	81,0	0,53
278	„ „	„	„	„	„	„	„	82,4	0,57
279	„ „	„	„	„	„	„	„	80,8	0,66
280	„ „	„	„	„	„	„	„	75,5	0,64
281	„ Berg	Ton- und Kieselboden, Stalldünger	Österreicher	Oidium und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	8. 10., Edelfäule	„	Weiß	91,0	0,61
282	„ Felsenberg	„	„	„	„	„	„	91,3	0,59
283	„ Krähhalt	„	„	„	„	„	„	90,5	0,65
284	„ Weisenheimer Weg	Kalkboden, Stalldünger	Portugieser	„	22. 9., Trauben gesund	„	Rot	83,4	0,70
285	„ Mahlstein	„	„	„	„	„	„	83,0	0,55
286	Heuchelheim bei Frankenthal, Fischerweg	Leichter Lehmboden, Stalldünger	Riesling	Keine; Spritzen und Schwefeln	5. 10., Trauben gesund	„	Weiß	83,9	0,85
287	„ Bockweg	Lehm- und Kiesboden	Gemischter Satz	„	„	„	„	85,3	1,26
288	Heuchelheim bei Bergzabern, Wald	Sand- und Kiesboden, Stalldünger	„	„	30. 9., Trauben gesund	„	„	74,5	0,67

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
289	Heuchelheim b, Bergzabern, Steinlöchel	Lettenboden, unbekannt	Gutedel u. Österreicher	Keine; Spritzen und Schwefeln	30. 9., Trauben, gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	75,5	0,63
290	Hinzweiler, Wingertsberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	7. 10., Trauben gesund	„	„	71,5	0,82
291	„ „	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	66,2	0,84
292	Hochstätten, Ger. Lage	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	75,4	0,92
293	„ Beste Lage	„	„	„	„	„	„	72,8	0,54
294	Hohenöllen, Herrenberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Keine; mehrmaliges Spritzen	10. 10., Trauben gesund	„	Schill.	66,4	0,62
295	Hundheim, Hundh. Berg	Sandsteinboden ungedüngt	„	„	„	„	Weiß	78,5	0,79
296	„ „	Sandsteinboden, künstl. Dünger	„	„	„	„	„	81,8	0,82
297	„ „	Sandsteinboden, ungedüngt	„	„	„	„	„	71,2	0,94
298	Ilbesheim bei Landau, Letten	Lettenboden, Stalldünger	„	„	5. 10., Trauben gesund	„	„	75,5	0,66
299	Impflingen, Neuberg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	22. 9., Trauben gesund	„	„	79,5	0,96
300	„ Herrenwingert	„	Gutedel u. Riesling	„	23. 9., Trauben gesund	„	„	64,2	0,86
301	Ingenheim, Petrswingert	„	Konstantia	Keine; unbekannt	30. 49., unbekannt	„	Rot	61,5	0,75
302	„ Unbekannt	Sandboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	„	„	Weiß	80,5	0,78
303	Insheim, Unter der Hohl	Lehmboden, Stalldünger	„	Oidium; Spritzen und Schwefeln	19. 9., Trauben gesund	„	„	76,5	0,81
304	„ Ober der Hohl	„	Österreicher	Etwas Oidium; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	80,2	0,94
305	Kalkofen, Rechweiderberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	12. 10., Trauben gesund	„	„	71,6	0,60
306	„ Getzlich	„	„	„	„	„	„	76,0	0,61
307	Kallstadt, Zeisenböhl	Sand- und Lehmboden, ungedüngt	Portugieser	„	23. 9., Trauben gesund	„	Rot	73,5	0,54
308	„ Herxheimer Weg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	75,3	0,55
309	„ Kronenberg und Meisenbach	Sandboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	9. 10., Trauben gesund	„	Weiß	89,1	0,55
310	„ Trift	Lettenboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	92,0	0,66

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
311	Kapellen, Drusweiler Berger	Lettenboden, unbekannt	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	27. 9., unbekannt	Trockener heißer Sommer	Weiß	64,8	0,80
312									
313	„ „	„	„	„	„	„	„	61,1	0,91
314	„ Verschiedene Lagen	Leichter Lehmboden, ungedüngt	„	Peronospora; Spritzen und Schwefeln	28. 9., unbekannt	„	„	68,3	0,95
315	„ „	„	„	„	„	„	„	70,2	0,75
316	Katzenbach, Wingertsberg	Schieferboden, gemischter Boden	„	Heuwurm, Sauerwurm, Peronospora; Spritzen und Schwefeln	11. 10., gesund, Edelfäule	„	„	78,6	0,73
317	„ Hochknopf	„	„	„	„	„	„	74,0	0,66
318	Kindenheim, Grünstadter Pfad	„	„	„	12. 10., Traubenfäule	„	„	85,2	0,92
319	„ Im Steinert	Lettenboden, unbekannt	Österreicher	Unbekannt	12. 10., Trauben-Edelfäule	„	„	90,2	0,74
320	Kirchheim a. Eck Hinterer Hainborn	Kalksteinboden, Stalldünger	Portugieser	Keine; Spritzen und Schwefeln	20. 9., Trauben gesund	„	Rot	78,1	0,58
321	„ Roßkopf	„	„	„	„	„	„	57,0	0,40
322	„ Käs	„	Österreicher	„	6. 10., Trauben gesund	„	Weiß	86,3	0,76
323	„ Schwarzerd	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	82,1	0,67
324	„ Auf der Hohl	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	„	„	„	„	82,5	0,64
325	Kirchheim-bolanden, Bärenhalde	Lehm, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	12. 10., Trauben gesund. Wurmfäule	„	„	70,0	1,05
326	„ Kahlenberg	Porphyrkies, Lehmboden, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	14. 10., Trauben gesund	„	„	86,3	0,35
327	„ Schloßgarten	Lehm- und Porphyrboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	88,9	0,60
328	„ „	„	„	„	„	„	„	88,9	0,60
329	Kirrweiler, Unbekannt	Unbekannt	Malenga	Unbekannt	Anfang September Trauben gesund,	„	„	75,3	0,64
330	„ „	„	„	„	„	„	„	64,0	1,00
331	„ „	„	„	„	„	„	„	58,9	1,22
	„ Holzweg	„	Portugieser	„	„	„	Rot	71,0	0,54

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Laufende Nr.
332	Kirrweiler, Treppenberg	Unbekannt	Portugieser	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	18. 9., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß[1])	58,7	0,58	355
333	„ Hundertmorgen	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	Schill.	80,8	0,82	356
334	„ Schlittweg Unterfeld	„	Österreicher	„	6. 10., Trauben gesund	„	Weiß	80,5	0,82	357
335	„ Holzweg, Oberfeld	„	„	„	„	„	„	85,3	0,72	358
336	Kleinbockenheim, Berg	Kalksteinboden, Stalldünger	Portugieser	Keine; unbekannt	23. 9., unbekannt	„	Rot	69,4	0,61	359
337	„ Erbacher	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	61,8	0,61	360
338	„ Kerzenstümmel	Kalkstein und Lehmboden, Stalldünger	Unbekannt	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	Unbekannt	„	Weiß	74,7	0,71	361
339	„ Schiesberg	„	„	„	„	„	„	80,1	0,76	362
340	„ Wecken	„	„	„	„	„	„	87,0	0,68	363
341	Kleinfischlingen, Kirchberg	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	77,6	0,91	364
342	„ Feldwingert	„	Österreicher	„	29. 9., Trauben gesund	„	„	76,8	1,06	365
343	Kleinkarlbach, Erlenbrunnen	Kalkboden, künstlicher Dünger	„	„	17. 10., geringe Sauerfäule	„	„	87,5	0,81	366
344	„ Ohligpfad	Kalkboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	92,5	0,84	367
345	Kleinniedesheim, Knoblauch	„	„	„	3. 10., Trauben gesund	„	„	82,0	0,91	368
346	„ Nonnental	„	„	„	„	„	„	77,6	0,70	369
347	Klingen, Buschwingert	Lehmboden, unbekannt	Gutedel	„	29. 9., unbekannt	„	„	71,0	0,83	370
348	„ Weißenburger Hohl	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	73,8	1,32	371
349	Klingemünster, Kammeracker	Lettenboden, unbekannt	Gutedel	„	3. 10., unbekannt	„	Schill.	68,2	0,86	372
350	„ Sträßel	„	Gemischter Satz	„	„	„	Weiß	74,6	0,70	373
351	„ Kirchberg	„	„	Keine; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	73,9	0,71	
352	Königsbach, Satz	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	13. 10., Edelfäule	„	Rot	80,0	0,50	
353	„ Altmühl	Lehmiger Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	77,6	0,47	
354	„ Neuwiese, Nordlage	Sandboden, Stalldünger	Sylvaner	„	9. 10., Edelfäule	„	Weiß	87,9	0,55	

[1]) Weißgekeltert.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
355	Königsbach, Haardt	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	Sylvaner	Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	9. 10., Edelfäule	Trockener, heißer Sommer	Weiß	89,8	0,55
356	„ Haller, unterer Idig	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	94,0	0,54
357	Knittelsheim, Gartenwingert	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Keine; Spritzen und Schwefeln	26. 9., Trauben gesund, Edelfäule	„	„	81,3	0,98
358	Knöringen, Ottenhäusel	Lehmboden, künstlicher Dünger	„	„	28. 9., unbekannt	„	„	70,9	0,97
359	„ Essinger Weg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	76,7	0,95
360	„ Oberer Roßberg	„	„	„	29. 9., unbekannt	„	„	77,0	1,11
361	„ Unterer Roßberg	„	„	„	30. 9., unbekannt	„	„	73,0	0,86
362	„ Sechsmorgen	Leichter Lehmboden	„	„	„	„	„	82,0	0,74
363	Lachen, Über dem Altdorfer Weg	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	„	14. 9., Trauben gesund	„	„[1]	63,8	0,64
364	„ Lage Böhl	„	Gemischter Satz	„	3. 10., Edelfäule	„	„	75,1	0,99
365	Lambsheim, Goldberg	„	„	„	7. 10., Trauben gesund	„	„	65,6	0,64
366	„ Sandgewann	Kies- u. Sandboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	80,3	0,90
367	Laumersheim, Steinbuckel	Kalksteinboden, Stalldünger	Österreicher	„	4. 10., Trauben gesund	„	„	81,3	1,03
368	„ Kirschgarten	„	Österreicher u. Riesling	„	„	„	„	76,5	0,64
369	Lauterecken, Schäfersberg	Sandstein und Melphyrboden, ungedüngt	Gemischter Satz	„	8. 10., Trauben gesund	„	„	81,3	0,67
370	„ Schäfersberg, Hintere Seite	„	„	„	„	„	Schill.	75,3	0,61
371	„ Vorderer Schäfersberg	„	„	„	„	„	Weiß	72,4	0,65
372	Landau, Löhl	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	„	19. 9., Trauben gesund	„	Rot	68,4	0,51
373	„ „	Lehmboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	5. 10., Trauben gesund	„	Weiß	77,2	0,59

[1]) Weißgekeltert.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
374	Lauterecken, Steingebiß	Lehmboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	6. 10., Trauben gesund	Trockerer, heißer Sommer	Weiß	93,9	0,62
375	Leinsweiler, Frohnwingert	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	5. 10., Trauben gesund	„	„	72,3	0,61
376	„ Rothenberg	Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	68,8	0,65
377	„ Ziegelofen	„	Österreicher	„	„	„	„	77,4	0,93
378	Leistadt, Rüstergewann	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	„	26. 9., Trauben gesund	„	Rot	71,7	0,69
379	„ Hinterer Höbel	Kalkboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	75,6	0,52
380	„ Rostüg	Sandboden, ungedüngt	Weißwein	„	„	„	Weiß	81,0	1,04
381	„ Bärentaler Herz	Kalksteinboden, ungedüngt	„	„	„	„	„	91,1	0,54
382	Lettweiler, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	72,3	0,66
383	Maikammer, Unbekannt	„	Portugieser	„	„	„	Rot	67,6	0,51
384	„ „	„	„	„	„	„	„	72,5	0,54
385	Mannweiler, Unterer Weisenstein	Lehmboden, ungedüngt	Gemischter Satz	Keine; Schwefeln und Spritzen	11. 10., Trauben gesund	„	Weiß	74,4	0,70
386	„ Mittlerer Weisenstein	„	„	„	„	„	„	70,3	0,77
387	„ Schorr	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	78,4	0,75
388	„ Schloßberg	„	„	„	„	„	„	72,4	0,71
389	Mauchenheim, Vorderer Wingertsberg	Lettenboden, Stall- und künstlicher Dünger	„	„	9. 10., Trauben gesund, Wurmfäule	„	„	82,6	0,90
390	Marnheim, Aufenthalt	Lehmboden, Stalldünger	„	„	7. 10., Trauben gesund	„	„	77,1	0,70
391	„ Im Klumpen	Sandiger Lehmboden, Stall- u. künstlicher Dünger	„	„	9. 10., Trauben gesund	„	„	80,4	0,73
392	Mechtersheim, Schlittweg	Lehmboden, künstlicher Dünger	„	„	27. 10., Edelfäule	„	„	72,2	1,09
393	„ Langfurche	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	83,2	1,09
394	Meckenheim, Spielberg	Lehm- und Sandboden, Stall- und künstlicher Dünger	Portugieser	„	16. 9., Trauben gesund	„	Schill.	65,0	0,61
395	„ Bildhäusel	„	„	„	„	„	„	80,2	0,60
396	„ Spielberg	Lehm- u. Sandboden, Stalldünger	Österreicher	„	5. 10., Trauben gesund	„	Weiß	72,1	0,64

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
397	Meckenheim, Schützenhaus	Lehm- u. Sandboden, künstlicher Dünger	Österreicher	Keine; Spritzen und Schwefeln	5. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	75,6	0,73
398	Mertesheim, Berg	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	29. 9., Trauben gesund	„	„	77,2	1,01
399	„ Hoheberg	Sand- u. Lehmboden	Österreicher	„	30. 9., Edelfäule	„	„	79,8	0,90
400	Mörzheim, Vierzehnbäumchen	Lehmboden, Stalldünger	„	„	28. 9., Trauben gesund	„	„	75,7	0,91
401	„ Fürstweg	„	Gemischter Satz	Oidium; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	82,2	0,66
402	Mußbach, Königsbacher Weg	„	Portugieser	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	13. 9., Trauben gesund	„	Rot	72,2	0,55
403	„ Winzinger Weg	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	71,4	0,54
404	„ Senkelsweg, obere Lage	Lehmboden, Stalldünger	Sylvaner	„	9. 10., Trauben gesund	„	Weiß	82,6	0,76
405	„ Haide	„	„	„	„	„	„	72,3	0,51
406	„ Winkel, obere Lage	„	Gemischter Satz	Kein Peronospora; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	83,3	0,91
407	Mühlheim[1]), Unbekannt	„	Portugieser	„	25. 9., Trauben gesund	„	„	74,8	0,56
408	„ Hessenbrunnen	„	Österreicher	„	14. 10., Trauben gesund	„	„	87,5	0,66
409	Mühlhofen, Buschhohl	Leichter Lehmboden, Stalldünger	„	„	28. 9., Trauben gesund	„	„	76,1	0,90
410	„ „	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	80,6	0,91
411	Münsterappel, Nonnbach	Schieferboden, Stalldünger	„	Keine; Spritzen und Schwefeln	18. 10., Trauben gesund	„	„	70,9	0,52
412	„ Hölle	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	85,2	0,77
413	Neuleiningen, Habersack	Schwerer Lehmboden, ungedüngt	„	„	12. 10., Trauben gesund, etwas Edelfäule	„	„	97,0	0,64
414	„ Eisenkopf	„	„	„	„	„	„	95,0	1,00
415	Neustadt a. H., Halt	Unbekannt	Unbekannt	„	Unbekannt	„	Rot	70,4	0,50

[1]) Weißgekeltert.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15 °C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
416	Neustadt a. H., Schanz	Unbekannt	Unbekannt	Keine; Spritzen und Schwefeln, mit Nikotinbehandlung	Unbekannt	Trockener, heißer Sommer	Weiß	83,7	0,83
417	„ „	„	„	„	„	„	„	82,2	0,65
418	Nerzweiler, Bächel	Sandsteinboden, Stalldüngung	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	11. 10., Trauben gesund	„	„	76,9	0,97
419	„ „	„	„	„	„	„	„	74,7	1,00
420	Niederhausen a. Appel, Graukatz	Schieferboden, Stalldünger	„	„	18. 10., Trauben gesund	„	„	74,8	0,52
421	„ Stahlweg	Steiniger Boden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	76,4	0,88
422	Niederhorbach, Verschied. Lagen	Lehmboden, unbekannt	„	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	27. 9., Trauben gesund	„	„	74,5	0,88
423	„ „	„	„	„	„	„	„	74,0	1,00
424	„ „	„	„	„	„	„	„	72,0	0,79
425	„ „	„	„	„	„	„	„	76,4	0,83
426	„ „	„	Malvasier	„	„	„	Schill.	69,2	0,99
427	Niederhochstadt Schlittweg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Keine; Spritzen und Schwefeln	1. 10., Edelfäule	„	Weiß	79,5	0,72
428	„ Elf Morgen	„	„	„	30. 9., Trauben gesund	„	„	75,4	0,78
429	Niederkirchen, Schmiedburgergarten	Sandiger Lehmboden, Stalldünger	Franken	„	2. 10., Trauben gesund	„	„	89,8	0,57
430	„ Kirchgarten	„	„	„	„	„	„	86,6	0,51
431	„ Martenweg	Humusboden, Stalldünger	„	„	3. 10., Trauben gesund	„	„	88,7	0,61
432	Niedermoschel, Arisberg	Lehmiger Boden, unbekannt	Gemischter Satz	„	9. 10., Trauben gesund	„	„	73,0	0,70
433	„ Seelberg	Porphyrboden, unbekannt	„	„	„	„	„	71,8	0,69
434	Niefernheim, Hengstgewann	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	Österreicher	Spuren von Peronospora; Spritzen und Schwefeln	5. 10., Trauben gesund	„	„	78,8	0,72
435	„ Schnepfenpflug	„	„	„	6. 10., Trauben gesund	„	„	87,5	0,63
436	Nußdorf, Röller	Schwerer Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	3. 10., Trauben gesund	„	„	82,2	0,80
437	„ Unterer roter Weg	Lehmboden, künstlicher Dünger	Portugieser	„	20. 9., Trauben gesund	„	Rot	77,5	0,48

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
438	Nußdorf, Untere Au	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Keine; mehrm. Spritzen und Schwefeln	3. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	71,8	1,44
439	„ Godramsteiner Weg	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	77,7	1,35
440	„ Steinweg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	78,8	0,85
441	Oberhausen a.A., Kümmlerberg	„	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	17. 10., Trauben gesund	„	„	75,8	0,81
442	„ Spitzerling	„	„	„	„	„	„	72,2	0,72
443	Oberhausen bei Bergzabern, Verschied. Lagen	„	„	„	26. 9., Trauben gesund	„	„	65,4	0,84
444	„ „	„	„	„	„	„	„	68,4	0,88
445	Oberhochstadt, Mittelbühl	Lehmboden, Kompostdünger	Österreicher	„	28. 9., Trauben gesund	„	„	77,2	0,71
446	„ Berg	„	„	„	„	„	„	74,2	0,85
447	„ Roßberg	„	„	„	„	„	„	83,3	1,00
448	„ Rothenberg	„	„	„	„	„	„	84,0	0,96
449	Oberndorf, Buckelstein	Schiefer mit Tonboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	16. 10., Trauben gesund	„	„	79,1	0,67
450	„ Gänseberg	Sandiger Tonboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	79,1	0,69
451	Obermoschel, Zelberg	Porphyrboden, Stalldünger	„	„	13. 10., Trauben gesund	„	„	81,9	0,64
452	„ Sauerborn	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	78,5	0,75
453	„ Langhölle	„	„	„	„	„	„	86,6	0,96
454	Obrigheim, Im Keller	„	„	„	„	„	„	69,8	1,02
455	„ Am Katzenberg	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	„	3. 10., Trauben gesund	„	„	84,8	1,03
456	„ Auf der Hohl	Sandiger Lehmboden, Stalldünger	„	„	3. 10., Edelfäule	„	„	84,0	0,90
457	Oberlustadt, Oberer Berg	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter	„	„	„	„	85,3	0,70
458	„ Unterer „	„	„	„	„	„	„	84,9	1,10
459	Odernheim, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	78,6	0,54
460	Offenbach, Wingertsberg	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	27. 9., Trauben gesund	„	„	67,4	0,76
461	Odenbach a. Gl., Bennerberg	Schieferboden, unbekannt	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	5. 10., Trauben gesund	„	„	76,5	0,46
462	„ Diverse Lagen	„	„	„	„	„	Rot	72,2	0,40

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
463	Ottersheim, Vorderer Berg	Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	28. 9., Edelfäule	Trockener, heißer Sommer	Weiß	72,7	0,72
464	„ „	Lehmboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	72,0	0,72
465	Oberotterbach, Verschied. Lagen	Starker Lehmboden	„	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	3. 10., Trauben gesund	„	„	73,2	0,85
466	„ „	„	„	„	„	„	„	79,1	0,85
467	„ „	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	Rot	84,3	0,60
468	Pleisweiler, Oberhofen,	Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	5. 10.	„	Weiß	75,5	0,61
469	„ Unbekannt	„	„	„	„	„	Schill.	63,5	0,75
470	„ „	Kalksteinboden, unbekannt	„	„	„	„	Weiß	82,6	0,60
471	„ „	„	„	„	5. 10., Trauben gesund	„	Schill.	68,0	0,72
472	„ „	„	„	„	„	„	Weiß	72,3	0,80
473	Queichheim, Lergel	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	25. 9., Trauben gesund	„	„	70,8	0,92
474	Ranschbach, Hasenpfad	Kalk- u. Lehmboden, Stalldünger	Österreicher u. Gutedel	„	4. 10., Trauben gesund	„	„	79,0	0,78
475	„ Hammelacker	Sandiger Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Oidium, Heuwurm; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	75,5	0,52
476	„ Rauberg	„	„	„	„	„	„	64,0	0,54
477	Rechtenbach, Tiefe Lage	Lettenboden, unbekannt	Unbekannt	„	29. 9., unbekannt	„	„	68,8	0,82
478	„ „	„	Tokayer	„	„	„	Schill.	82,4	0,81
479	„ „	„	Gemischter Satz	„	„	„	Weiß	74,9	0,87
480	Rehborn, unbek.	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	74,7	0,97
481	Rhodt, Distrikt Straßburger	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	Österreicher	Keine; Spritzen und Schwefeln	3. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	„	72,8	0,71
482	„ Distrikt Gut	Fließboden, unbekannt	„	„	4. 10., Trauben gesund	„	„	85,6	0,64
483	„ Flaschgarten	Leichter Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	„	„	„	74,3	0,70
484	„ Ebene Lagen	„	Österreicher	„	Unbekannt	„	„	72,4	0,64
485	Rittersheim, Hochstein	Kalksteinboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	Vereinzelt; Spritzen und Schwefeln	6. 10., Trauben gesund	„	„	73,9	0,84
486	„ Durch den Morsch-heimerWeg	„	„	„	„	„	„	76,3	0,82

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
487	Rockenhausen, Bobenberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Vereinzelt; Spritzen und Schwefeln	12. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	80,4	0,95
488	„ Waldberg	„	„	„	11. 10., Trauben gesund	„	„	77,8	0,66
489	„ Dörnbach	„	„	„	„	„	„	78,8	0,57
490	Roschbach, Forstweg	Lehmboden, Stalldünger	Franken	Keine; Spritzen und Schwefeln	4. 10., Trauben gesund	„	„	72,2	0,65
491	„ „	„	„	„	„	„	„	72,3	0,64
492	Ruppertsberg, Mandelacker und Linsenbusch	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	96,7	0,56
493	„ „	„	„	Keine; Nikotinbehandlung	„	„	„	99,7	0,49
494	„ Reiterpfad	Sand- und Lettenboden, Stalldünger	Gewürztraminer	Unbekannt	26. 9., unbekannt	„	„	101,6	0,46
495	„ Kirchengarten	Schwerer Boden, Stalldünger	Portugieser	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	13. 9., unbekannt	„	Rot	85,3	0,56
496	„ Maulwurfsweg	„	„	„	„	„	„	74,3	0,52
497	„ Bergweg	„	Österreicher u. Riesling	„	„	„	Weiß	77,8	0,58
498	„ Dalbergwingert	„	„	„	5. 10., Trauben gesund	„	„	90,4	0,72
499	„ Mühlweg	„	Österreicher	„	„	„	„	79,9	0,51
500	Sausenheim, Hochgewann	Lehmboden, ungedüngt	Portugieser	Heuwurm, Peronospora; Spritzen und Schwefeln	20. 9., unbekannt	„	Rot	69,2	0,76
501	„ Unteres Krunland	„	„	„	„	„	„	73,7	0,65
502	„ Trift	Schwerer Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	3. 10., unbekannt	„	Weiß	81,1	0,75
503	„ In den Maulgärten	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	„	5. 10., unbekannt	„	„	77,7	0,54
504	Seebach, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	78,2	0,59
505	Siebeldingen, Heutal	Kiesiger Boden, Stalldünger	Portugieser	Etwas Heuwurm Spritzen und Schwefeln	Anfang Sept., Trauben gesund	„	Rot	69,0	0,54
506	„ Zeller (Winterseite)	Lettiger Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	5. 10., Trauben gesund	„	Weiß	59,9	0,67

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben Art) der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
507	Siebeldingen, Sonnenschein (Sommerseite)	Kalkboden, Stalldünger	Österreicher	Etwas Heuwurm; Spritzen und Schwefeln	5. 10., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Weiß	60,8	0,54
508	„ „	„	Traminer	„	„	„	„	59,5	0,53
509	„ Hausreben	Unbekannt	Portugieser	„	Anfang Sept., Trauben gesund	„	Rot	58,6	0,62
510	Schwegenheim, Judenweg	„	„	Unbekannt	Unbekannt	„	„	65,8	0,75
511	Schweigen, Verschiedene Lagen	Kalkstein und Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	2. 10., Trauben gesund	„	Weiß	76,3	0,72
512	„ „	„	Burgunder	„	„	„	Rot	86,7	0,67
513	„ „	„	Österreicher	„	„	„	Weiß	78,2	0,80
514	„ „	„	Tokayer	„	„	„	„	90,0	0,74
515	Speyer, Verschiedene Lagen	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	69,7	0,99
516	„ „	„	„	„	„	„	„	78,7	0,55
517	Steingruben, Unterer Bleiberg	Schieferboden	Gemischter Satz	„	9. 10., unbekannt	„	„	71,4	0,64
518	„ Oberer Bleiberg	„	„	„	„	„	„	71,1	0,72
519	„ Bleiberg	„	„	Keine; Spritzen und Schwefeln	18. 10., unbekannt	„	„	86,8	0,85
520	„ Fuchswald	Schieferboden, unbekannt	Österreicher u. Riesling	„	20. 10., unbekannt	„	„	87,3	0,92
521	Stetten, Gauersheimer Berg	Letten- und Kalksteinboden, Stall- und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora; Spritzen und Schwefeln	6. 10., Wurmfäule	„	„	84,0	0,60
522	„ „	„	„	„	„	„	„	74,8	0,78
523	St. Martin, Forst	Sandboden, Stalldüngung	Portugieser	Keine; Spritzen und Schwefeln	18. 9., Trauben gesund	„	Rot	72,7	0,50
524	„ Breitenacker	„	„	„	„	„	„	71,0	0,48
525	„ Spielfeld	„	Österreicher	„	3. 10., unbekannt	„	Weiß	76,5	0,63
526	„ Überfeld	„	„	„	6. 10., unbekannt	„	„	81,0	0,61
527	„ Markbach	Lettenboden, unbekannt	„	„	„	„	„	83,0	0,84
528	„ Haardtgewann, Langentäler	„	„	„	„	„	„	72,0	0,58
529	„ Wingertsberg	Roter Sandboden, unbekannt	„	„	„	„	„	71,5	0,58

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
530	Ungstein, Roterde	Lehmboden, Kalksteinboden, unbekannt	Portugieser	Keine; Spritzen und Schwefeln	19. 9., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Rot	84,0	0,45
531	„ Schießmauer	Lehmboden, Kalksteinboden, Stall- und künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	80,4	0,51
532	„ Kappert u. Weilberg	Schwarzer Sandboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	9. 10., unbekannt	„	Weiß	81,8	0,55
533	„ Diemert	„	„	„	„	„	„	94,3	0,69
534	„ Roterde	Lettenboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	90,8	0,61
535	Venningen [1]), Berghausen	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	„	18. 9., Trauben gesund	„	„	59,7	0,52
536	„ Obergarten	„	Traminer	„	6. 10., Trauben gesund	„	„	79,7	0,56
537	„ Blattsalpeter	„	Österreicher	„	„	„	„	75,2	0,72
538	„ Duttweilerer Weg	„	„	„	„	„	„	82,5	0,69
539	Vollmersweiler Gendersberg	Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	26. 9., Trauben gesund	„	„	68,8	0,94
540	„ Zwergpfad	„	„	Peronospora; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	66,6	0,88
541	Wachenheim, Sandfeld	Sandboden, unbekannt	„	„	16. 9., Trauben gesund	„	Rot	74,5	0,48
542	„ „	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	Schill.	75,5	0,55
543	„ „	Tonboden, unbekannt	„	„	14. 10., Trauben gesund	„	Weiß	95,3	0,64
544	„ „	Kiesboden, unbekannt	„	„	„	„	„	76,4	0,75
545	„ „	Sandboden, unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	„	92,4	0,63
546	Walsheim, Altkammert	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Keine; Spritzen und Schwefeln	6. 10., Trauben gesund	„	„	78,3	1,11
547	„ Bietstück	„	Gemischter Satz	„	5. 10., Trauben gesund	„	„	71,5	0,97
548	Wollmesheim, Überrock	„	Österreicher	„	28. 9., Trauben gesund	„	„	82,7	0,84
549	„ Mückerle	„	Gutedel	„	„	„	„	79,5	0,61
550	„ Kolben	„	Österreicher	Oidium, Heuwurm; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	74,0	0,78

[1]) Weißgekeltert.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
551	Weisenheim am Sand, Halde	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	Oidium, Heuwurm; Spritzen und Schwefeln	22. 9., Trauben gesund	Trockener, heißer Sommer	Rot	78,2	0,50
552	„ Lambsheimerstraße	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	Schill.	65,0	0,82
553	„ Altenberg	Kalk- mit Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	7. 10., Trauben gesund	„	Weiß	82,5	0,82
554	„ Platte	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	81,0	1,33
555	„ Schlauchweg	„	„	Vereinzelt Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	13. 10., Trauben gesund	„	„	85,5	1,02
556	„ Hahnen	„	„	„	„	„	„	87,0	1,23
557	Weisenheim am Berg, Froschau	Lettenboden, künstlicher Dünger	Portugieser	„	25. 9., Trauben gesund	„	Rot	86,8	0,50
558	„ Hubhügel	„	„	„	„	„	„	81,3	0,63
559	„ Zwirntal	„	Österreicher	„	8. 10., Trauben gesund	„	Weiß	89,2	0,72
560	„ Langwingertgewann	Kies- und Kalkboden, künstlicher Dünger	„	Keine; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	82,7	0,71
561	Weingarten, Schloßwingert	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	28. 9., Edelfäule	„	„	67,3	0,71
562	„ Unbekannt	„	„	„	„	„	„	74,4	0,85
563	Weyher, Armster	Tonboden, Stalldünger	„	„	2. 10., Trauben gesund	„	„	81,9	0,69
564	„ Dinkelacker	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	78,0	0,69
565	„ Gartenschemel	Humusreicher Sandboden, unbekannt	„	„	„	„	Schill.	68,0	0,67
566	Winterborn, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Anfang Okt., Trauben gesund	„	Weiß	76,1	0,56
567	„ Reichenberg	Gemischter Boden, Stall- und künstlicher Dünger	Gemischter Satz	Keine; Spritzen und Schwefeln	12. 10., Trauben gesund	„	„	74,8	0,55
568	„ Schwarzenau	„	„	„	„	„	„	76,9	0,89
569	„ Dornberg	„	„	„	„	„	„	83,4	0,52
570	Zell, Unbekannt	Lehmboden, unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	78,6	0,66
571	„ „	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	„	„	„	Trockener, heißer Sommer	„	74,6	0,78
572	„ „	„	„	„	„	„	„	81,3	0,75

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
573	Zell, Herxheimer Weg	Lehmboden, Stall- u. künstl. Dünger	Österreicher	Keine; Spritzen und Schwefeln	6. 10., Edel- und Wurmfäule	Trockener, heißer Sommer	Weiß	72,6	1,05
574	„ Eger	„	Gemischter Satz	„	5. 10., Wurmfäule	„	„	71,6	1,27
575	„ Philippsbrunnen und Schlittweg	Mergelboden, Stalldünger	Riesling	„	4. 10., Trauben gesund	„	„	76,5	0,82
576	„ Unbekannt	Unbekannt	„	„	Anfang Okt., Trauben gesund	„	„	94,5	0,83
577	„ „	„	„	„	„	„	„	93,0	0,58
578	Altdorf, Unbekannt	„	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	79,8	0,91
579	Grethen, Unbekannt	„	„	„	„	„	Rot	78,0	0,54
580	Dammheim, Unbekannt	„	„	„	„	„	„	67,0	0,84
581	„ „	„	„	„	„	„	Weiß	59,8	0,94
582	Kleinfischlingen, Kirchberg	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Keine; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	„	„	„	80,9	0,96
583	Burrweiler, Schäber	Sand mit rotem Ton, Stallstreuwerk	Riesling	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 2 mal gespritzt und 2 mal geschwefelt	19. 10., Trauben gesund	Langandauernde Trockenheit im Sommer bewirkte einen Stillstand in der Entwickelung der Trauben	„	88,5	0,96
584	Diedesfeld	Sandboden, Stallmist	Portugieser	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 4 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	20. 9., Trauben gesund	„	Rot	74,1	0,47
585	„ Lachemer Weg	Lehmboden, Stallmist	Sylvaner	„	28. 9., Trauben gesund	„	Weiß	77,8	1,07
586	„ Dreißig Morgen	„	„	„	„	„	„	79,5	1,10
587	Bad Dürkheim, Sommerwand	Lehmiger Sandboden, Stall- u. künstl. Dünger	Portugieser	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 5 mal gespritzt und 5 mal geschwefelt	19. 9., Trauben gesund	„	Rot	75,7	0,58
588	„ Felsenkeller	Lehmboden, Stall- u. künstl. Dünger	„	„	„	„	„	78,2	0,58
589	„ Feuerberg	Kiesiger Sandboden, Stall- u. künstl. Dünger	„	„	„	„	„	77,2	0,48

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
590	Ellerstadt, Hintersel	Sandboden auf Lettenunterlage, Stallmist	Portugieser	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 4 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	21. 9., Trauben gesund	Langandauernde Trockenheit im Sommer bewirkte einen Stillstand in der Entwickelung der Trauben	Rot	67,9	0,63
591	„ Langgewann	Sandiger Kies auf Lettenunterlage Stallmist	„	„	„	„	„	75,8	0,39
592	Erpolzheim, Mückenweg	Lehmiger Sandboden, Stallmist	„	„	20. 9., Trauben gesund	„	„	69,8	0,50
593	„ Filsen	„	„	„	„	„	„	78,0	0,68
594	Freinsheim, Sand	Sandboden, Stallmist und Kunstdünger	„	„	19. 9., Trauben gesund	„	„	75,5	0,75
595	„ Hochberg	Lettenboden, Stallmist	„	„	„	„	„	74,1	0,59
596	Friedelsheim, Hinter den Gärten	Schwerer Lehmboden, Stallmist	„	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 4 mal gespritzt u. geschwefelt, 1 mal mit 1½ %-iger Nikotinschmierseife gespritzt	„	„	„	68,9	059
597	„ Neuberg	Lehmiger Sandboden, Stallmist	„	„	„	„	„	85,9	0,52
598	Gimmeldingen, Grund	Sandiger Letten, Stall- u. künstl. Dünger	„	„	15. 9., Trauben gesund	„	„	75,8	0,41
599	Gönnheim, Ellesstadter Straße	Mittlerer Lehmboden, Stallmist	„	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 4 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	21. 9., Trauben gesund	„	„	69,7	0,62
600	„ Dittelmeer	Kalkhaltiger Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	74,8	0,74
601	Haardt, Althaardt	Harter Sandboden, Stallmist	„	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 3 mal gespritzt und 6 mal geschwefelt	12. 9., Trauben gesund	„	„	73,9	0,49
602	„ Birkweiler	Sandboden, Stallmist	„	„	„	„	„	69,2	0,47

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
603	Haardt, Aspen	Sandiger Kalkboden, Stallmist	Portugieser	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 2 mal gespritzt und 2 mal geschwefelt	12. 9., Trauben gesund	Langandauernde Trockenheit im Sommer bewirkte einen Stillstand in der Entwickelung der Trauben	Rot	80,2	0,58
604	Hambach, Satz	Steiniger Sandboden, Stallmist	„	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 3 mal gespritzt und 3 mal geschwefelt	16. 9., Trauben gesund	„	„	74,0	0,50
605	„ Sommerkalt	Sandboden, Stallmist	„	„	„	„	„	76,2	0,50
606	„ Unterhambach, Seidenstrik	Lettenboden, Stallmist	„	„	„	„	„	74,2	0,57
607	Kallstadt, Köpfel	Sandboden, Stallmist	„	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 4 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	20. 9., Trauben gesund	„	„	83,4	0,55
608	„ Vorderes Kreuz	Eisenschüssiger Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	87,6	0,51
609	Kirrweiler, Lehmen	Lehmboden, Stallmist	Sylvaner	„	28. 9., Trauben gesund	„	Weiß	89,5	0,77
610	„ Brotacker	„	„	„	„	„	„	77,2	0,67
611	Königsbach, Kieseberg	Kies-, Sand- u. Lehmboden, Stallmist	„	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 3 mal gespritzt und 3 mal geschwefelt	9. 10., Trauben gesund	„	„	97,6	0,59
612	„ Rauhe Erde	Steiniger Sandboden, Stallmist	„	„	„	„	„	92,7	0,58
613	„ Haag	Schwerer Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	87,4	0,63
614	Maikammer, Heiligenberg	„	Portugieser	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 4 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	20. 9., Trauben gesund	„	Rot	73,4	0,59
615	„ Im unteren Lehm	Leichter Lehmboden, Stall- u. künstl. Dünger	„	„	„	„	„	78,1	0,51
616	„ Alsterweiler Grund	Sandboden, Stallmist	Sylvaner	„	28. 9., Trauben gesund	„	Weiß	81,2	0,61
617	„ Ahlberg	Lehmboden, Stallmist	„	„	„	„	„	78,6	0,73

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
618	Mußbach, Naulott	Steiniger Sandboden, Stallmist	Portugieser	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 3 mal gespritzt und 2 mal geschwefelt	12. 9., Trauben gesund	Lang-andauernde Trockenheit im Sommer bewirkte einen Stillstand in der Entwickelung der Trauben	Rot	78,2	0,48
619	„ Eselshaut	Schwerer Lehmboden, Stallmist	„	—	14. 9., Trauben gesund	„	„	73,4	0,55
620	„ Lang-gewann	Sandboden, Stallmist	„	—	„	„	„	74,8	0,55
621	„ Naulott	Flugsand mit Kies, Stall- u. künstl. Dünger	„	Wenig Heu- u. Sauerwurm; öfters gespritzt u. geschwefelt, 1 mal mit 1 ½ % iger Nikotinschmierseife gespritzt	16. 9., Trauben gesund	„	„	76,3	0,42
622	„ Neugut	Lehmboden, Stall- u. künstl. Dünger	„	„	„	„	„	77,1	0,40
623	Neustadt, Knappengraben	Kiesiger Sandboden, Stall- u. künstl. Dünger	„	Sehr wenig Heu- u. Sauerwurm; 3 mal gespritzt u. 3 mal geschwef., 1 mal mit 1½ %-iger Nikotinschmierseife gespritzt	13. 9., Trauben gesund	„	„	70,6	0,65
624	„ Böhl	Steiniger Sand, Stall- u. künstl. Dünger	„	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 5 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt, 1 mal mit 1½ %-iger Nikotinschmierseife gespritzt	18. 9., Trauben gesund	„	„	76,8	0,51
625	„ Sand	Sandboden, Stall- u. künstl. Dünger	Sylvaner	„	2. 10., Trauben gesund	„	Weiß	92	0,64
626	„ Böhl	Feuchter Sandboden, Stall- u. künstl. Dünger	„	„	10. 10., Trauben gesund	„	„	92,8	0,67
627	„ „	Sand mit Kies, Stall- u. künstl. Dünger	Sortiment	„	11. 10., Trauben gesund	„	„	91,3	0,59
628	„ „	Sandboden, Stall- u. künstl. Dünger	Riesling	„	12. 10., Trauben gesund	„	„	93,9	0,78

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
629	Neustadt, Böhl	Sandboden, Stall- u. künstlicher Dünger	Sylvaner	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 5 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	12. 10. Trauben gesund	Langandauernde Trockenheit im Sommer bewirkte einen Stillstand in der Entwickelung der Trauben	Weiß	96,0	0,67
630	Niederkirchen, Deidesheimer Heide	Sandboden, Stallmist	Portugieser	Wenig Heu- u. Sauerwurm; 4 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	21. 9. Trauben gesund	„	Rot	79,0	0,51
631	„ Rittershöhe	Lehmboden auf Lettenunterlage, Stallmist	„	„	„	„	„	77,9	0,51
632	Ungstein, Schleit	Lehmboden, Stallmist	„	„	19. 9., Trauben gesund	„	„	76,1	0,58
633	„ Fasanerie	Sandboden, Stallmist	„	„	„	„	„	73,5	0,51
634	Weisenhain a. S. Kieselbreit	Lehmiger Sandboden, Stall- u. künstl. Dünger	„	„	20. 9., Trauben gesund	„	„	82,8	0,60
635	„ Schramberg	Sandboden, Stall- u. künstl. Dünger	„	„	„	„	„	71,1	0,50

3. Königreich Sachsen.

Bericht der Königl. Zentralstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Dresden.

Professor **Dr. Süß.**

Die Aussichten im Jahre 1911 auf einen reichlichen Ertrag waren anfangs günstig, da aber die Trockenheit des Sommers auch im Herbste, mit Ausnahme von wenigen Tagen, anhielt, blieben die Trauben und Beeren ziemlich klein und man mußte sich mit der Hälfte bis Zweidritteln der erhofften Ernte abfinden.

Die Lese begann Ende September bzw. Anfang Oktober. Es sollen in einzelnen Lagen Mostgewichte von über 100° Öchsle erzielt worden sein; der Säuregehalt war durchschnittlich niedriger als im Vorjahre, eine Verzuckerung des Mostes fand nur in wenigen Lagen statt. Die gesunde Beschaffenheit der Trauben läßt einen reintönigen Wein erwarten. Die Vergärung des Mostes und die Klärung des Weines verliefen schnell und die Verkostung verschiedener Jungweine befriedigte sehr. Leider

gelangten nur wenige Moste zur Einsendung, wohl infolge der zu rasch eingetretenen Gärung. Künftig werden die Mostproben vom Berichterstatter tunlichst selbst eingeholt werden.

Mit dem Jahre 1911 ist der Weinbau im Elbegebiet anscheinlich in ein neues Stadium getreten. Dank dem großen Interesse, welches die derzeitigen Amtshauptleute der Dresden-Neustädter und Meißner Amtshauptmannschaft dem heimischen Weinbau entgegenbringen, ist es mit Hilfe staatlicher, kommunaler und privater Unterstützung zur Anlage je einer Rebschule in Niederlößnitz und Meißen gekommen. Zahlreiche Mitglieder der Obt- und Weinbauvereine genannter Ortschaften haben das Bestreben an den Tag gelegt, ihre zumeist anderen Zwecken dienenden Weinbergslagen wieder mit Reben zu bepflanzen, wie überhaupt eine Auffrischung des Rebenblutes in den Gemarkungen des Elbegebietes erfolgen soll. Hoffentlich kann über den Erfolg dieser dankenswerten Bestrebungen schon im nächsten Jahre Erfreuliches berichtet werden.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				Weinbaugebiet der Elbe.					
1	Meißen, Ratsberg	Verwitterter Granit, Kuhdünger und Kalk	Frühburgunder, Burgunder, Sylvaner, Elbling, Schönfeiler, Gutedel u. and. Sorten	Spurenweise Peronospora, Heuwurm mäßig; 2mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	2. 10., kleinmittel	Trockenheit und Hitze	Schill.	83,9	0,60
2	„ Oberspaar, v. Haagen	„	„	„	„	„	„	80,4	0,55
3	„ Meisatal	Letten (milder Lehmboden), Kuhdünger	Blauer Burgunder, sehr wenig Elbinger	Reben gesund; trotzdem 3 mal gespritzt und geschwefelt	3. 10., gut	„	„	76,5	0,70
4	Cossebaude, Merbitz	Mittelschwerer Lehmsand, Kuhdünger	Burgunder	Gesund	5. 10., gut	„	Rot	77,3	0,71
5	Niederlößnitz, Eckberg	Tonkies, Kuhdünger mit etwas künstl. Kopfdüngung	Roter Traminer, Sylvaner, Kleinberger, Ruländer, Riesling	„	5. 10., gut	„	Schill.	71,3	0,58
6	Meißen-Sörnewitz, Rote Presse	Verwitterter Granit, Neudüngung nicht stattgefunden	Riesling, etwas Sylvaner u. Elbling	„	26. 9., gut	„	Weiß	69,0	0,65

4. Württemberg.

Bericht der Königl. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg.

Professor **Dr. R. Meißner.**

In Württemberg sind die Reben gut durch den Winter 1910/11 gekommen. Mitte April schon begannen die Augen des Weinstockes zu schwellen und anfangs Mai erschienen die jungen Triebe, die sich infolge des prächtigen Maiwetters schnell entwickelten. Allerdings konnte man hier und da bemerken, daß der Austrieb der Reben ein ungleichmäßiger war. Die Ursache hiervon ist darin zu suchen, daß eine Frostperiode, welche anfangs April mehrere Tage hindurch anhielt, den Rebaugen Schaden zugefügt hat. Der Ansatz der Gescheine war im allgemeinen ein befriedigender bis guter. Die Blüte begann in den besseren Lagen schon in der ersten Hälfte des Juni. Aber gerade als die Hauptblütezeit einsetzte, waren die klimatischen Verhältnisse recht ungünstige. Die zweite Junihälfte brachte ziemlich viele Niederschläge und manche kalten Tage und Nächte, und fast schien es, als sollte es wieder so kommen, wie in den Jahren 1909 und 1910, daß nämlich infolge des Regenwetters viele Blüten überhaupt nicht zur Entwickelung kommen, daß Heuwurm und Peronospora ihr Vernichtungswerk vollbringen würden. In der Tat sah man zu dieser Zeit in den Weinbergen hier und dort die ersten Spuren der Peronospora und der Heuwurm trat verhältnismäßig stark auf, in manchen Gegenden Württembergs stärker als im Jahre 1910. So wurden beispielsweise aus zwei Lembergerstöcken eines Weinberges in Weinsberg allein 312 lebendige Heuwürmer herausgeholt, aus 32 Lembergerstöcken mit 678 Gescheinen 2261 lebendige Heuwürmer! Daß durch die Tätigkeit dieser massenhaft auftretenden Schädlinge der Ertrag wesentlich verringert wurde, leuchtet ohne weiteres ein; es sei nur hervorgehoben, daß an manchen Gescheinen sämtliche Blüten zu Grunde gegangen waren, an vielen die Hälfte. Dabei ist es noch ein Glück, daß in Württemberg der bekreuzte Traubenwickler noch nicht beobachtet werden konnte.

Die Befürchtungen, welche man gehegt hatte, trafen aber nicht ein. Denn von Anfang Juli an setzte eine sommerliche Witterung ein, die wochenlang anhielt und eine Entwickelung des Rebstockes und der Trauben bewirkte, wie sie seit langen Jahren nicht beobachtet werden konnte. Die Weinberge standen in einem satten Grün da, vollständig gesund, da die Peronospora und das Oidium sich bei der heißen, trockenen Witterung nicht weiter entwickelten. Auch der Sauerwurm trat nicht so stark auf, wie man anfänglich befürchtet hatte. Anfangs August bemerkte man Frühtrauben, die sich bereits färbten. Die große Hitze des Jahres 1911 hat indessen in manchen Weinbergen auch Schädigungen verursacht, besonders da, wo unmittelbar vor dem 22.—24. Juli 1911 geschwefelt worden war. An diesen Tagen stieg die Temperatur in den Weinbergen bis zu 50° C. Infolge davon wurden dann viele Blätter, aber auch viele Trauben verbrannt. Ein Nachteil trat in manchen Weinbergen, namentlich mit steinigen, kiesigen Böden, durch die lang anhaltende Trockenheit dadurch auf, daß die Beeren klein blieben und nicht ihre normale Entwickelung durchmachen konnten. Wir werden hierauf unten noch des näheren eingehen. Endlich verringerten Hagelwetter, welche am 21. August an manchen Orten strichweise niedergingen, den Herbstertrag.

Veranlaßt durch die im allgemeinen für den Rebstock günstige Sommerwitterung waren die Frühgewächse im Jahre 1911 sehr zeitig reif, so daß mit der Portu-

gieserlese stellenweise bereits am 20. September begonnen wurde. Die Hauptlese war in den meisten Orten unseres Landes in der ersten Oktoberwoche; um Mitte Oktober war sie fast beendet. Nur wenige herrschaftliche Güter warteten mit der Lese zu, um die Reife der Trauben zu einer möglichst vollkommenen zu gestalten.

Der Herbstertrag in Württemberg war im Jahre 1911 folgender:

Weinbaugebiet	Im Ertrag stehende Rebenfläche ha	Ertrag an Weißwein hl	Ertrag an Rotwein hl	Ertrag an Gemischter Wein hl	Gesamtertrag hl	Durchschnittlicher Ertrag v. ha hl	Gesamter Wert M.	Durchschnittspreis für das hl M.	Durchschnittserlös vom ha M.
Oberes Neckartal und Albtrauf	868,3	5195	549	3791	8535	11,0	708554	74,3	816
Unteres Neckartal	7870,9	11174	48938	41790	101902	13,0	8385266	82,3	1065
Remstal	1488,8	3915	1654	11571	17140	12,0	1417534	82,7	992
Enztal	1296,9	244	4497	3684	8425	6,5	709258	84,2	547
Zabergäu	1419,2	219	6441	9838	16498	11,6	1194206	72,4	841
Kocher- und Jagsttal	1085,5	3215	50	1852	5147	4,7	375855	73,0	346
Taubergrund	1169,9	1090	128	3951	5169	4,4	344102	66,6	294
Bodenseegegend	84,3	1586	145	50	1781	21,1	100848	56,6	1196
Zusammen	15223,8	26638	62402	76557	165597	10,9	13235623	79.9	869

Im Jahre 1911 konnten zum Zwecke der amtlichen Weinstatistik weit mehr Proben als im vorigen Fehljahre von dem Berichterstatter und von seinem ersten Assistenten, Chemiker Harff, an Ort und Stelle den Bütten entnommen werden. Die 226 Traubensäfte entstammten nicht nur Trauben aus den besten Weinbergslagen, sondern es wurden auch solche mittlerer und geringerer Qualität ausgewählt, um die Grenzen kennen zu lernen, innerhalb deren sich die Öchslegewichte und Säuregehalte bewegen.

Von den untersuchten 226 Traubensäften zeigten ein Öchslegewicht:

Zwischen	50— 59°	= 2	Traubensäfte,
„	60— 69°	= 15	„
„	70— 79°	= 82	„
„	80— 89°	= 92	„
„	90— 99°	= 31	„
„	100—109°	= 3	„
	von 115°	= 1	„
		226	Traubensäfte.

Nach den Säuregehalten geordnet zeigten einen solchen

Zwischen	0,35—0,39 %	Gesamtsäure	= 4	Traubensäfte,
„	0,40—0,49 „	„	= 10	„
„	0,50—0,59 „	„	= 36	„
„	0,60—0,69 „	„	= 75	„
„	0,70—0,79 „	„	= 41	„
„	0,80—0,89 „	„	= 25	„
„	0,90—0,99 „	„	= 18	„
„	1,00—1,09 „	„	= 13	„
„	1,10—1,16 „	„	= 4	„
			226	Traubensäfte.

Interessant ist es, wenn man diesen Ergebnissen diejenigen vom Jahre 1904, das bekanntlich ebenfalls ein trockenes und gutes Weinjahr in Württemberg war, gegenüberstellt. Damals wurden von der Versuchsanstalt in Weinsberg 93 Traubensäfte untersucht und von diesen zeigten ein Öchslegewicht

zwischen	60— 69°	=	7	Traubensäfte,
„	70— 79°	=	26	„
„	80— 89°	=	34	„
„	90— 99°	=	20	„
„	100—109°	=	4	„
	von 110°	=	1	„
	„ 113,8°	=	1	„
			93	Traubensäfte.

Die Säuregehalte bewegten sich damals

zwischen	0,51—0,59%	Gesamtsäure =	1	Traubensaft,
„	0,60—0,69 „	„ =	6	Traubensäfte,
„	0,70—0,79 „	„ =	7	„
„	0,80—0,89 „	„ =	18	„
„	0,90—0,99 „	„ =	25	„
„	1,00—1,09 „	„ =	20	„
„	1,10—1,19 „	„ =	11	„
„	1,20—1,29 „	„ =	1	„
„	1,30—1,39 „	„ =	2	„
„	1,40—1,47 „	„ =	2	„
			93	Traubensäfte.

Das Eigentümliche der Traubensäfte des Jahrganges 1911 ist ihre große Säurearmut. Besonders niedere Säuregehalte zeigen im ganzen Lande die Portugieser. Die Säuregehalte liegen zwischen 0,35 und 0,47%. Aber auch die Trollinger, die für gewöhnlich höhere Säuregehalte aufweisen und deshalb anfänglich rauhe Weine liefern, sind in diesem Jahre säurearm (0,56—0,75% Gesamtsäuregehalt). Der 1904er Jahrgang brachte Traubensäfte, die von mir in ihrer Allgemeinheit damals als verhältnismäßig säurearm bezeichnet werden mußten. Die Traubensäfte des Jahres 1911 übertreffen in dieser Hinsicht noch diejenigen des Jahres 1904.

Vielfache Überraschungen und Enttäuschungen boten die festgestellten Öchslegrade. Die in der nachstehenden Tabelle angeführten Ergebnisse der Untersuchungen wurden an Traubensäften gefunden, die vollständig klar filtriert und bei 15° C untersucht wurden. In den Zeitungen hatte man nicht selten von „Ausstichweinen“ gesprochen, und in der Tat hatte man geglaubt, daß die Traubensäfte ausnahmsweis hohe Öchslegrade bringen würden. Ein Blick auf die obige Zusammenstellung lehrt uns etwas anderes: sie zeigt uns, daß die 1911er Traubensäfte in bezug auf die Öchslegewichte etwa den 1904er Traubensäften entsprechen, Mosten, die weder mit den 1895ern oder gar den 1811ern verglichen werden können. Nur ein Siebentel der untersuchten Traubensäfte zeigten im Jahre 1911 Öchslegewichte über 90°; im Jahre 1904 waren es über ein Viertel der untersuchten Proben. Und 90° Öchsle muß man mindestens als Maßstab für einen württembergischen Ausstichwein annehmen.

Wie im Jahre 1904 bewegten sich auch im Jahre 1911 die Öchslegewichte in den meisten Fällen zwischen 70—89°. Es darf aber nicht verschwiegen werden, daß als niederste Grade auch solche von 59,4 und 59,9 festgestellt wurden, allerdings bei

Traubensäften, die von Trauben aus Jungfeldern stammten und aus Weinbergen mit kiesigen, steinigen Böden. Im allgemeinen durften also im Jahre 1911 die württembergischen Traubensäfte nicht gezuckert werden.

Besonders die Trauben, die spät gelesen wurden und gerade den Einfluß des im Oktober herrschenden, günstigen Herbstwetters erfuhren, ergaben Traubensäfte mit hohem Öchslegewichte. Die Trollinger genügten allerdings nach dieser Hinsicht, wie im Jahre 1904, nur in wenigen Fällen. Die Mostgewichte für die Trollinger-Traubensäfte sind im allgemeinen verhältnismäßig niedere, namentlich im Hinblick auf die Weißgewächse aus denselben Weinbergslagen. So zeigen Trollinger von Neipperg 71,5° (gelesen am 12. Oktober), Hohenhaslach 71° (gelesen am 16. Oktober), Lauffen a. N. 72,8° (gelesen am 7. Oktober), Untertürkheim 75,7° (gelesen am 17. und 18. Oktober), Weinsberg 77,1° (gelesen am 14. Oktober), Mundelsheim 78° (gelesen am 4. Oktober), Neustadt im Remstal 78,1° (gelesen am 18. und 19. Oktober). Einige Trollinger steigen im Öchslegewicht aber auch höher, so von Lauffen a. N. mit 80,5° (gelesen am 24. Oktober), Mundelsheim mit 82,5° (gelesen am 16. Oktober), Weinsberg mit 84° (gelesen am 14. Oktober), Kleinbottwar mit 85,8° (gelesen am 14. bis 16. Oktober), Beilstein gar mit 91,6° (gelesen am 12. Oktober). Die Ursache der niederen Öchslegewichte gerade bei den Trollingern liegt in dem trockenen Charakter des Jahrganges.

Die 1911er Weine dürften sehr milde Weine guter Qualität werden, die allerdings vielfach als Jungweine Neigung zum Braunwerden zeigten. Diese Eigenschaft hat sich aber nach dem ersten Abstich verloren, nachdem die Weine in eingebrannte Fässer gelangt sind. Die Qualität der 1911er Weine wird derjenigen der 1904er nahe kommen. Jedenfalls ist das Jahr 1911 zu den guten Jahrgängen im Sinne des Weingesetzes zu rechnen.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				I. Oberes Neckartal.					
1	Rottenburg a. N. Ehnhalde	Kiesiger Sandboden, Stallmist	Portugieser, Laska, Lemberger, Rotelbling, Sylvaner	Blattfallkrankheit u. Sauerwurm unbedeutend; gespritzt und geschwefelt	2. u. 3. 10., keine Fäule	Anfangs naß u. kalt, auch während der Blüte, dann heiß und trocken, wenig Regen	Rot	68	1,07
2	„ „	„	„	„	3. 10., keine Fäule	„	„	64	1,09
3	Tübingen a. N., Hennental (Neckartal), südl. Lage	Schwerer Sandboden, Stallmist	Sylvaner, Butscheren usw.	Peronospora, Heuwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. 10., Edelfäule	Warmes Klima	Weiß	63,5	0,85
4	„ Wanne (Ammertal), südl. Lage	Schwerer Lehmboden	„	„	5. 10., keine Fäule	„	„	77,6	0,87

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
5	Tübingen, Sonnhalde, südl. Lage	Lehmiger Sandboden, Stallmist	Sylvaner, Butscheren und Portugieser	Peronospora, Heuwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. 10., Edelfäule	Warmes Klima	Schill.	68,8	0,77
6	Reutlingen, Jammertal a. d. Achalm, südw. Lage	Sandiger Lehmboden mit Gerberhaaren gedüngt	Gemischtes Gewächs, vorwiegend Sylvaner u. Portugieser	Heuwurm bedeutend, Sauerwurm unwesentlich; gegen Peronosp. 2 mal gespritzt, gegen Oidium geschwefelt	10.—12. 10., wenig Fäule	—	„	67,6	0,70
7	„ Lindach a. Georgenberg, südöstl. Abhang	Toniger Lehmboden mit Gerberhaaren gedüngt	Gemischtes Gewächs, vorwiegend Sylvaner, Portugieser, Gutedel, etwas Trollinger	Heuwurm bedeutend, Sauerwurm unwesentlich; gegen Peronosp. 3 mal gespritzt, mehrmals mit Erfolg geschwefelt	„	—	Rot	69,4	0,73
8	Metzingen, Gewand Fischer, südl. Berglage	Jurensisschiefer ungedüngt	¼ Portugieser, ¼ Sylvaner, Gutedel, Schwarzriesling, Elbling je hälftig	Keine; 2 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	6. 10., Trauben gesund	Günstige Blüte 14 Tage später als im Unterland	Schill.	64,2	0,70
9	„ „	Jurensismergel, außer jährl. Kunstdünger erhält d. Parzelle alle 4 Jahre Stallmist	„	„	„	„	„	63,7	0,71
10	„ Wildauer, südl. Höhenlage	Keupersand, aufgelagert auf Jurensismergel	Clevner u. Portugieser vorherrschend	Keine; 2 mal gespritzt u. geschwefelt	10. 10., keine Fäule	Windige Lage	Rot	74,6	0,48
11	„ Wittlinger, mittlere Höhenlage	Schwerer Schieferboden, Stallmist	Weißelbling	„	„	„	Weiß	67,4	0,92
12	„ Stauffer-weg, südwestl. nied. Lage	Lehmboden, Stallmist	Vorherrschend Sylvaner	„	11. 10., keine Fäule	Eingebuchtete Lage grenzt an Baumgüter	„	73,2	1,00
13	„ Hinterberger, südl. nied. Lage	„	Portugieser, Malvasier, Sylvaner	„	„	Windstille Lage	Rot	75,6	0,78
14	„ Spaler, südl. mittl. Höhenlage	Mergel, Lehmboden, Stallmist	Vorherrschend Sylvaner	„	13. 10., keine Fäule	Eingebuchtete Lage	Weiß	68,5	0,81

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
15	Metzingen, Hinterberger, südöstl. nied. Lage	Sandiger Lehmboden, Stallmist	Vorherrschend Klevner	Keine; 3 mal gespritzt u. geschwefelt	13. 10., keine Fäule	Windstille Lage	Rot	77,5	0,75
16	„ Florian, südwestl. nied. Lage	Mergel, Lehmboden, Stallmist	Vorherrschend Schwarzriesling, Portugieser, Klevner, Sylvaner	Keine; 2 mal gespritzt u. geschwefelt	„	Unweit von Baumgütern	„	79,7	0,94
17	„ Florian, südl. Höhenlage	Keupersandstein aufgelagert mit Mergel und Lehmboden	Vorherrschend Portugieser, Malvasier, Gutedel u. Sylvaner	„	19. 10., keine Fäule	Windige Lage	„	69,7	0,52
			II. Unteres Neckartal.						
18	Uhlbach, südl. Berglage	Keuper, Stallmist	Rot u. weiß, gemischt, verschiedene Sorten	Keine Krankheiten	9.—14. 10., keine Fäule	Ziemlich heiß	Schill.	72,6	0,75
19	„ südl. Mittellage	Keuper (Sandstein), Stallmist	„	„	„	„	„	76	0,69
20	„ Götzenberg, südl. Lage	Fetter Mergel, Stallmist	Trollinger, Sylvaner, Urban	„	„	„	Rot	80,8	0,65
21	Untertürkheim, westliche Lage, am Fuße des Weinbergs	Lehmboden, ungedüngt	Portugieser, Zapfenschnitt	Echter u. falsch. Mehltau nur unbedeutend aufgetreten, 3 mal gespritzt und geschwefelt, bei der 1. und 2. Bespritzung mit Kupferkalkbrüh. wurde auch Nikotin verwendet, ebenso wurde 1 mal mit Schmierseife gespritzt	3. 10., vollständig ausgereift, gesund	Durch die langanhaltende Trockenheit des Sommers blieben die Trauben gesund	„	80	0,41
22	„ „	„	Portugieser, Bogenschnitt	„	„	„	„	73	0,38
23	„ Eisenhütle	— gedüngt	Weiß-Gewächs	„	14. 10., vollständig reif, etwas Edelfäule	„	Weiß	92,6	0,85
24	„ „	— ungedüngt	„	„	„	„	„	93,6	0,80

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
25	Untertürkheim, südliche u. südwestl. beste Lage	Mergel, im Winter mit Erde übertragen	Weißriesling, Zapfenschnitt	Ächter und falscher Mehltau nur unbedeutend aufgetreten; 3 mal gespritzt und geschwefelt, bei der 1. u. 2. Bespritzung mit Kupferkalkbrühe wurde auch Nikotin verwendet, ebenso wurde 1 mal mit Schmierseife gespritzt	14. 10., vollständig reif, etwas Edelfäule	Durch die langanhaltende Trockenheit des Sommers blieben die Trauben gesund	Weiß	88,6	0,65
26	„ „	„	Weißriesling, Bogenschnitt	„	„	„	„	86,8	0,90
27	„ westliche Lage am Fuße des Weinbergs	Lehmboden, ungedüngt	Sylvaner, Zapfenschnitt	„	„	„	„	94	0,62
28	„ „	„	Sylvaner, Bogenschnitt	„	„	„	„	88,1	0,68
29	„ südliche Lage, in d. Mitte der Weinberge	Mergel, im Winter mit Erde übertragen	Weißriesling	„	17. u. 18. 10., vollständig reif, etwas Edelfäule	„	„	84,9	0,65
30	„ „	Schwerer Tonboden mit etwas Mergel vermischt, mit Stallmist gedüngt	Trollinger	„	„	„	Rot	75,7	0,57
31	Cannstatt, Mittelfeldlage, südlich	Leichter Leberboden, Stallmist	Trollinger, Portugieser, etwas Weißriesling u. Sylvaner	—	—	—	„	74,6	0,68
32	Mundelsheim, südl. Lage	Muschelkalk, Stallmist	Rot gemischt	Seit Juli keine Krankheiten, 4 mal gespritzt, 2—3 mal geschwefelt,	2.—4. 10., ganz wenig Fäule	Südl. warme Lagen	„	80,6	0,69
33	„ Berg- und ebene Lagen	Muschelkalk	„	„	„	„	„	81	0,62
34	„ verschied. Lagen	Meist Muschelkalk, Stallmist	Sylvaner, Elbling, Portugieser, Schwarzriesling, Affenthaler	„	3.—4. 10., ganz wenig Fäule	„	„	79	0,64

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
35	Mundelsheim, Käsberg	Muschelkalk, Stallmist	Trollinger	Peronospora durch 4 maliges Spritzen, Oidium durch 4—5 mal. Schwefeln bekämpft, seit Juli keine Krankheiten	4. 10., keine Fäule	Südl. warme Lagen	Rot	78	0,72
36	„ südl. Lage	„	„	Blattfallkrankheit, Mehltau und Heuwurm, Sauerwurm ganz unbedeutend; mit Kupfervitriol, Nikotin u. Schmierseife gespritzt	16. 10., Edelfäule, jedoch ganz unbedeutend	Mildes Klima	„	82,5	0,63
37	„ „	„	Lemberger, Sylvaner, Trollinger, Burgunder	„	„	„	„	84,2	0,67
38	Besigheim, beste Berglagen	Kalkstein, meist mit Stallmist gedüngt	Trollinger	Oidium und Peronospora leicht aufgetreten; mit Schwefel u. Kupferkalkbrühe rechtzeitig bekämpft, Heuwurm hat sich in großer Masse eingestellt, dagegen wurde der Sauerwurm wenig beobacht.	2.—3. 10., etwas Edel- und Sauerfäule	—	„	81,2	0,62
39	Besigheim, gemischte Berglagen	„	Trollinger, rot u. weiß, Elbling, Weißriesling, Gutedel	„	„	—	Schill.	80,6	0,71
40	„ Berg und ebene Lagen	„	Portugieser, Trollinger, Sylvaner, Elbling, rot, Gutedel etc.	„	„	—	Rot	84,7	0,70
41	Gemmrigheim, mehr Berg- sonst ebene Lage	Schwerer Boden, Stallmist	Trollinger, Sylvaner, Schwarzriesling	Heuwurm; Fang der Motten	2. 10., geringe Edelfäule	Günstiges Klima	„	71	0,62
42	„ mittlere Lage	„	Schwarzriesling	„	2. 10., geringe Edelfäule	„	„	72	0,54
43	„ geringere Lage	„	Sylvaner, Butschere	„	„	„	Weiß	70	0,71

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
44	Kirchheim a. N., Berg- und ebene Lagen	Muschelkalk, Stalldung	Trollinger, Schwarzriesling, rote Sylvaner, rote Elbling, Affentaler	Heuwurm	27. 9.	Günstiges Klima	Rot	81,5	0,58
45	„ mittlere und ebene Lagen	„	„	„	„	„	„	84,5	0,65
46	Lauffen a. N., südöstliche, sehr steile Berglage	Schwerer Muschelkalkboden, mit Wollstaub, Thomasmehl u. Kalisalz gedüngt	Trollinger Auslese	Keine; 2 mal gespritzt u. geschwefelt	7. 10., etwa 5 % wurmfaul	—	„	72,8	0,56
47	„ direkt südl. Lage	Muschelkalk, Wollstaub, Thomasmehl, Kalisalz	Trollinger	Geschwefelt u. gespritzt, den Heuwurm mit Klebfächern u. Fangschüsseln bekämpft, den Sauerwurm mit Nadeln aus den Beeren gestochen	24. 10., etwa 5 % edelfaul, sowie 5 % wurmfaul	—	„	80,5	0,63
48	Heilbronn a. N., Nordberg	Tonboden, dieses Jahr nicht gedüngt	Schwarzriesling	Die Krankheiten wurden durch Spritzen und Schwefeln bekämpft, sind nur unbedeutend aufgetreten	2. 10., die Trauben waren durchweg gesund	Die Lese ging bei günstigem Wetter vor sich	„	88	0,61
49									
50	„ „	„	Klevner,	„	„	„	„	87	0,67
	Kleinbottwar, südl. Lage	Keupermergel, Stallmist und Mergel	Trollinger	—	14.—16. 10., keine Fäule	—	„	85,8	0,56
51	„ „	„	Weißriesling, Edelreif	—	16. u. 17. 10., Edelfäule	—	Weiß	115	0,64
52									
53	„ „	„	Rot gemischt	—	15. u. 16. 10.	—	Rot	85,7	0,59
	„ „	„	„	—	„	—	„	88,8	0,59
54	„ „	„	Weißriesling	—	„	—	Weiß	93,3	0,61
55	„ „	„	Weiß gemischt	—	14. u. 15. 10., keine Fäule	—	„	94,8	0,54
56	„ „	„	Sylvaner, gemischt, Zapfenschnitt	—	15. 10.	—	„	95,4	0,64
57	„ „	„	Sylvaner gemischt, Bogenschnitt	—	„	—	„	90,4	0,65

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Laufende Nr.
58	Kleinbottwar südl. Lage	Keupermergel Stallmist und Mergel	Portugieser, Zapfenschnitt	—	13. 10.	—	Rot	102	0,39	71
59	„ „	„	Portugieser, Bogenschnitt	—	„	—	„	95,4	0,38	
60	Beilstein, südl. Lage	Keupermergel, Kainit, Thomasmehl	Trollinger	Heu- und Sauerwurm, leicht Oidium; geschwefelt	12. 10., Edelfäule	—	„	91,6	0,60	72
61	„	Keupermergel, Wollstaub	Weiße Sylvaner	Heu- und Sauerwurm, sonst frei von Krankheiten; Fangbüchsen wurden aufgehängt	„	—	Weiß	90,4	0,59	73 74
62	„	Keupermergel, Kainit und Thomasmehl	Weißriesling	„	12. 10., sehr schwach, edelfaul	—	„	92,6	0,87	75
63	„	Keupermergel, gedüngt mit künstlichen Düngermitteln	„	„	„	—	„	63	1,06	76 77
64	„	Keupermergel, ungedüngt	„	„	„	—	„	66	1,00	78
65	Schozach, Rotenberg	Warmer Tonboden, keine Düngung	Weiß gemischt	Keine; gespritzt und geschwefelt, Heuwurm stark, Sauerwurm unbedeutend aufgetreten	6. 10., Edelfäule	Heiß, große Trockenheit	„	90	0,81	79 80
66	„ „	„	Lemberger u. Sylvaner	„	6. 10., keine Fäule	„	Rot	88	0,74	81
67	„ „	„	Schwarzriesling	„	„	„	„	87,5	0,74	82 83
68	Talheim, Badstube, Südlage	Lehmboden, Kalkstein, nicht gedüngt	Blaue Sylvaner	Krankheiten durch Spritzen verhindert, Heuwurm ausgelesen, Sauerwurm nicht aufgetreten	4. 10., Edelfäule	Gesunde Lage	Schill.	84	0,71	
69	„ „	„	Weißriesling	„	4. 10., Edelfäule, vollreif	Sehr gute Lage	Weiß	77	0,96	84
70	Weinsberg, ob. Schemelsberg, südl. Berglage	Keupermergel, Stallmist	Portugieser	Krankheiten sind keine aufgetreten; gespritzt und geschwefelt viel Heuwurm, wenig Sauerwurm	28. 9., keine Fäule	Sehr heißer, trockener Sommer	Rot	85,3	0,42	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
71	Weinsberg, mittlerer Schemelsberg, südl. Berglage	Keupermergel, Stallmist	Sylvaner	Krankheiten sind keine aufgetreten; gespritzt und geschwefelt; viel Heuwurm, wenig Sauerwurm	3. 10., keine Fäule	Sehr heißer, trockener Sommer	Weiß	88,5	0,62
72	„ Wanne, südl. Berglage	„	Sylvaner, Gutedel u. Elbling	„	5. 10., keine Fäule	„	„	83,5	0,74
73	„ „	„	Gemischt rot	„	4. 10., wenig Fäule	„	Rot	85,5	0,75
74	„ mittlerer Schemelsberg, südl. Berglage	„	Sylvaner (Bogenschnitt)	„	3. 10., keine Fäule	„	Weiß	87	0,96
75	„ „	„	Sylvaner (Zapfenschnitt)	„	„	„	„	86	0,95
76	„ „	„	Sylvaner u. Weißriesling	„	6. 10., wenig Fäule	„	„	80	0,98
77	„ Kieselsberg	„	„	„	„	„	„	78	1,13
78	„ Wildenberg	„	Gemischt weiß	„	„	„	„	86	0,86
79	„ mittlerer Schemelsberg, südl. Berglage	„	Lemberger und Rotelbling	„	„	„	Rot	85,5	0,67
80	„ verschied. Lagen	„	Gemischt rot	„	„	„	„	78	0,80
81	„ „	„	„	„	10. 10., wenig Fäule	„	„	84,5	0,93
82	„ „	„	„	„	„	„	„	83	0,86
83	„ Wanne, südl. Berglage	„	Lemberger	Krankheiten sind keine aufgetreten; gespritzt und geschwefelt, viel Heuwurm, wenig Sauerwurm	9. 10., keine Fäule	„	„	86,8	0,67
84	„ „	„	„	Krankheiten sind keine aufgetreten, gespritzt und geschwefelt, gegen den Heuwurm wurde 1mal mit Nikotin gespritzt	„	„	„	87,3	0,68

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
85	Weinsberg, unterer Schemelsberg, südl. Berglage	Keupermergel, Stalldünger	Sylvaner	Krankheiten sind keine aufgetreten; gespritzt und geschwefelt, viel Heuwurm, wenig Sauerwurm	9. 10., keine Fäule	Sehr heißer trockener Sommer	Weiß	110,7	0,66
86	„ Wanne, südl. Berglage	„	Lemberger	Krankheiten sind keine aufgetreten; gespritzt und geschwefelt, gegen den Heuwurm wurde 2 mal m. Nikotin gespritzt	„	„	Rot	87,3	0,68
87	„ Schemelsberg, südl. Berglage	„	Lemberger und Trollinger	Krankheiten sind keine aufgetreten; gespritzt und geschwefelt, viel Heuwurm, gegen den Sauerwurm mit Schmierseife gespritzt	10. 10., keine Fäule	„	„	87,7	0,67
88	„ Burgberg, südl. Berglage	„	Ruländer u. Burgunder	Keine Krankheiten; gespritzt und geschwefelt, viel Heuwurm, wenig Sauerwurm	„	„	„	95,8	0,70
89	„ oberer Schemelsberg, südl. Berglage	„	Lemberger	„	14. 10., keine Fäule	„	„	91	0,63
90	„ „	„	Trollinger	„	„	„	„	84	0,60
91	„ Burgberg, südl. Berglage	„	Bodenseeburgunder	„	„	„	„	90,5	0,60
92	„ Ranzenberg	„	Weißriesling	„	13. 10., keine Fäule	„	Weiß	84,5	0,85
93	„ Burgberg, südl. Berglage	„	„	„	14. 10., keine Fäule	„	„	90	0,73
94	„ „	„	Traminer	„	17. 10., keine Fäule	„	„	95,9	0,42
95	„ „	„	Trollinger	„	14. 10., keine Fäule	„	Rot	77,1	0,71
96	„ Schemelsberg, südl. Berglage	„	Weißriesling	„	16. 10., keine Fäule	„	Weiß	91,8	0,83
97	„ Wildenberg	„	„	„	13. 10., keine Fäule	„	„	73	1,11

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
98	Weiler, südwestl. Lage	Keupermergel, Stallmist und Mergel	Rot gemischt (Frühgewächs)	Krankheiten sind keine aufgetreten; 3 mal gespritzt und geschwefelt	3. 10., keine Fäule	—	Rot	81	0,57
99	„ „	„	Ruländer	Krankheiten sind keine aufgetreten; 3 mal gespritzt u. geschwefelt, ebenso wurden die Trauben mit 3 %iger Schmierseifenlösung behandelt	„	—	„	86,5	0,54
100	„ „	„	Traminer	„	7. 10., keine Fäule	—	Weiß	91	0,59
101	„ südwestl. Lage	„	Weiß gemischt	„	9. 10., keine Fäule	—	„	84	0,69
102	Eichelberg, südl. Lage	„	Weißriesling	Krankheiten wurden keine beobachtet; es wurde 3 mal gespritzt und geschwefelt	10. 10., keine Fäule	—	„	80,5	0,70
103	„ „	„	Weiß gemischt	„	„	—	„	84,2	0,61
104	„ südwestl. Lage	„	Trollinger-Lemberger	„	11. 10., keine Fäule	—	Rot	89,7	0,71
105	„ „	„	„	„	13. 10., keine Fäule	—	„	90,4	0,69
106	„ „	„	Weißriesling	„	„	—	Weiß	94,5	0,78
107	„ „	„	„	„	14. 10., keine Fäule	—	„	94,7	0,82
108	Willsbach	„	Weiß Gewächs	—	6. 10.	—	„	79,1	0,75
109	Eschenau, südl. Berglage	Keupermergel mit etwas Gips, alle 3 Jahre Stallmist	Rot Gewächs	Nur Heuwurm; Sauerwurmbekämpfung mit Schmierseife, die eine Verzögerung der Reife herbeiführte	9.—12. 10., etwas Edelfäule	—	Rot	85,5	0,59
110	„ „	„	Weißriesling	„	„	—	Weiß	87,8	0,68
111	„ „	„	Weiß Gewächs (viel Sylvaner)	„	„	—	„	85,6	0,56
112	Unterheimbach, Gab, südl. Berglage	Schwerer Keuper, Stallmist	„	Keine Krankheiten; gespritzt und geschwefelt	5. u. 6. 10., etwas Edelfäule	Heißer Sommer, trocken	„	81,8	0,79

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				III. Remstal.					
113	Schorndorf, Grafenberg südliche Lage	Keuper, Stallmist	Gemischt Gewächs rot	Im Vorsommer Heuwurm; keine Krankheiten	2. u. 3. 10., keine Fäule	Heißer, trockener Sommer, wenig Regen	Rot	75,6	0,57
114	„ südöstliche Lage	„	„	„	4. u. 5. 10., keine Fäule	„	„	73,4	0,53
115	„ südliche Berglage	„	„	„	5. 10., keine Fäule	„	„	78,6	0,62
116	„ Grafenberg südl. Lage	„	„	„	5.—6. 10., keine Fäule	„	„	80,6	0,66
117	„ südl. Lage	„	„	„	5., 6. u. 7. 10., keine Krankheiten	„	„	76	0,59
118	„	Keuper, Stalldünger	„	„	5.—8. 10., keine Fäule	Große Sommerhitze ohne Niederschläge	„	76,7	0,55
119	Strümpfelbach, Gastenklinge	Keuper, Stallmist und Erde	Sylvaner, Riesling, Portugieser, Trollinger	Blattfallkrankheit schwach aufgetreten, Heuwurm; gespritzt	7. 10., keine Fäule	Trocken heiß	Weiß	82	0,67
120	„ Schimmer	„	„	—	„	„	„	81,5	0,63
121	„ Frohnklinge	Keuper, Stallmist	Trollinger u. Riesling	„	12. 10., keine Fäule	Günstig	„	80,7	0,63
122	„ Altenberg, Halbmorgen	„	Riesling u. Sylvaner	„	13. 10., keine Fäule	Warm	„	75	0,63
123	„ Gernspiel	„	Trollinger, Sylvaner, Riesling u. Blau-Elbling	„	„	„	Rot	78,6	0,64
124	Schnait, südöstl. Lage	Lehm mit Sand, Stalldünger	Sylvaner und etwas Riesling	Peronospora; 4 mal gespritzt	Anfang Okt., etwas Edelfäule	Geschützte Lage	Weiß	77,2	0,58
125	„ „	Lehm, Keuper mit Sand, Stalldünger	Sylvaner, Riesling, etwas Trollinger	„	Anfang Okt., gesunde Trauben	„	„	88,7	0,57
126	„ „	Keuper, Lehm mit Sand, Stalldünger	Riesling, Trollinger etc.	„	Anfang Okt., wenig Edelfäule	„	„	76,7	0,53
127	„ „	„	Sylvaner, Riesling, Elbling, etwas Trollinger	„	Anfang Okt., gesunde Trauben	„	„	75,2	0,56
128	„ u. Beutelsbach, südöstl. Lage	„	Sylvaner, Riesling, Trollinger etc.	„	„	„	„	78,2	0,58

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
129	Schnait, südöstl., etwas späte Lage	Lehm und Sand, Stallmist	Sylvaner, wenig Riesling, Trollinger, Elbling	Peronospora; 3 mal gespritzt	Anf. Oktober gesunde Trauben	Hohe Lage, etwas windig	Weiß	75,2	0,62
130	Kleinheppach, niederes Feld	Leberboden, Stallmist	Sylvaner, etwas Trollinger, Urban, Portugieser	Peronospora; 4 mal gespritzt, 2—3 mal geschwefelt, Heuwurm	9. 10.	Mildes Klima	„	84	0,57
131	„ „	„	Sylvaner u. Portugieser	„	„	„	Schill.	81,9	0,62
132	„ mittleres Feld	„	Sylvaner, Urban, wenig Trollinger	„	„	„	Weiß	87,4	0,57
133	„ Berglage	„	Sylvaner, Urban, etwas Riesling, Trollinger	„	„	„	„	82,1	0,63
134	„	„	Trollinger und Urban	Gegen die Peronospora wurde mit Erfolg gespritzt, ebenso 2 mal geschwefelt	16. 10., wenig Edelfäule	„	Rot	78,1	0,63
135	„	„	Trollinger, Urban und blaue Sylvaner	„	„	„	„	83,6	0,71
136	„ Berglagen	Leberboden, mit Stallmist gedüngt	Grüne Sylvaner	Mit Erfolg 4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	17. u. 18. 10., wenig Fäule	„	Weiß	96	0,51
137	„ „	„	Weißer Riesling	„	18. 10., wenig Fäule	„	„	96,5	0,81
138	Korb, Berglage	Keuperboden	Trollinger u. Sylvaner	Keine; 4 mal gespritzt. 2 mal geschwefelt	6. 10.	—	Schill.	78,7	0,68
139	„ niedere Lage	Keuperboden, Stallmist	Sylvaner, Riesling, etwas Trollinger	Krankht. waren nicht vorhanden; 3 mal gespritzt, 2mal geschwefelt	6. 10., etwas Edelfäule	Günstig	Weiß	81,7	0,65
140	„ Mittellage	Keuperboden	Sylvaner u. Trollinger	„	„	„	Schill.	78,2	0,67
141	„ niedere Lage	Schwerer Tonboden	Sylvaner, Trollinger u. Affentaler	„	6. 10.		„	75,2	0,62
142	„ Berglage	Keuperboden, Stallmist	Trollinger u. Sylvaner	Krankheiten waren nicht vor- 4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	6. 10., etwas Edelfäule	„	„	77,7	0,68
143	„ „	Keuperboden	„	„	„	„	„	77,2	0,59

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
144	Neustadt i. R., Südabhang	Muschelkalk, Stallmist	Trollinger	Keine Krankheiten	18. u. 19. 10., keine Fäule	Sehr warm	Rot	78,1	0,69
145	„ „	Muschelkalk, Stalldünger	Weißriesling	„	16.—19. 10., Edelfäule	„	Weiß	87,3	0,66
146	Stetten i. R., südl. Lage	Leberboden, Stallmist und Erde	„	Keine Krankheiten, gegen den Sauerwurm wurden die Trauben mit Schmierseife gespritzt	18. 10., keine Fäule	„	„	89	0,73
147	„ „	„	Weiß gemischt	„	„	„	„	90	0,53
				IV. Enztal.					
148	Hohenhaslach, Bromhalde	—	Lemberger, Sylvaner, Elbling	—	6. 10.	—	Schill.	73,7	0,64
149	„ Kirchberg	—	Trollinger	—	„	—	Rot	77,1	0,75
150	„ „	—	Weißriesling	—	„	—	Weiß	80,2	0,76
151	„ Gewand Roten	—	Trollinger, Lemberger, blaue u. weiß. Sylvaner, wenig Elbling	—	6. 10., keine Fäule	—	Schill.	80,2	0,57
152	„ Steinberg	Mergel, Stalldünger	Sylvaner, Portugieser, Elbling u. Trollinger	Keine Krankheiten	„	—	Rot	79,7	0,73
153	„ südliche Lage	„	Trollinger	Peronospora, Heu- und Sauerwurm	16. 10., Edelfäule	Warm	„	71	0,73
154	Eilfingerberg, südl. Lage	Keupermergel, Stalldünger	Sylvaner gemischt mit etwas Riesling u. Gutedel	Keine Krankheiten, Sauerwurm unbedeutend; gespritzt und geschwefelt, gegen den Sauerwurm mit Schmierseife gespritzt	12. 10., wenig Fäule	Gute	Weiß	82	0,68
155	„ „	„	Weißriesling u. Elbling	„	„	„	„	82	0,68
156	Steinbachhof, Gde. Gündelbach, südliche Berglage	Keuper, Stalldünger	Portugieser	Durch Heuwürmer sehr geschädigt, trotz Abfangen der Motten	2. 10., durchweg Edelfäule	Recht gute	Rot	82,8	0,35
157	„ mittlere, südliche bis südwestl. Lage	Keuper, in den letzten Jahren nicht gedüngt	Lemberger	Durch Heuwürmer stark geschädigt	4. 10., etwas Edelfäule	„	„	76,5	0,94

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
158	Steinbachhof, südliche, mittlere Berglage	Keuper, starke Mergeldüngung	Gemischt Gewächs, rot	Durch Heuwürmer stark geschädigt, sonst wurden keine Krankheiten beobachtet	4. 10., etwas Edelfäule	Recht gute	Rot	78	0,81
159	„ „	Keuperboden, dieses Jahr mit Stallmist gedüngt	Trollinger	„	6. 10.	Gute	„	79,8	1,03
160	„ „	„	Weißriesling	„	9. 10., etwas Edelfäule	„	Weiß	90	1,07
161	Horrheim, Eppental u. Röckenberg	Keupermergel, Stallmistdüngung	Sylvaner, Portugieser, u. Elbling	Blattfallkrankheit u. Oidium nur in geringem Grade aufgetreten	30. 9. u. 2. 10., keine Fäulnis	Mild und warm	Schill.	81,5	0,65
162									
163	„ „	„	„	„	„	„	„	76,5	0,71
	„ warme Lage	„	Sylvaner u. Trollinger	Außer Heuwurm heuer keine Krankheiten und Schädlinge	30. 9. bis 3. 10., keine Fäule	„	Rot	81,2	0,73
164	„ „	„	Sylvaner, Portugieser, Elbling u. wenig Trollinger	„	2. 10., keine Fäule	„	Schill.	82,6	0,58
165	„ „	„	Sylvaner u. Trollinger	„	2.—4. 10., keine Fäule	„	Rot	79,6	0,76
166	Bietigheim, südlicher Hang	Muschelkalk, Stallmist	Trollinger, Sylvaner, Weißriesling, Elbling	Heuwurm	2. 10., keine Fäule	Gute	„	86	0,87
167	„ sehr gute Berglage	„	$^{8}/_{10}$ Trollinger, Weißriesling u. $^{2}/_{10}$ allerlei Sorten	„	„	„	„	81,9	0,65
168	„ südliche Berglage	„	Weißriesling	„	„	„	Weiß	89	1,04
169	„ „	„	Trollinger, Weißriesling, Elbling	„	„	„	Rot	79	0,85
170	„ „	„	Trollinger	„	„	„	„	77	0,94

V. Zabergäu.

171	Kleingartach, mittlere Berglage	Leberkies, Stallmist	Rotgewächs vorherrschend	Keine Krankheiten, Heuwurm	7. 10., keine Fäule	Günstige	Rot	83,2	0,75
172	Haberschlacht, Berglagen	Mergel, Stalldüngung	Portugieser, Lemberger, Trollinger, Sylvaner	Heuwurm mit Fanggläsern und Klebfächern bekämpft	29. 9., Edelfäule	„	„	71,6	0,60
173	„ „	„	„	„	2. 10., Edelfäule	„	„	77,5	0,51

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
174	Haberschlacht, Berglage Gänsberg	Stalldüngung	Portugieser, Sylvaner, Elbling	Heuwurm mit Fanggläsern und Klebfächern bekämpft	2. 10., Edelfäule	Günstige	Rot	77	0,57
175	„ Berglage	„	Weißriesling	„	„	„	Weiß	74,5	0,86
176	„ „	„	Portugieser, Lemberger, Sylvaner	„	„	„	Rot	75,3	0,49
177	„ u. Brackenheim, Krapfen	Keupermergel, Stalldüngung	Riesling, Gutedel, Sylvaner	Peronospora; bespritzt	3. 10.	Guter Sommer	Weiß	77,3	0,67
178	„	„	Portugieser, Lemberger, Trollinger, Elbling u. Sylvaner	Peronospora; bespritzt, sehr wurmfrei	4. u. 5. 10.	„	Rot	76	0,66
179	Neipperg, südl. obere Berglage	Keuper, alle 3 Jahre Stalldünger	Portugieser (Zapfenschnitt)	Heuwurm sehr gering, Sauerwurm gering; keine	2. 10.	Günstig	„	76,5	0,41
180	„ „	„	Portugieser (Bogenschnitt)	„	„	„	„	73	0,43
181	„ „	„	Trollinger	Keine besondere Schädlinge	12. 10.	„	„	71,5	0,57
182	„ „	„	„	„	„	„	„	71,5	0,57
183	Schwaigern, südl. Berglage	„	Trollinger mit ⅓ Lemberger	„	11. u. 12. 10., keine Fäule	„	„	79,6	0,68
184	„ „	„	„	„	„	„	„	79,8	0,68
185	„ „	„	Weißriesling (Zapfenschnitt)	„	9. 10., keine Fäule	„	Weiß	73,4	0,98
186	„ „	„	Weißriesling (Bogenschn.)	„	„	„	„	67,9	0,93
187	„ „	Keuperboden, gedüngt mit künstlichen Düngemitteln	Weißriesling	„	9. 10.	„	„	59,4	1,03
188	„ „	Keuperboden, ungedüngt	„	„	„	„	„	59,9	1,00
189	Brackenheim	Keuperboden, Stallmist	Rotgewächs	—	6. 10.	—	Rot	82	0,61
190	„	„	„	—	„	—	„	81	0,65
191	„	„	„	—	„	—	„	79	0,60
192	„ Zweifelberg und Krapfen	Keupermergel, verwitterter Sandsteinboden	Lemberger, Trollinger, Elbling und etwas Sylvaner	Peronospora; bespritzt, nahezu wurmfrei	6. u. 7. 10., keine Fäule	—	„	77,1	0,67
193	Cleebronn, Michelsberg, südliche Lage	Roter Kiesboden, Stallmist	Elbling u. Sylvaner	Gegen Peronospora wurde 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	2.—5. 10., etwas Edelfäule	—	Weiß	76	0,75

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
194	Bönnigheim, südliche Lage	Leichter Kiesboden, Stallmist	Weißriesling	Gegen Peronospora 4 mal gespritzt, gegen Oidium 2 mal geschwefelt	5. 10., keine Fäule	—	Weiß	68,5	0,90
195	„ nördliche Lage	Starker Kiesboden, Stallmist	Lemberger, Elbling, Sylvaner	„	„	—	Rot	80	0,72
			VI. Kocher- und Jagsttal.						
196	Jagsthausen, südwestl. Lage	Muschelkalk, Stallmist	Portugieser, Affentaler, Schwarzriesling, Trollinger	Keine Krankheiten, dagegen stark Heuwurm in der Blüte	7. 10.	Günstige	Rot	77,6	0,80
197	„ „	„	Weißriesling, Gutedel, weiße u. blaue Sylvaner, Burgunder, Veltliner	Keine Krankheiten, Heuwurm stark aufgetreten, Fanggläser wurden aufgehängt, die Würmer so weit als möglich ausgestochen	9.—11. 10.	„	Weiß	77,9	0,60
198	„ „	„	„	„	11. 10.,	„	„	77,9	0,60
199	Ingelfingen, südliche Lage	„	Sylvaner, Riesling, Muskateller, Gutedel	Peronospora, dagegen wurde gespritzt; Heuwurm, gegen den nichts angewendet wurde	9.—17. 10., etwas Edelfäule	„	„	99,2	0,57
200	„ „	„	„	„	„	„	„	100 7	0,68
201	Domeneck bei Züttlingen, südl. Lage	Kalksteinboden, mit Erde und Stallmist gedüngt	Weißriesling und ¼ Sylvaner	Heuwurm; 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	12.—18. 10., etwas Edelfäule	„	„	81,4	0,89
202	„ „	„	Vorwiegend Sylvaner, Gutedel, Riesling, Blauelbling	„	„	„	„	83,2	0,79
203	„ „	„	Gemischt Rotgewächs	„	„	„	Rot	85	0,74
204	Verrenberg, Südlage	Keupermergel, Stallmistdüngung in 3jährigem Turnus	Weiß gemischt	Peronospora und Oidium in unerheblichem Grade, dagegen gespritzt und geschwefelt; Heuwurm wurde mit allen zu Gebote stehenden Mitteln bekämpft, Sauerwurm wenig aufgetreten	9.—17. 10., Edelfäule	Während der Blüte naßkaltes Wetter; von anfangs Juli ab große Hitze und Trockenheit	Weiß	89	0,66

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
205	Verrenberg, Südlage	Keupermergel, Stallmistdüngung in 3jährigem Turnus	Lemberger	Peronospora und Oidium in unerheblichem Grade, dagegen gespritzt und geschwefelt, Heuwurm wurde mit allen zu Gebote stehenden Mitteln bekämpft, Sauerwurm wenig aufgetreten	23. 10., Edelfäule	Während der Blüte naßkaltes Wetter, von anfangs Juli ab große Hitze und Trockenheit	Rot	85,5	0,65
206	„ „	„	Weißriesling	„	24. 10., Edelfäule	„	Weiß	88	0,80
207	„ „	„	Traminer	„	25. 10., gesunde Trauben	„	„	98,5	0,47
208	„ „	„	Portugieser (Zapfenschnitt)	„	20. 9.	„	Rot	71,6	0,47
209	„ „	„	Portugieser (Bogenschnitt)	„	„	„	„	70,6	0,43
			VII. Taubertal,						
210	Weikersheim, Karlsberg	Muschelkalk, Stallmist	Süßrot (Tauberschwarz)	Peronospora trat wenig auf; dagegen wurde 3mal gespritzt	28. 9., gesunde Trauben	Günstiges Klima	Rot	88,4	0,82
211	„ „	„	Sylvaner u. Gutedel	„	16. 10., keine Fäule	„	Weiß	86,2	0,68
212	„ Schmecker	Schwerer Lehm, Stalldünger	„	„	17. 10., gesunde Trauben	„	„	94,0	0,88
213	„ „	Schwerer Lehm, ungedüngt	„	„	„	„	„	92,2	0,73
214	„ „	Schwerer Lehm, gedüngt	„	„	„	„	„	91,2	0,82
			VIII. Bodenseegegend.						
215	Hemigkofen, Kirchsteig	Sandboden, halbe Stalldüngung	½ Dickelbling, ½ Dünnelbling	Keine Krankheiten	27. u. 28. 9., etwas Edelfäule	Trocken	Weiß	72,9	1,08
216	„ „	„	„	„	„	„	„	81,3	1,13
217	„ Marez	Mergel, keine Düngung	⅔ Dünnelbling, ⅓ Dickelbling	„	„	„	„	78,5	0,98
218	„ Märzenberg	Sandboden	„	„	„	„	„	79,4	0,97
219	„ „	„	„	„	„	„	„	75,4	1,07

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
220	Hemigkofen, Unzenberg	Sandiger Boden, in diesem auf ¾ Morgen 8 Wagen = 120 Ztr. Stalldünger	⅔ Dünnelbling, ⅓ Dickelbling	Keine Krankheiten	28. 9., etwa $^1/_{10}$ Edelfäule	Trocken	Weiß	76,7	1,16
221	„ Betznauer Halde	Mergelboden	Dünnelbling, Bodenseeburgunder	„	28. 9., wenig Edelfäule	„	„	72,2	1,07
222	„ „	„	Ruländer	„	„	„	Rot	83,7	0,92
223	„ Kirchsteig	Mergel und Sand	Dickelbling, Dünnelbling und zur Hälfte Bodenseeburgunder	„	28. 9., sehr wenig Edelfäule	„	Weiß	78,5	0,98
224	Tettnang, Holzhalde	Schwerer Mergelboden	¾ Dick- und Dünnelbling, ¼ Bodenseeburgunder	—	30. 9.	—	„	81,1	0,96
225	„ „	„	Dünnelbling und Dickelbling	—	„	—	„	84,6	0,89
226	„ „	„	Rote Bodenseeburgunder St. Laurent, Ruländer, Schwarz-Riesling, etwas Gutedel	—	„	—	Rot	85,8	0,79

5. Baden.

Bericht der Gr. Landw. Versuchsanstalt Augustenberg.

Dr. F. Mach und Dr. A. Stang.

1. Allgemeiner Bericht.

Durch den regenreichen Sommer 1910 waren die Peronospora und andere Rebkrankheiten sehr begünstigt worden, die Reben hatten äußerst stark gelitten und konnte das Holz nur schlecht ausreifen. Trotzdem überstanden im ganzen Lande die Reben den Winter über alles Erwarten gut.

Indessen war zu bemerken, daß Reben, die 1910 schlecht behandelt worden waren, im Jahre 1911 auch im Samenansatz gegen die gut gepflegten deutlich erkennbar zurückstanden.

Der Monat März war, abgesehen von einigen nur kurz anhaltenden Rückfällen in winterliches Wetter, meist mild und im allgemeinen etwas zu trocken. Die Mitteltemperaturen waren durchschnittlich um 1° zu hoch. Die Reben begannen infolgedessen schon frühzeitig sich zu entwickeln, immerhin waren sie Anfang April noch

so weit zurück, daß ein zwischen dem 5. und 8. April eintretender starker Kälterückfall den meisten Reben keinen Schaden zufügen konnte.

Im Durchschnitt war der April zu kühl und trocken. In der zweiten Monatshälfte war er zwar sommerlich warm, doch konnte dadurch die vorausgegangene Kälte nicht mehr ausgeglichen werden. Die Niederschlagssummen haben die langjährigen Mittelwerte nirgends erreicht; an einigen Orten ist sogar nur weniger als die Hälfte gefallen. Das Austreiben der Reben machte nunmehr gute Fortschritte und bald zeigte sich wider alles Erwarten fast allgemein ein solch üppiges Wachstum der Reben und ein so reicher Samenansatz, wie man ihn seit vielen Jahren nicht mehr beobachtet hatte. Im Kaiserstuhl zählten Elblingstöcke mit 20—30 Gescheinen nicht zu den Seltenheiten.

Der Mai war wieder etwas zu warm und trotz reicher Gewittertätigkeit meist etwas zu trocken. Die Temperaturen haben sich von Tag zu Tag zwischen verhältnismäßig engen Grenzen bewegt, vor allem waren Nachtfröste nur in ganz hohen und rauhen Lagen vorgekommen. Die Mitteltemperaturen sind meist um $^3/_4$—1^0 zu hoch ausgefallen. Diese günstige Witterung bewirkte, daß die Reben in bevorzugten Lagen schon Ende Mai und Anfang Juni blühten. Leider war die zweite Hälfte des Juni weniger günstig. Sommerlich warm war nur ein Drittel aller Tage; die ganze übrige Zeit dagegen war es zu kühl, so daß sich Monatsmittel der Temperatur ergeben konnten, die gegenüber den Durchschnittswerten um rund 1^0 zu niedrig waren. Die Rebblüte zog sich in den weniger begünstigten Lagen in die Länge, wodurch stellenweise ein Verrieseln verursacht wurde. Glücklicherweise machte sich der Heuwurm im Jahre 1911 nur vereinzelt bemerkbar und richtete im allgemeinen wenig Schaden an.

Anfang Juli begann die sehr heiße Trockenperiode, welche sich bis Mitte September hinzog. Während dieser Zeit war von den vielen und gefürchteten Rebkrankheiten so gut wie nichts zu bemerken. Während im Jahre 1910 von 257 Gemeinden Klagen über Traubenkrankheiten einliefen, berichteten im Jahre 1911 nur 36 Gemeinden über Krankheiten.

Der Juli war mit Ausnahme der ersten 3 Tage sehr warm, sehr trocken und überaus reich an Sonnenschein. Der Wärmeüberschuß betrug $2\,^3/_4$—$3\,^1/_2{}^0$. Seit dem Jahre 1868 sind so hohe Monatsmittel der Temperatur nicht beobachtet worden. Die Bewölkung war ungewöhnlich klein, die Sonnenscheindauer hat deshalb einen Wert erreicht, der sich in Karlsruhe als der größte seit 1894[1]) darstellt.

Der August war wie der Juli ungewöhnlich warm und, von einigen kurz anhaltenden Gewitterregen abgesehen, sehr trocken. Die Anzahl der Sonnentage ist noch etwas größer als im vergangenen Monat gewesen. Überaus groß war auch die Zahl der „Tropentage", an denen das Thermometer 30^0 überschritten hat. Der Wärmeüberschuß hat im Mittel $3\,^1/_2$—$3\,^3/_4{}^0$ betragen. Regen ist in etwas größeren Mengen als im Juli gefallen. Im südlichen Baden fiel im allgemeinen etwas mehr als die Hälfte des langjährigen Durchschnittes, im Norden dagegen ganz wesentlich weniger.

Während der Hauptwachstumsperiode in den Monaten Juli und August haben die Reben infolge dieser Witterungsverhältnisse stellenweise etwas zu leiden gehabt

---

[1]) Die Aufzeichnungen gehen nur bis zu diesem Jahre zurück.

und sind die Beeren in der Größe zurückgeblieben, doch waren Ende August die Aussichten auf einen reichen und vorzüglichen Herbst die besten.

Einen vollständigen Umschlag der Witterung brachte erst die zweite Hälfte des Septembers. Die erste Hälfte war noch sommerlich warm und ganz trocken, die zweite dagegen bereits vorwiegend herbstlich kühl und vielfach regnerisch. Trotzdem fielen die Monatsmittel der Temperaturen um $1^1/_2$—2^0 zu groß aus. Fast überall ist das Thermometer höher gestiegen als je in einem September seit 1869. Von der Monatsmitte an fielen ziemlich ergiebige Regenmengen, die der seit Anfang Juli herrschenden Dürre ein Ende bereiteten.

Die Befürchtungen, daß dieser plötzliche Witterungsumschlag nachteilig auf die der Reife entgegengehenden Trauben einwirken könnte, da diese sehr trocken gewachsen waren, erwiesen sich als grundlos. Nur vereinzelt konnte ein Platzen der Beeren beobachtet werden. Auch der Sauerwurm trat nur stellenweise auf ohne großen Schaden anzurichten. Bis zum Herbsten blieben die Trauben ebenso wie das Blattwerk nahezu völlig gesund.

Mit dem Herbsten wurde z. B. am Tuniberg schon am 19. September begonnen, durchschnittlich aber erst Ende September und Anfang Oktober. Aus einigen Gemeinden am Kaiserstuhl wurde gemeldet, daß in den betreffenden Gemarkungen, wie überhaupt am ganzen Kaiserstuhl 10—14 Tage zu früh geherbstet worden sei.

Die Ergebnisse der meteorologischen Beobachtungen in Augustenberg sind in nachstehender Tabelle zusammengefaßt.

Tabelle I.

	Luft-temperatur Mittel °C	Höchste beobachtete °C	Niedrigste Temperatur °C	Anzahl der Tage mit 30° C und darüber	Monats-summen der Nieder-schläge mm	Zahl der Tage mit Nieder-schlägen
Mai	15,6	31,5	0,5	3	48,2	16
Juni	16,7	33	3,5	6	89,8	14
Juli	21,6	41	4	21	14,3	5
August	22,8	38,5	6	23	18,6	7
September . . .	16,6	36	2,5	12	64,6	8
Oktober	9.6	21	—5	0	43,3	15
Mai–Oktober .	—	—	—	—	278,8	—

II. Höhe der Erträge.

Nach den Herbstberichten des Gr. Statistischen Landesamtes[1]) beläuft sich der Geldwert der Weinmosternte im Jahre 1911 auf über $21^1/_2$ Millionen Mark (gegen rund $2^1/_2$ Millionen im Jahre 1910) und steht mit dieser Zahl in den letzten 40 Jahren an vierter Stelle. Der Preis für das Hektoliter hat im Landesdurchschnitt die Höhe von 59,4 Mk. erreicht. Für das Land im Ganzen wird der erzielte Ertrag auf rund 365000 hl (im Jahre 1910 etwas über 44000 hl) geschätzt, darunter an Weißwein 302301, an Rotwein 35506 und an gemischtem Wein 27102 hl. Die im Ertrag stehende Rebfläche betrug 15604 ha.

[1]) N. F., Bd. IV, November 1911.

Tabelle II veranschaulicht das Ergebnis der Weinmosternte für 1911 in den einzelnen Weinbaugebieten sowie im ganzen Großherzogtum.

Tabelle II.

Weinbaugebiet	Zahl der Weinbaugemeinden	Im Ertrag stehende Rebfläche ha	Mostertrag	
			Im ganzen hl	Durchschnittlicher Hektarertrag hl
Seegegend	46	1077	29059	27,0
Oberes Rheintal	19	331	6250	18,9
Markgräflerland	73	2915	88571	30,4
Kaiserstuhl	25	2629	83180	31,6
Breisgau	39	1812	51451	28,4
Ortenau	67	3036	76972	25,4
Mittel-Baden	29	1048	11331	10,8
Bezirk Mosbach, Main- u. Taubergrund	64	2408	13174	14,1
Bergstraße	11	348	4890	10,9
Großherzogtum	373	15604	364914	23,4

III. Qualität der Weinmoste.

Der ungewöhnlich hohen Sommertemperatur und dem Fehlen fast jeder Traubenkrankheit ist es zu danken, daß der Jahrgang 1911 fast ohne Ausnahme im ganzen Lande ein sehr reifer und gesunder geworden ist. Wenn auch der Zuckergehalt der Trauben teilweise etwas hinter den Erwartungen zurückgeblieben ist, so zeichnen sich doch die 1911er bad. Weine durch einen sehr geringen Säuregehalt, einen kräftigen Traubengeschmack und hervorragendes Bukett aus. Die erzielten Mostgewichte kommen denen des Jahres 1904 gleich, dagegen ist der Säuregehalt weit niedriger als dort. Bei den säurearmen Sorten wie Clevner, Sylvaner und Gutedel

Tabelle III.

Weinbaugebiet	Grad Öchsle bei 15° C		Säuregehalt g in 100 ccm als Weinsäure	
	Höchstwert	Mindestwert	Höchstwert	Mindestwert
1. Bodensee (27)	96	61	1,13	0,58
2. Oberes Rheintal (4)	80	62	1,11	0,94
3. Markgräflerland (37)	84	64	0,91	0,34
4. Kaiserstuhl (31)	86	64	0,98	0,40
5. Breisgau und Tuniberg (31)	86	61	1,04	0,49
6. Ortenau (50)	93	60	0,91	0,33
7. Mittelbaden (35)	88	59	1,14	0,45
8. Mosbach und Taubergrund (21)	81	64	1,07	0,46
9. Bergstraße (5)	88	56	1,14	0,58
Baden (241)	96	56	1,14	0,33

sank der Gehalt an Säure bis auf 0,33 % herab, aber selbst auch bei den säurereichen Sorten wie Riesling und Elbling wurde zum Teil nur 0,57 und 0,56 % festgestellt.

Die untersuchten Mostproben wurden zum größten Teil wie bisher üblich durch Vermittelung der Direktionen der Landw. Bezirksvereine beschafft. Ein Teil der Proben vom Kaiserstuhl wurde persönlich erhoben. Einzelergebnisse s. S. 484 u. f.

In Tabelle III sind die in den einzelnen Weinbaugebieten beobachteten Höchst- und Mindestwerte für Mostgewicht und Säuregehalt zusammengestellt.

Eine weitere Übersicht der Mostgewichte und des Säuregehaltes nach Gruppen geordnet bringt Tabelle IV.

Tabelle IV.

Weinbaugebiet	Mostgewicht Grad Öchsle bei 15° C					Säuregehalt in 100 ccm Most als Weinsäure berechnet											
	50—59	60—69	70—79	80—89	90—89	0,3—0,39	0,4—0,49	0,5—0,59	0,6—0,69	0,7—0,79	0,8—0,89	0,9—0,99	1,00—1,09	1,10—1,19	1,20—1,29	1,30—1,39	1,40—1,49	1,50—1,59
1. Bodensee (27)	—	8	13	5	1	—	—	1	1	5	8	8	3	1				
2. Oberes Rheintal (4) . . .	—	1	2	1	—	—	—	—	—	—	—	2	1	1				
3. Märkgräflerland (37) . . .	—	4	22	11	—	2	11	16	3	3	1	1	—	—				
4 Kaiserstuhl (31)	—	5	19	7	—	—	2	2	7	6	10	4	—	—				
5. Breisgau u. Tuniberg (31) .	—	10	14	6	1	—	1	1	6	4	12	4	3	—				
6. Ortenau (50)	—	2	18	27	3	3	10	11	12	8	5	1	—	—				
7. Mittelbaden (35)	1	11	17	6	—	—	1	3	8	10	5	3	2	3				
8. Mosbach u. Taubergrund (21)	—	2	17	2	—	—	3	6	4	4	2	1	1	—				
9. Bergstraße (5)	1	—	2	1	1	—	—	1	2	—	—	1	—	1				
Baden (241)	2	43	124	66	6	5	28	41	43	40	43	25	10	6				
			196 = 81,4 %										16 =6,6%					

Die Tabelle V soll zu einem Vergleiche der letzten 10 Jahrgänge dienen.

Tabelle V.

Jahrgang	Moste			
	mit Mostgewicht		mit Säuregehalt	
	unter 70° Öchsle % der Gesamtzahl	über 70° Öchsle % der Gesamtzahl	unter 10‰ % der Gesamtzahl	über 10‰ % der Gesamtzahl
1902	69,1	30,9	10,6	89,4
1903	53,4	46,6	46,0	54,0
1904	17,3	82,7	67,5	32,5
1905	75,4	24,6	40,7	59,3
1906	29,1	70,9	33,8	66,2
1907	23,1	76,9	66,0	34,0
1908	48,4	51,6	64,1	35,9
1909	67,7	32,3	43,3	56,7
1910	79,2	20,8	29,6	70,4
1911	18,6	81,4	93,4	6,6

Das Untersuchungsergebnis einiger Moste aus Amerikanerreben dürfte wohl auch einiges Interesse bieten; deren Mostgewicht und Säuregehalt ist in Tabelle VI zusammengestellt.

Tabelle VI.

Gemarkung	Zeit der Lese	Traubensorte	Grad Öchsle	Freie Säure %
Blankenhornsberg bei Ihringen a. K.	15. Oktober	Göthe	77	0,45
„	„	Massasoit	83	0,51
„	„	Creveling	76	0,31
„	„	Lindley	80	0,26
„	„	Alvey[1])	8,27[1])	0,90
Kappelrodeck	—	Taylor	69	0,72
Gernsbach	—	„	76	1,04

[1]) Bei dieser Sorte wurde der vollständig durchgegorene Wein untersucht; es wurde daher der Alkoholgehalt in der Tabelle eingesetzt.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				Seegegend.					
1	Allensbach, Höhrenberg	Kieshaltig Stalldünger u. Asche	Elbling	Blattfallkrankheit, Sauerwurm; Kupfervitriol und Kalk	26. 9., gesund	Trockenheit	Weiß	72	0,99
2	Dettingen, Halden	Mergelboden, Stallmist	„	Keine	29. 9.	Große Trockenheit	„	62	0,95
3	Güttingen, Kohlhalde	Sandiger Lehmboden Stalldünger	Blauer Burgunder	Keine; Kupfervitriol	3. u. 4. 10., gesund	—	Rot	79	0,81
4	Hagnau	—	Sylvaner, rot	Brenner und Peronospora; Kupferkalkbrühe	30. 9., reif und gesund	—	„	75	0,93
5	„ Gewann: Bächler	Lehm	Elbling	„	2. 10., etwas angefault	—	Weiß	64	0,95
6	„ Gwand u. Bitze	Lehmiger Sand, Grubendüngung mit Stallmist	Blauer Sylvaner	Keine	12. 10., schön reif	Heiß und trocken, von Mitte Sept. ab zu viel Regen	Rot	84	0,86
7	„ Gwand	„	Blauer Sylvaner u. Gutedel	Keine	„	„	Weißherbst	71	0,79
8	Hemmenhofen, Berghalde	Guter Boden	Weißer Elbling	Blattkrankheit, Kupferkalk	Gesund	—	Weiß	65	1,13
9	Hilzingen, Elisabetenberg	Leichterer Boden, Stalldünger	Blauer Elbling	Keine	27. 9.	—	Rot	76	0,87

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
10	Horn, Erb	Lehmiger Sandboden, Stallmist	Schwarzburgunder	Blattfallkrankheit; 5maliges Spritzen mit Kupferkalkbrühe	29. 9., ganz gesund	Lang anhaltende Trockenheit	Rot	76	0,90
11	Immenstaad	Stallmist u. Kunstdünger	Ruländer	Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe	30. 9., reif und gesund	Trockenheit, Trauben fast überreif	Weißherbst	72	0,93
12									
13	„	„	Burgunder	„	„	„	Rot	71	0,93
14	„	„	„	„	„	„	„	68	0,92
	„	„	Weißelbling	„	„	„	Weiß	60	0,90
15	Kippenhausen, Kupferberg	Lettenboden, Stalldünger	Elbling	Krankheiten schwach aufgetreten, in der Blütezeit Heuwurm ziemlich stark; Bekämpfung wie gewöhnlich	29. 9., Fäule sehr stark	Bis 25. 9. tadellos	„	64	1,05
16	Meersburg, Sommertal, Steinhäusler	Sandiger Lehm, Stallmist und künstl. Dünger	Blauer Sylvaner	Keine	12. 10., schön reif	Heiß und trocken, von Mitte Sept. ab zu viel Regen	Weißherbst	85	0,87
17									
18	„ Hinterskirch	„	Gemischt	„	13. 10., schön reif	„	Weiß	86	0,74
	„ Hinteregg	Mittlerer Boden	Weißelbling	„	2.—4. 10., ziemlich gesund	Nichts bekannt	„	69	0,89
19									
	„	Sandiger Lehm, Stallmist und künstl. Düngung	Elbling	„	6. 10., sehr reif	Sehr heiß, ohne genügende Niederschläge, von Mitte Sept. ab zu viel Regen	„	73	1,06
20									
21	„ Glockengießer	„	Blausylvaner	„	10. 10., schön reif	„	Weißherbst	77	0,58
22	„ Hinterfohren	„	„	„	14. 10., sehr reif	„	Rot	81	0,70
	„ Beugel	Lehmiger Sand, Stallmist und künstl. Düngung	„	„	16. 10., reif	„	Weißherbst	88	0,88
23									
	„ Rieschen	Sandiger Lehm, Stallmist und künstl. Düngung	Ruländer	„	24. 10., sehr reif, Edelfäule	„	Weiß	96	0,64
24	Oberuhldingen, Maxhalde	Stalldünger u. Weinbergguano	Elbling	Heuwurm ziemlich stark; auf 4½ ha 24 800 Stück abgelesen	1. 10., gesund	—	„	72	0,78

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
25	Sipplingen, Waffenthal	Sand mit Mergel	Riesling u. Elbling	Heuwurm; abfangen	2. 10., gut, wenig Fäule	—	Weiß	71	0,85
26	Überlingen a. Ried, Ortsetter	Kiesboden, Stallmist	Elbling	Heuwurm; kein Mittel angewendet	28. 9., sehr schön	Zu starke Trockenheit	Schill.	61	1,00
27	Wangen, Ettenbohl	Mittelschwer, Stallmist	Burgunder	Peronospora; Kupferkalkbrühe	2. 10., ziemlich gesund	Regnerische Witterung kurz vor der Weinlese	Rot	74	0,93
				Waldshut.					
28	Erzingen, Berglage	Lehmboden	Elbling	Peronospora; Kupferkalkbrühe	5. 10., gesund	Trockenheit	Schill.	75	0,97
29	„ „	„	Weiß-u. Gelbelbling	„	5. 10.	Trockenheit im August	Weiß	62	1,11
30	„ „	Lehmboden, Stallmist	Rote Hallauer	„	5. 10., gesund	„	Rot	78	1,05
31	Lottstetten	Thomasmehl u. Stallmist	„	Keine Krankheit; 2 mal bespritzt	4. 9., gesund und reif	Viele sonnige Tage	„	80	0,94
				Markgräflerland.					
32	Auggen, Liedten u. Steingrube	Schwerer Lettenboden, Stalldünger	Krachmost	—	7. 10., gesund	—	Weiß	81	0,39
33	„ Egelbrunnen	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	—	4. 10., gesund	—	„	77	0,47
34	Ballrechten, Feldeln	Lehmboden, Stalldünger	Gutedel	Blattfallkrankheit, Äscherich; durch Spritzen und Schwefeln bekämpft	5. 10., sehr gesund	Heißer Sommer	„	68	0,61
35	„ Rittiberg	Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	72	0,49
36	Bellingen, Hellberg	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	—	4. 10., gesund	Trockenheit im Sommer	„	82	0,43
37	Britzingen, Kehrholen	Lehmboden, Stalldünger	„	Kleiner Ansatz von Oidium; geschwefelt u. 3 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe	5. 10., sehr gut ausgereift	Anhaltende Trockenheit	„	65	0,50
38	Buggingen, Weingarten	Leichterer Boden, Stallmist	Krachmost, wenig Elbling	Keine; 3 mal gespritzt u. geschwefelt	29. 9., gesund	—	„	75	0,67

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
39	Ebringen, Dürenberg	Steiniger Lehmboden, Stallmist	Gutedel	Teilweise Äscherich und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	13. 10., frisch, keine Fäulnis	—	Weiß	76	0,64
40	Egringen	Lettenboden, Stallmist	„	Heu- und Sauerwurm; nach der Blüte abgelesen	2. 10., schön	—	„	77	0,52
41	Ehrenstetten, Kirchberg	—	„	—	16. 10.,	starke Trockenheit	„	82	0,59
42	„ Ölberg	—	„	—	„	„	„	84	0,55
43	Feldberg, Äußerer Berg	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	Elbling	Keine; 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	8. 10., etwas edelfaul	Mangel an Feuchtigkeit	„	73	0,75
44	Fischingen, Oberer Weingarten	Lehmboden, Stalldünger	Gutedel	Keine; Kupferkalkbrühe und Schwefel	6. 10., gesund	—	„	80	0,52
45	Grenzach	Kalksteinboden, Stalldünger	„	Blattfallkrankheit, Äscherich; Kupferkalkbrühe und Schwefel	2. 10., gesund	Zu große Trockenheit	„	76	0,54
46	Holzen, Im hinteren Berg	„	„	Keine	„	Trockenheit	„	70	0,71
47	Kirchen, Kirchenberg	Leichter Tonboden, alle 3—4 Jahre gedüngt	„	—	„	Heißes Wetter	„	79	0,46
48	Krozingen, Steingrube	Leichter Lößboden mit Kalkstein, Stallmist	Gemischter Satz	Peronospora und Oidium; 3 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 3 mal geschwefelt	28. 9., sehr schön und vollkommen gesund	Außerordentlich günstig	„	84	0,78
49	Laufen	Lehm- und Lettenboden, Stalldung und Kompost	Gutedel	Keine	9. 10., sehr gesund u. überreif	Sehr trocken und heiß	„	79	0,59
50	„	Lehm- und Lettenboden, Stalldünger	„	Keine Krankheiten aufgetreten	„	„	„	74	0,53
51	„ Vogelsang	Lettiger Lehm, Stallmist	„	Peronospora und Oidium; 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	16. 10., gesund	—	„	77	0,49
52	„ Meierstück	Schwerer Lehmboden, Stallmist	„	„	12. 10.	—	„	76	0,59
53	Mauchen	—	Elbling	—	4. 10.	—	„	64	0,86

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
54	Niedereggenen, Röten	Tonboden, Stallmist	Elbling	Äscherich; geschwefelt	5. 10., gesund	Die Trauben litten unter der großen Trockenheit	Weiß	64	0,91
55	Niederweiler, Rebberg	Kalkboden, Stalldünger	Gutedel	Blattfallkrankheit u. Äscherich; 2 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	4. 10., vollständig gesund	Etwas Hagel im Juli	Weißherbst	84	0,49
56	Ötlingen, Pflanzer	Lettenboden, künstl. Dünger	„	Blattfallkrankheit; 2 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	6. 10., gesund	Viel Sonnenschein	„	79	0,56
57	Pfaffenweiler, Dürrenberg	Kalksteinhaltiger Lehm, Stalldünger	„	Peronospora schwach; Kupferkalkbrühe	16. 10., gesund, Edelfäule beginnt	Keine besonderen	Weiß	79	0,34
58	Schallstadt	—	„	—	12. 10.	—	„	82	0,50
59	Scherzingen	Stalldünger	„	Keine	10. 10., sehr gesund	—	„	78	0,58
60	Staufen, Schloßberg	Kalkboden, Stallmist	Gemischt	Keine; 2 mal gespritzt u. geschwefelt	5. 10., keine Fäule	Sehr trockener Sommer	„	76	0,46
61	St. Georgen	Kalksteinboden, Stallmist u. Kunstdünger	Gutedel	Äscherich; gespritzt und geschwefelt	5. 10., gesund	Trauben durch große Trockenheit notgelitten	„	83	0,48
62	Steinenstadt	Lehmboden, Stallmist	„	Keine	5. 10., sehr gut	Keine	„	75	0,43
63	Sulzburg	—	„	Blattfallkrankheit u. Oidium; gespritzt und geschwefelt	12. 10., gesund	Große Hitze und Trockenheit	„	76	0,59
64	Tannenkirch, Pflanzer	—	—	—	10. 10.	—	„	73	0,50
65	Weil, Tschugis	Schwerer Lettenboden, Stalldünger	Gutedel	Wenig Krankheiten und Schädlinge; Kupferkalkbrühe u. Schwefel	5. 10., gesund	Ungünstige Blütezeit u. zu lang anhaltende Trockenheit	„	81	0,46
66	Wolfenweiler, Dürenberg	Steiniger Lehmboden, Stalldünger	„	Keine; Springwurm im Sommer abgelesen	12. 10., vollständig gesund	Große Trockenheit	„	75	0,54
67	Wollbach	Tonboden	„	Äscherich und Blattfallkrankheit; 3 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe und geschwefelt	2.—6. 10., beginnende Edelfäule	Andauernde Hitze	„	74	0,56

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
68	Zunzingen, Stieg	Lettenboden, Stalldünger	Gutedel	Äscherich und Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe u. Schwefel	11. 10., Trauben klein u. unvollkommen, vom Hagelschlag herrührend	Starke Trockenheit	Weiß	82	0,43
				Breisgau und Tuniberg.					
69	Bleichheim, Herrenberg u. Liesenbühl	Buntsandstein, 1910 gedüngt mit Stalldung, 1911 nicht gedüngt	Gemischt	Keine Heuwurm stark aufgetret.; 2 mal gespritzt u. geschwefelt	5. 10., gesund	Vom 3. 7. an heiß und trocken	Weißherbst	84	0,62
70	Broggingen, Hornacker	Mergel mit Lehm, Stallmist	Elbling	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	20. 9., vom Sauerwurm beschädigt	immerw. Sonnenschein	Weiß	67	0,83
71	Ettenheim, Weilerberg	Mergelboden, Stallmist	Kläpfer u. Elbling	Peronospora und Äscherich, Heuwurm; Bürsten d. Rebstöcke, Spritzen und Schwefeln	21. 9., gesund	Trockener, heißer Sommer	Weißherbst	71	0,66
72	Friesenheim, Schlößlinsberg u. Direntall	Mergelboden	Gemischt	Keine	25. 9., gesund	Trockenheit	Schill.	77	0,81
73	Gottenheim, östlich	Mergelboden, Stallmist	Elbling	Blattfallkrankheit u. Äscherich; Kupfervitriol u. Schwefel	19. 9., gesund	„	Weiß	74	1,04
74	„ südöstlich	„	„	„	„	„	„	67	1,03
75	„ „	„	Gemischt	„	„	„	„	78	1,05
76	„ nordwestl.	„	Elbling	„	„	„	„	65	0,89
77	„ westlich	„	„	„	„	„	„	71	0,94
78	„ mittlere Lage	Stallmist	„	Keine; Kupferkalk u. Schwefel	„	Trockener Sommer	„	73	0,70
79	Hecklingen, Schloßberg	Mergelboden, Stalldünger	Ruhländer u. Burgunder	Reben gesund; Sauerwurm nur unbedeutend	27.—28. 9., gut ausgereift und gesund	Große Hitze	Weißherbst	80	0,65
80	Heuweiler, Frankholzberg	Sandig, Stalldünger	Gemischt	Keine; gespritzt mit Kupferkalkbrühe	26. 9., gesund	—	„	80	0,83
81	Hochburg-Sexau, Schloßberg	Buntsandstein, Stalldünger	Schwarzburgunder u. Riesling	Oidium, Peronospora; gespritzt mit Kupferkalkbrühe und geschwefelt	2. 10., gesund	—	„	79	0,60

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewichte bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
82	Kippenheim, Rostel	Schwerer Boden, Stalldünger	Gemischt	Keine; 3 mal gespritzt u. geschwefelt	26. 9., gesund, ohne Fäule	Große Trockenheit	Weiß	76	0,74
83	Köndringen, Brunsberg, Vögelinsberg, Eck	Lößboden und Lehm, Stalldünger u. Thomasmehl	„	Mehltau und Heuwurm; letztere abgefangen	22. 9., gesund	Trockenheit	Weißherbst	66	0,84
84	Merdingen, Buchenbühl	Lößboden, Stallmist	Elbling	Heuwurm	26. 9., nicht vollreif	„	Weiß	76	0,88
85	Merzhausen, Engelberg	Lehmboden, Kompost	„	Äscherich, nur gering; Schwefeln	3. 10., keine Fäule	Heiße Witterung	„	69	0,86
86	Münchweier, Kirchhalten	Roter Sandboden, Stallmist	Ruländer	Keine	24. 9., gut	—	„	83	0,49
87	Munzingen	Lößboden, Stalldünger	Elbling	Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe	25. 9., gesund	—	„	76	0,69
88	Niederschopfheim	Kalkboden, Stalldünger	Ruländer	Mehltau, Blattfallkrankheit; Schwefel, Kupferkalkbrühe	20. 9., gesund	Lang anhaltende Trockenheit	Weißherbst	86	0,72
89	Niederschopfheim, Rebhalde	Mergelboden, Stalldünger	Räuschling	Keine	19. 9., sehr gut	—	Weiß	68	0,85
90	Nordweil, Herrenberg	Lehmboden	Blauer Räuschling	Heuwurm	20. 9., gesund	Regenwetter während der Blüte	Schill.	94	0,58
91	Oberschopfheim, zwischen d. Gassen	Mergelboden, Stalldünger	Räuschling	Keine	25. 9., gesund	—	Weiß	61	0,85
92	Oberweier	Mergel und Lehmboden, Stalldünger	Gemischt	Keine; Schwefel und Kupferkalkbrühe	28. 9., ziemlich gut	Trockene, heiße Witterung	„	77	0,72
93	Opfingen, Kirchhöfle	Mergelboden, Stalldünger	Elbling	Äscherich, Heuwurm; Schwefel	22. 9., unvollkommen	Hagel	„	77	0,84
94	Sexau	Lehmiger Tonboden, Stalldünger	Weißriesling	Heuwurm, Sauerwurm; Nikotin Mottenfang mit Klebfächer und Büchsen	10. 10., keine Fäule	—	„	75	0,92
95	Sulz	Stalldünger	Gemischt	Keine	22. 9., gut	—	Weißherbst	69	0,66
96	Tiengen, Kammertal	Mergelboden, Stalldünger	Elbling u. Riesling	„	27. 9., gesund	Trocken u. warm	Weiß	83	0,91
97	Wagenstadt, Arzeller	„	Räuschling	Sauerwurm etwas geschadet	19. 9., schön	Große Hitze	„	68	0,82
98	Wallburg	„	Riesling	Keine	19. 9., gesund	„	„	64	0,89
99	Waldershofen, Ganzenheben	Lößboden, Stalldünger	Elbling	Keine; Kupfervitriol und Kalk	20. 9., gesund	Heißer Sommer	„	73	0,95

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				Kaiserstuhl.					
100	Achkarren, Schloßberg	Schwerer steiniger Boden, Stalldünger	Gemischt	Ascherich stark, Heuwurm; Schwefel	29. 9., gesund	Trockenheit	Weiß: herbst	80	0,51
101	Bahlingen	Lößboden, Stalldünger	„	Keine	29. 9.	—	„	67	0,75
102	„	„	„	Ascherich; geschwefelt	27. 9., keine Fäule	—	„	64	0,83
103	Bickensohl, Schleebuck	„	„	Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe u. Schwefel	30. 9., gesund	Trockenheit	„	82	0,76
104	Bischoffingen, Viehweg	Mergel und etwas Sand, Stalldung alle 2—3 Jahre	$^2/_3$ Sylvaner, $^1/_3$ Ruländer	Ascherich und Blattfallkrankheit; Schwefel und Kupferkalk, Motten gefangen soviel man konnte mit Erfolg	3. 10., ganz gesund	Anhaltende Trockenheit	Weiß	80	0,60
105	Bötzingen, Schambach	Lehmboden, Stalldünger	Räuschling	Keine; gespritzt und geschwefelt	25. 9., gesund	Gute Witterung	„	75	0,86
106	„ Wegland	Mergelboden, Stalldünger	Elbling	„	21. 9., gesund	„	„	76	0,98
107	Breisach, Schloßberg	Dolerit, Kunstdünger	Mischsatz	Peronospora, Oidium leicht, Heuwurm stark, Sauerwurm ziemlich; Schwefeln und Spritzen mit Kupferkalk, Absuchen der Stecken, Abbürsten d. Reben	10. 10., ziemlich viel faule Trauben	Starke Hitze und Trockenheit	Weißherbst	83	0,68
108	Burkheim, unt. Berglage	Mittelschwerer Lößboden, Stalldünger	Rotburgunder	Keine Krankheiten, Sauerwurm unbedeut., Heuwurm stark; Winterbehandlung, Mottenfang mit Fächer und Fangteller	2. 10., gesund	Trockener, heißer Sommer	Rot	84	0,64
109	Eichstetten, Mühlenberg	Lößboden, Stall- und Kunstdünger	Räuschling	Ascherich; Schwefel	27. 9., gesund	—	Weiß	67	0,68
110	„ Wannenberg	Mergelboden, Stalldünger	Kläpfer u. Ruländer	„	„	—	„	77	0,81
111	Endingen, Eckkinzig	Stalldünger	Gemischt	Keine; 2 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 2 mal geschwefelt	22. 9.	—	„	78	0,81

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
112	Endingen, Biegart u. Langen Eck	Stalldünger	Gemischt	Keine; 2 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 2 mal geschwefelt	22. 9.	—	Weiß	65	0,81
113	„ Engelsberg	—	Elbling u. Kläpfer	„	„	—	„	65	0,80
114	„ Amolter Eck	Mergelboden, Stalldünger	Elbling	„	„	Warm und trocken	„	71	0,91
115	„ Eckkinzig, Schöneberg	Stalldünger	Gemischt	Keine; 2 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe 4 mal geschwefelt	„	„	„	71	0,73
116	„ Bürg	„	„	Keine; 3 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 3—4 mal geschwefelt	21. 9.	„	„	76	0,76
117	„ Amolter Eck	Stalldünger 1910	Elbling	Keine; 2 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 2 mal geschwefelt	22. 9.	„	„	70	0,85
118	„ Schambach	Stall- und künstl. Dünger	Kläpfer	„	„	„	„	74	0,83
119	„	Lösboden	Gemischt	—	„	„	„	74	0,82
120	Jechtingen, Nack	Leichter Boden, Stalldünger	Elbling	Äscherich; geschwefelt	21. 9., gesund	—	„	79	0,87
121	Ihringen, Erdental	Lösboden, Stalldünger	Gemischt	Äscherich; Kupfervitriol und Schwefel	28. 9., gesund	Trockenheit	Weißherbst	73	0,62
122	„ Blankenhornsberg	Stein- und Lösboden, Stalldünger	„	Keine; Schwefel	„	„	„	72	0,40
123	„ Eck und Walzloch	Schwerer Boden, Stalldünger	„	Heuwurm im Anfang der Blütezeit	30. 9., Trauben alle gesund	—	Weiß	76	0,60
124	Kiechlinsbergen	Leichter Boden, Stalldünger	Elbling	Heuwurm; geschwefelt	28. 9., gesund	Trockenheit	„	79	0,75
125	Königschaffhausen, Breisachergasse	Weißer Lehmboden, Stalldünger	Tokayer	Gesund; 2 mal gespritzt u. geschwefelt	23. 9., gesund	—	Weißherbst	81	0,71
126	Leiselheim	Schwerer Boden	Gemischt	Heuwurm	21. 9., keine Fäule	—	„	71	0,47
127	Oberbergen	Lösboden, Stalldünger	„	Äscherich, geschwefelt	26. 9., gesund	Große Trockenheit	„	86	0,68
128	Oberrotweil, Herrweg	„	„	Keine	28. 9., gesund	—	Weiß	79	0,63
129	Riegel, Gallweg	„	Elbling	Etwas Heuwurm	21. 9., gesund	Trockenheit	„	73	0,94

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
130	Sasbach a. K., Litzelberg	Lehmboden	Gemischt	Keine; Heuwurm gering; gespritzt und geschwefelt	23. 9., Trauben gut	—	Weiß	77	0,59
131	Wasenweiler, Högi	Lösboden, Stalldünger	Elbling	Keine; gespritzt und geschwefelt	27. 9., gesund	—	„	72	0,93
				Ortenau.					
132	Altschweier	Mergelboden	Riesling u. Elbling	Blattfallkrankheit nur sehr wenig, Oidium	6. 10.	Große Hitze und Trockenheit	Weiß	82	0,91
133	„ Riebosch, Herrenberg	Lehmiger Sandboden, Stalldünger	Burgunder	Keine; gespritzt und geschwefelt	3. 10., gesund	Große Hitze	Rot	88	0,43
134	„ Veil	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	Weiß	79	0,83
135	„ Roschberg, Letstatt	Schwerer sandig. Lehmboden, Stalldünger	Elbling u. Riesling	„	4. 10.	„	„	77	0,67
136	„ Roth, Schlangenbach	Schwerer Sandboden, Stalldünger	Burgunder	„	2. 10., gesund	„	Rot	88	0,40
137	Bühlertal	Lehm- und Sandboden, Stall- u. Kunstdünger	„	Krankheiten wenig aufgetreten, Sauerwurm etwas geschadet	3. 10., Trauben gut	Hitze und Trockenheit	„	87	0,43
138	Butschbach	Verwitterter Granit, Kalk, Kompost	Riesling	—	12. 10.	—	Weiß	71	0,65
139	Durbach, Blauer Rain, Am Bühl	Felsiger Untergrund, verwitterter Granit, Stalldünger	Burgunder	Keine; Ende Mai 1 mal gespritzt, Anfang Juli 1 mal gespritzt	5. 10., gesund	—	Rot	86	0,58
140	„ Blauer Rain	„	Ruländer	„	„	—	Weiß	80	0,61
141	„ Am Bühl	„	Burgunder	„	7. 10., gesund	—	Rot	89	0,56
142	„ Hesgengrund	Granit, Stalldünger	Riesling	Keine	21. 10., gesund	Zu große Trockenheit	Weiß	86	0,60
143	„ „	„	Traminer	„	20. 10., gesund	„	—	86	0,33
144	„ Grohl	Granitsand, Stalldünger	Weiß-Ruländer	„	17. 10., gesund	—	Weiß	80	0,41
145	„ „	„	Clevner	„	18. 10.	—	„	85	0,34
146	„ Staufenberg	Granitsand, Kunstdünger	Riesling	—	18. 10., gesund	—	„	89	0,63
147	„ „	„	Clevner	—	„	—	„	89	0,41

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
148	Durbach, Hespengrund	Grund vermengt mit Granit, Stalldünger	Burgunder	Keine	16. 10., gesund aber dickhäutig	Zu große Trockenheit	Weißherbst	89	0,51
149	„	Schwerer Sandboden, Stalldünger	„	—	10. 10.	—	„	82	0,58
150	„	Schwerer Granit, Stalldünger	Klingelberger	—	12. 10.	—	Weiß	79	0,73
151	„ Duppelsberg	Granit, Stalldünger	Blauer Burgunder	—	11. 10., gesund	—	Rot	93	0,46
152	„ Hatsbach	Lehm- u. Sandboden, Stalldünger	Elbling u. Kelchertrauben	—	18. 10.	—	Weiß	82	0,42
153	Eisental	Granitgrund	Blauer Burgunder	Blattfallkrankheit u. Äscherich Spritzen und Schwefeln	5. 10., hochreif	Große Hitze und Trockenheit	Rot	92	0,64
154	Fessenbach, Grundmättle	Sandiger Lehmboden, Stalldünger	Roter Burgunder	Äscherich, Heuwurm; Spritzen	2. 10., sehr schön und gesund	Anhaltende trockene Witterung	„	82	0,69
155	„ Risberg	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	Gemischt	Keine; Heuwurm anfangs stark	28. 10., frisch und gesund	Anhaltende gute Witterung	Schill.	81	0,63
156	Gaisbach, Köpfle	Granitboden, Stalldünger	Klingelberger	Sauerwurm; Puppen und Mottenfang	5. 10.	—	Weiß	78	0,64
157	Gengenbach, Lippberg	Verwitterter Gneis, Stalldünger	Gemischt	Keine; 3 mal gespritzt, mit Kupfervitriol	27. 9., gesund	Anhaltende Trockenheit	Schill.	80	0,58
158	„ Stollen	Lehmboden, Stalldünger	„	Keine; 3 mal gespritzt mit Kupferkalk	27. 9., gesund	—	Weiß	78	0,56
159	Kappelrodeck, Hundberg	Schwerer Granitsandsteinboden, Stalldünger	Schwarzer Burgunder	Keine	5. 10., gesund	Große Dürre	Weißherbst	79	0,50
160	Kappelwindeck, Sommerberg	Schwerer Sandboden, Stalldünger	Blauer Burgunder	Keine; gespritzt und geschwefelt	2. 10., sehr gut	Hitze und Trockenheit	Rot	89	0,55
161	Neusatz, Rückenberg	Schwerer Sand- u. Mergelboden, Stalldünger	Gemischt	Etwas Mehltau; Heu- und Sauerwurm; 3 mal geschwefelt und gespritzt, Reben im Winter gebürstet	2. 10., frisch und gesund	„	Schill.	73	0,77
162	Neuweier	Schwerer Boden	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10., gesund	Große Hitze und Trockenheit	Weiß	84	0,75
163	„ Halde	Schwerer Lettenboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	83	0,75

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
164	Ortenberg, Roth	Lehmboden, Stalldünger	Gemischt	Keine; gespritzt und geschwefelt	28. 9., gesund	Sehr günstig	Weißherbst	76	0,63
165	Pfaffenbach	—	„	—	8. 10.	—	Weiß	60	0,58
166	Rammersweier, Grund	Lehmboden, Stalldünger	Riesling	Heuwurm stark aufgetreten; Motten gefangen	26. 9., schön und gesund	Zu lange Trockenheit	„	72	0,67
167	Ringelbach, Kastelberg	Granit, Stalldünger	Elbling	Keine	5. 10., gesund	—	„	80	0,56
168	Sinzheim, Erlenbosch	Tonboden	Riesling	Heuwurm; Würmer und Motten gefangen	14. 10., Reifefäulnis	Große Trockenheit	Weißherbst	79	0,85
169	„ Burgerhof	Letten mit Lehm, Torfstreu, Pferdedünger	„	Heu- und Sauerwurm; Puppen- und Mottenfang	11. 10., sehr reif	—	Weiß	81	0,83
170	Steinbach	Lehmboden, Stalldünger	Gemischt	Heu- und Sauerwurm; Motten gefangen	3. 10., Edelfäule	Große Hitze	„	81	0,87
171	„ Umweg	Sandiger Lehmboden	Riesling	Wurm; Nikotinspritzung	12. 10.	Große Hitze und Trockenheit	„	79	0,62
172	„ Umweg, Labich	„ Stalldünger	„	Wurm	6. 10., gesund	„	„	76	0,76
173	Ulm, Weingarten	Lehm- und Grundboden, Stalldünger	Gemischt	Etwas Mehltau; geschwefelt	10. 10., gesund	„	Schill.	88	0,45
174	Varnhalt	Lehmboden, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Heu- und Sauerwurm; 5 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 2 mal geschwefelt	„	„	Weiß	77	0,82
175	Waldulm, Rußhalde	Sandiger Boden, Stalldünger	Burgunder	Heuwurm; weggefangen, gespritzt mit Kupferkalkbrühe, geschwefelt	4. 10., gesund	Hitze im August geschadet	Rot	93	0,46
176	Oberkirch, Winterbach-Höllhof, Hölle	Verwitterter Granit, Stallmist	Weiß-Bordeaux	Heu- und Sauerwurm gering, Mehltau und Peronospora traten auf, wurden jedoch bekämpft	12. 10., Edelfäule vereinzelt	—	Weiß	83	0,40
177									
178	„ „	„	Clevner	„	„	—	„	79	0,37
179	„ „	„	Riesling	„	„	—	„	77	0,73
180	„ „	„	Klingelberger	„	„	—	„	77	0,74
	Zell-Weierbach, Burschal	Schwerer Granitboden	Rot-Burgunder	Keine	2. 10., gesund	—	Rot	78	0,50

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
181	Zunsweier	Lehmartig, Stalldünger	Gemischt	Keine; gespritzt mit Kupferkalkbrühe und geschwefelt	26. 9., gesund	Große Trockenheit und Hitze	Weiß	65	0,76
				Mittel-Baden.					
182	Bahnbrücken	Lettenboden, Stalldünger	Portugieser	Äscherich hatte angesetzt	13. 9., schön	Große Hitze	Rot	82	0,96
183	Bruchsal, Schöllkopf	Lehm- und Kalkboden, Stalldünger	Gemischt	Keine; geschwefelt und gespritzt	3. 10., gesund, ohne Fäule	—	Weiß	76	0,63
184	„ Gute Mittellage	Lehmboden	Portugieser	„	19. 9., gesund	—	Rot	61	0,45
185	Dielheim	Stalldünger	Elbling	„	27. 9.	—	Weiß	62	0,71
186	Dietlingen	Muschelkalk, Stallmist	Gemischt	Heuwurm; keine	3. 10., gut	Trockenheit	Schill.	71	0,77
187	„	„	„	„	„	„	„	67	0,76
188	„ Blindehölde	Stallmist	Müller	„	„	„	Rot	74	1,11
189	Durlach, Kaiserberg	Kalksteinboden;	Riesling	Heuwurm abgelesen; 3 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	12. 10., gesund	—	Weiß	85	0,57
190	„ „	„	Sylvaner	„	„	„	„	77	0,59
191	„ „	„	Gemischt	„	„	—	„	70	0,88
192	„	Lös- und Lehmboden Stalldünger	Portugieser	Heuwurm ziemlich stark; Nikotin	19. 10., vollständig gesund	Trockener Sommer	Schill.	68	0,53
193	Eichelberg, Reifen	Kiesboden, Stalldünger	Weißriesling	Heuwurm; gespritzt und geschwefelt	28. 9., gut ausgereift	Heiße Witterung	Weiß	70	1,01
194	Ellmendingen, Höld, Atzet	Kalksteinboden, Stall- u. Kunstdünger	Müller	Sauerwurm; keine	3. 10., sehr schön und gesund	Große Trockenheit	Rot	75	0,83
195	„ Neuberg	Roter Sandsteinboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	78	0,67
196	Ettlingen, Oberer Mittelberg	Roter Keuper	Gemischt	Mehltau, Heuwurm stark; 3 mal geschwefelt, Mottenfang mit Gläser und Klebfächer	21. 9., sehr gesund	Anhaltende Trockenheit	Schill.	63	0,63
197	Kürnbach, Gaisberg	Lehmboden	Schwarzriesling und Burgunder	Sauerwurm; 3 mal gespritzt	20. 9.	—	Rot	85	0,78
198	Leimen, Vogelsang	Kalksteinboden, Stall- u. Kunstdünger	Elbling	Keine; 3 mal gespritzt	21. 9., gesund	Gut	Weiß	75	0,63
199	Malsch, Bleiterweg, Gucker u. Bleit	Lettenboden, Stalldünger	Gemischt	Heuwurm; keine	26. 9., sehr gesund	Große Hitze	Schill.	67	0,74

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
200	Malschenberg, Steinbusch	Steinig, Stalldünger	Portugieser	Heu- und Sauerwurm;	16. 9., keine Fäule	Etwas zu trocken	Rot	77	0,60
201	Obergrombach, Reischer	Mergelboden, Stalldünger	Gemischt	Keine	20. 9., gut	—	Schill.	88	0,75
202	„ Kehrberg	Lehmboden	„	„	„	—	„	82	0,77
203	Rauenberg, Beufelberg	Starker Lehmboden, Stallmist	Riesling	Sauerwurm; Abkratzen der Rebstöcke	26. 9., gesund	Trockenheit	Weiß	61	0,83
204	Rohrbach, Mühlenberg	Steinboden, Stalldünger	Elbling u. Sylvaner	Keine; gespritzt und geschwefelt	26. 9.	—	„	75	0,61
205	Schluchtern	Stalldünger	Gemischt	Keine; Sauerwurm; Aufhängen von Blechbüchsen	1. 10., Edelfäule	In der Blüte zu naß und kalt	Schill.	73	1,08
206	Tiefenbach, Spiegelberg	Kiesboden, Stall- u. Kunstdünger	„	Heuwurm; durch Einfangen stark bekämpft	28. 9., sehr gut, keine Fäule	Trockener Sommer	Weiß	73	0,62
207	Ubstadt, a) Farrenacker, b) Weinhecke, c) Körnlesbrünnle	a) Leichter Lehmboden mit Steinen vermischt, b) Starker Lehmboden, c) starker Lehmboden m. Steinen vermischt, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm vereinzelt; 3 mal geschwefelt und gespritzt	5. 10., vollkommen und reif	Trockenheit	„	70	0,93
208	„ Ebene	Leichter Lehmboden, Stalldung	Portugieser	„	29. 8., schön und gut reif	„	Rot	60	0,70
209	Unteröwisheim, Gemörich	Lößboden, Stalldung	Huttler	Blattfallkrankheit, Oidium; gespritzt und geschwefelt	26./27. 9., sehr schön	Hitze und Trockenheit	„	69	0,72
210	„ Brückberg	Schwerer Lettenboden, Stallmist	Meist Riesling	Blattfallkrank- und Äscherich; 3 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 2 mal geschwefelt	26. 9., sehr schön	Sehr trocken	Schill.	87	1,14
211	Weiler, Steinsberg	Kiesboden, Naturdünger	Gemischt	Sauerwurm; Abfangen	25. 9., gut	Warme Witterung	„	69	0,67
212	Weingarten	Mittlerer Lehmboden, Stallmist	„	Keine	20. 9., gut	Fortgesetzt heiße Witterung	„	72	0,97
213	Wiesloch, Spitzenberg	Roter Tonboden, Stalldung	Riesling	Peronospora, 3 mal gespritzt, Heuwurm; abgelesen	2. 10., keine Fäule	—	Weiß	77	0,74
214	Zeuthern, Spermel	Lettenboden, Stalldünger	„	Keine	28. 9., gesund	—	„	62	0,83
215	„ Kallenberg	Schwerer Boden, Stalldung	Gemischt	„	28. 9., Trauben kleinbeerig	Zu große Trockenheit	„	59	0,88

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				Mosbach und Taubergrund.					
216	Beckstein	Kalkboden	Gemischt	—	8. 10., gesund	Trockenheit	Weiß	77	0,80
217	Dertingen, Weisenfeld und Gutenberg	Kiesfeld mit Röteboden, Stallmist	Gutedel u. Elbling	Sauerwurm; Kupfervitriol u. Kupferkalkbrühe	6. 10., sehr schön	„	„	75	0,49
218	Dittwar, Ölkuchen	Steiniger Lettenboden	Gutedel mit wenig Sylvaner	Gesund; 3 mal gespritzt mit Kupfervitriol	3. 10., gesund	Große Dürre	„	72	0,63
219	„ Neuberg	Kalkboden, ohne Düngung	„	—	3. 10.	Hitze und Trockenheit	Schill.	72	0,71
220	Gerlachsheim	Kalkboden	Gemischt	—	7. 10.	Trockenheit	Weiß	77	0,46
221	Hardheim, Ermelloch	Kalkboden, Stalldünger	Gutedel u. Österreicher	—	28. 9., vollreif	Sehr trocken	„	71	0,98
222	Heinsheim, Sommerhälde	Kalksteinboden, ohne Düngung	Gemischt	Geringes Auftreten der Blattfallkrankheit und Äscherich	2. 10., sehr schön	Zur Zeit der Reife große Dürre	Schill.	75	0,74
223	Kirschfurt, Echberg	Roter Letten, Stallmist	„	Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe	26. 9., gesund	Große Trockenheit	Weißherbst	64	1,07
224	„ Hächling	„	„	Blattfallkrankheit, Kupferkalkbrühe, Oidium; geschwefelt	„	Große Trockenheit und Hagel	„	76	0,82
225	Klepsau, Heiligenberg und Laibach	Kies mit Lehmboden vermischt, ohne Düngung	Junker, Sylvaner	Blattfallkrankheit gering; Kupferkalkbrühe	5. 10., schön vollkommen	—	Weiß	81	0,77
226	Königshofen	Kalkboden	Gemischt	—	7. 10.	Trockenheit	„	68	0,69
227	Lauda	„	„	—	8. 10.	„	„	73	0,54
228	Marbach	„	„	—	7. 10.	„	„	77	0,46
229	Neckarzimmern, Anberg	Schwerer Tonboden, Stallmist	„	Keine; Sauerwurm stellenweise Schaden angerichtet	3. 10., gut ausgereift	Heiße Witterung	Schill.	72	0,57
230	Oberschüpf, Altenberg, Herrenberg	Kalkboden, ohne Düngung	Gutedel u. Sylvaner	Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe	4. 10., gesund	Starke Trockenheit	Weiß	77	0,57
231	Sachsenflur, Ottenbronnen	Muschelkalkboden, ohne Düngung	„	„	5.—9. 10., gesund	Große Trockenheit im August und Sept.	„	78	0,59
232	Tauberbischofsheim, Hottenloch	Kalkkiesboden	Gemischt	Keine	4. 10.	Starker Hagelschlag und große Trockenheit	„	76	0,63
233	Unterbalbach	Kiesboden	„	—	7. 10.	Trockenheit	„	76	0,74

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
234	Unterschüpf	Kies-Kalkboden	Gemischter Satz	Keine; gespritzt mit Kupferkalkbrühe	3.—4. 10., keine Fäule	Gute Witterung	Weiß	76	0,52
235	Wertheim, Haag	Sandiger Tonboden, Stalldünger und Kaliammoniaksuperphosphat	Gutedel u. Sylvaner	Peronospora und Oidium gering; 4 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe und geschwefelt	3. 10., gesund	—	„	80	0,60
236	Winzenhofen, Käferberg	Kalkboden	„	Blattfallkrankheit	3. 10.	Anhaltende Sommerdürre	„	72	0,56
				Bergstraße.					
237	Handschuhsheim, Froschacker	Starker Lehmboden, Kuhdünger	Schwarz u. Rotelbling	Heuwurm gefangen; geschwefelt und gespritzt	21. 9., schön und ausgewachs.	—	Schill.	56	1,14
238	Laudenberg, Sonnberg	—	Riesling	—	—	—	Weiß	74	0,90
239	Lützelsachsen, Schmittberg	—	Burgunder	—	—	—	Rot	87	0,65
240	Schriesheim, Martinsberg	Stall- und Kunstdünger	Sylvaner, etwas Riesling	Heuwurm sehr stark; Abkratzen der Rinde	26.—27. 9., gesund	Sehr trocken	Weiß	79	0,58
241	Weinheim, Kißlich	—	Riesling	—	9. 10.	—	„	90	0,62

6. Hessen.

A. Rheinhessen.

Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes für die Provinz Rheinhessen.

Professor **Dr. Mayrhofer.**

Die moststatistischen Erhebungen des Jahres 1911 umfassen 960 Mostproben aus 162 Gemeinden. Sowohl die meist hervorragende Qualität des Mostes, wie auch das befriedigende Ernteerträgnis ermöglichten es in diesem Jahre zahlreichere Einzellagen zu berücksichtigen, wie in den letzten Jahren, deren kleine Ernten vielfach die getrennte Kelterung einzelner Lagen nicht gestattete.

Von den 12440 ha in Ertrag stehenden Weinbergen wurden 381000 hl Most geerntet, was im Durchschnitt etwa einem Zweidrittelherbst entspricht, und den mittleren Ertrag der letzten 10 Jahre (22 hl pro Hektar) um 50% überschreitet. Zu

diesem erfreulichen Ergebnis haben die meteorologischen Verhältnisse des Berichtsjahres — vom milden Winter 1910/11 angefangen, der das durch Rebschädlinge und ungünstige Witterung nicht besonders gut entwickelte Holz nicht beschädigte — durch das Frühjahr hindurch bis Ende April wesentlich beigetragen. Mitte Mai bei wechselndem Wetter zeigten sich die Motten des Heu- und Sauerwurms, darunter der gefährliche bekreuzte Wickler in großer Menge, die ersten Spuren der Peronospora wurden am 20. Mai gefunden, ihre Entwickelung durch Bespritzen aber mit Erfolg bekämpft. — Die Anfang Juni beginnende Blüte hatte schlechtes Blütenwetter, so daß viele Blüten durchfielen, wodurch zweifellos der Ernteertrag erheblich beeinflußt wurde, auch wurden die Raupen des Heuwurmes direkt in den Gescheinen vernichtet, da sowohl Bürsten der Stöcke wie Fangvorrichtungen und ähnliche Mittel usw. sich zur Bekämpfung dieser Schädlinge als wenig erfolgreich erwiesen hatten. Das Mitte Juli einsetzende beständige Wetter mit hohen Temperaturen brachte alle Rebschädlinge zum Verschwinden. Es war weder Peronospora noch Oidium zu sehen, noch zeigten sich in der Folge Schäden des Sauerwurmes. Von vereinzelten Gewittern abgesehen, die wohl lokale Schäden veranlaßten, währte die Trockenheit bis halben September, so daß in trockenen steinigen Lagen tatsächlich die Entwickelung der Trauben beeinträchtigt wurde, während in feuchten schweren Böden, die in normalen Jahren durchaus nicht zu den guten Lagen gerechnet werden, die Weinberge in prachtvoller Schönheit und Gesundheit dastanden.

Die Trauben entwickelten sich vorzüglich, besonders nachdem ein paar leichte Regen fielen. Ende August waren bereits reife Gutedel- und selbst Sylvaner-Trauben zu finden.

Gegen Ende September wurde das Wetter wechselnd, teilweise recht regnerisch, Anfang Oktober sogar regenreich, so daß an manchen Orten aus Furcht vor Traubenfäule zu früh gelesen wurde. Ende Oktober konnte jedoch die Lese bei trockenem Wetter vorgenommen werden. In Lagen, in denen zufolge der großen Trockenheit die Entwickelung der Trauben rückständig geblieben war, wurde die Lese mit Vorteil möglichst hinausgeschoben.

Die Qualität der Moste war am besten in nicht zu trockenem Boden, der Ertrag wurde geschmälert durch die ungünstige Entwickelung des Holzes im Vorjahre, durch Heuwurmschaden und das Durchfallen der Blüten zufolge ungünstigen Blütenwetters, insbesondere hatten die Rieslingreben gelitten.

Es ist selbstverständlich, daß ein so außerordentlich trockener Sommer die vorhandenen Unterschiede, die durch die physikalische und geologische Beschaffenheit des Bodens gegeben sind, in ganz besonderer Weise hervortreten lassen mußte. Es kann daher nicht überraschen, daß Lagen mit schwerem feuchtem Boden, die in gewöhnlichen Durchschnittsjahren zu den geringen und geringsten zählen, heuer oft hervorragende Moste lieferten, die in vielen Fällen selbst die der anerkannt guten Lagen übertrafen. Wenn daher in manchen Fällen auch nicht alle hochgespannten Erwartungen im vollen Umfange erfüllt wurden, so hat doch im ganzen das Jahr 1911 die Hoffnungen der Winzer wieder belebt und einen Wein von hervorragender Qualität gebracht. Zum Vergleich mit den guten Weinjahren 1893 und 1904 seien einige Zahlen angeführt, denen ich noch die des saueren Jahrganges 1902 und des schlechten Jahrgangs 1910 anfüge. Sind auch solche Durchschnittszahlen nur mit Vorsicht zu gebrauchen (Auslesen wurden nicht berücksichtigt), so kennzeichnen sie doch genügend

Jahrgang	Säuregehalt ‰							Mostgewicht Öchslegrade					
	4—6	6—8	8—10	10—12	12—14	14—16	16 und darüber	50—60	60—70	70—80	80—90	90—100	100—110
1893 (164 Proben)	20 %	69 %	11 %						3,5 %	25 %	44 %	20 %	
	Mittel 7,7 ‰								Mittel 85° Öchsle				
1904 (602 Proben)	8,5 %	40 %	35 %	13 %					4 %	27 %	27 %	24 %	5 %
	Mittel 8 ‰								Mittel 85° Öchsle				
1911 (960 Proben)	3,5 %	47 %	14 %	2 %					3 %	25 %	44 %	20 %	3 %
	Mittel 6,6 ‰								Mittel 85° Öchsle				
1902 (170 Proben)			6,4 %	25,6 %	33,4 %	20,4 %	14 %	25,6	59 %	12,2 %	1,7 %		
	Mittel 13 ‰							Mittel 64° Öchsle					
1910 (697 Proben)		0,4 %	8,6 %	31,8 %	34,4 %	20,2 %	5 %	23 %	45 %	27 %	4 %		
	Mittel 12,5 ‰												

Mostgewichte 1911.

Grade Öchsle	50—55	55—60	60—65	65—70	70—75	75—80	80—85	85—90	90—95	95—100	100—105	105—110	110—115	115—120	120—125	125—130	130—135	135—140	140—145	145—150	150—155	155—160	160—165	165—170	170—175	175—180	180—185
Anzahl der Proben . .	1	1	9	19	68	171	235	192	131	66	26	11	9	1	1	2	2	4	3	3	2	—	1	—	1	—	1
In %	0,1	0,1	0,9	1,9	7,1	17,8	24,5	20,0	13,7	6,8	2,7	1,1	0,9	0,1	0,1	0,2	0,2	0,4	0,3	0,3	0,2	—	0,1	—	0,1	—	0,1

83,0 % der untersuchten Proben besitzen ein Mostgewicht von 70—95° Öchsle.
Das mittlere Mostgewicht beträgt 88,8°.

Säuren 1911.

Säuren ‰	3—4	4—5	5—6	6—7	7—8	8—9	9—10	10—11	11—12	12—13	13—14	14—15
Anzahl der Proben . .	6	102	241	262	186	91	49	9	11	2	1	1
In %	0,6	10,6	25,1	27,3	19,4	9,5	5,1	0,9	1,1	0,2	0,1	0,1

92 % der untersuchten Moste besaßen einen Säuregehalt von 4—9 ‰.
Der mittlere Säuregehalt betrug 7,2 ‰.

16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 // *Laufende Nr.* //

scharf die Unterschiede der Jahrgänge und stellen andererseits den Jahrgang 1911 den guten Jahren 1893 und 1904 würdig an die Seite. Dieser Vergleich würde sich dann noch weitaus zutreffender gestalten, wenn er mit Mosten derselben Lagen angestellt werden könnte. Dank der Unterstützung der Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Hessen hoffen wir dies aber künftig durchführen zu können, da die Vereinbarung getroffen wurde, bei der Erhebung der Mostproben, die durch besondere Vertrauensmänner als typisch für die Gemarkung ausgewählten Lagen (gut, mittel, gering) vorzugsweise zu berücksichtigen.

Anmerkung: Die mit Sternchen versehenen Moste verdanken wir der gefälligen Mitteilung der Obst- und Weinbauschule zu Oppenheim.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Täule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1	Abenheim, Klaus	Lehm, Sand, Kuhmist	Österreicher u. Riesling	—	2. 10. 11	—	Weiß	84,2	0,73
2	„ Hauck	„	„	—	„	—	„	84,0	1,17
3	„ Kesselberg	Lehm, Mörsch, Kuhmist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	3. 10. 11	—	„	90,7	0,74
4	„ Lerchelberg	Lehm, Kuhmist	„	„	„	—	„	82,3	0,70
5	Albig, Ahlenberg	Letten, künstl. Dünger	Österreicher	„	6. 10. 11	—	„	79,9	0,82
6	„ Annweiler	Letten, Mist	„	„	5. 10. 11	—	„	78,4	0,76
7	„ Röderberg	Roter Sandstein, künstl. Dünger	„	„	10. 10. 11	—	„	70,6	0,72
8	„ Fels	Lehm, künstl. Dünger	„	„	9. 10. 11	—	„	85,9	0,73
9	„ Hundskopf	Letten, künstl. Dünger	„	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11	—	„	83,3	0,61
10	„ Rennelberg	„	„	„	7. 10. 11	—	„	83,8	0,55
11	Alsheim, Hohl	Lehm, künstl. Dünger und Mist	Riesling	—	12. 10. 11	—	„	112,0	0,75
12	„ Stöhrn	Lehm, Mist	Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	89,0	0,90
13	„ Goldberg	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	—	„	—	„	81,7	0,48
14	„ Erbental	Kalter Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	97,1	0,81
15	„ Oberer Goldberg	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	13. 10. 11	—	„	101,3	0,73
16	„ Hinterberg	„	„	„	„	—	„	103,3	0,66

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
*17	Alsheim, Oberer Eselspfad	—	Österreicher	—	6. 10. 11	—	—	81,0	0,82
*18	„ Fischerpfad	—	„	—	7. 10. 11	—	—	75,0	0,87
*19	„ Wahlheimer Berg	—	„	—	6. 10. 11	—	—	85,0	0,57
20	Alzey, Vor Gemerk	Letten, Mist und Kunstdünger	„	—	6. 10. 11	—	Weiß	71,0	1,00
21	„ Auf dem Groß	Steiniger Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	—	„	—	„	72,2	0,75
22	„ Weißfeld	Leichter Lehm, Mist	Österreicher	Etwas Peronospora; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	81,3	0,71
23	„ Unten am Grim	Kiesiger Lehm, Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	—	„	—	„	70,6	0,60
24	„ Am Tal	Steiniger Lehm	„	—	„	—	„	77,8	0,71
25	„ Am Hertry	Sandiger Lehm, Mist	„	—	„	—	„	73,5	0,73
26	„ Zu Gebauer	Schwerer Lehm, Mist	„	—	„	—	„	79,5	0,85
27	Appenheim, Mainzerweg	Erzhaltig, Mist	„	—	10. 10. 11	—	„	76,3	0,70
28	„ Oberer Ingelheimerweg	Letten, künstl. Dünger	Traminer u. Kleinberger	Heuwurm; abgesucht	10. 10. 11	—	„	75,7	0,75
29	„ Taubhaus	SchwarzerLehm, künstl. Dünger	Österreicher	—	„	—	„	80,5	0,60
30	„ Aufland	Schwerer Letten, künstl. Dünger	Kleinberger u. Traminer	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	80,4	0,58
31	Armsheim, Geiersberg	Letten künstl. Dünger	Kleinberger	—	6. 10. 11	—	„	77,8	0,67
32	„ Atzelhecke	Letten, Mist	Österreicher	—	5. 10. 11	—	„	75,8	0,78
33	Aspisheim, Hyppel	Gemischt, Mist	„	Etwas Peronospora; gespritzt und geschwefelt	17. 10. 11	—	„	90,1	0,70
34	„ Große Muhl	Letten, Mist	Österreicher u. Traminer	„	16. 10. 11	—	„	81,0	0,66
35	„ Barkheim	Gemischt Mist	„	„	„	—	„	80,1	0,82
36	„ Muhl	Lehm, Mist	Franken	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	83,1	0,72
37	Badenheim, Riedel	Schwarzer Grund, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt	10. 10. 11	—	„	72,5	1,02
38	„	Schwerer Letten, Mist und Kunstdünger	Gemischt	„	„	—	„	77,6	0,72
39	Bechtheim, Schild	Lehm, Mist	Österreicher	—	2. 10. 11	—	„	84,6	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
40	Bechtheim, Wolfau	Schwerer Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	2. 10. 11	—	Weiß	81,6	0,78
41	„ Karweg	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine; Kupferkalkbrühe, Schwefel	3. 10. 11	—	„	88,8	0,55
42	„ Särken (gut)	Lehm und Ton, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	4. 10. 11	—	„	91,0	0,59
43	„ Kehlmette (gut)	Dunkler Lehm, Mist	„	„	„	—	„	94,9	0,60
44	„ Wölm (mittel)	Lehm, Kunstdünger	„	„	5. 10. 11	—	„	86,9	0,64
45	„ Mittlerer Berg	Lehm, Sandunterlage Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	„	2. 10. 11	—	„	91,8	0,70
46	„ Haferberg	Schwerer Lehm, Stein, künstl. Dünger	„	„	„	—	„	76,7	0,70
47	„ Bende	—	„	„	12. 10. 11	—	„	114,5	0,63
48	„ „	Steiniger Ton, Mist	„	„	8. 10. 11	—	„	97,2	0,59
49	„ Stein	Steiniger Ton, künstl. Dünger	—	—	„	—	„	99,5	0,64
50	Bechtolsheim, St. Umgänger	Letten mit Schleich, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	80,8	0,69
51	„ Ranholt	Letten, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	79,5	0,79
52	„ Ziegelhütte	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	81,0	0,70
53	„ Grundhaup	Mergel, Mist	Franken	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	77,3	0,72
54	„ Fuchslöcher	Letten, Mist	Österreicher und Kleinberger	„	12. 10. 11	—	„	78,1	0,76
55	„ „ und Hyböhl	„	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	80,9	0,66
56	Bermersheim, In den Achtmorgen	Lehm, künstl. Dünger	—	—	13. 10. 11	—	„	75,1	0,72
57	„ An der Elfe	Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	77,8	0,78
58	„ Hasenlauf	Lehm, Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	„	10. 10. 11	—	„	84,8	0,73
59	„ Seilgarten	Sandiger Lehm, künstl. Dünger	Österreicher	„	„	—	„	79,0	0,60

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
60	Bermersheim, Kahlig	Sand, Mist	Österreicher	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt, Mottenfang	7. 10. 11	—	Weiß	80,9	0,84
61	„ Atzelheit	Lehm, Mist	„	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	7. 10. 11	—	„	79,2	0,98
62	„ Emgental	Ton, Mist	„	Sauer- und Heuwurm; gespritzt und geschwefelt	4./5. 10. 11	—	„	76,7	0,70
63	Biebelnheim, gut	Letten, Mist	Portugieser	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	„	88,0	0,44
64	„ „	„	Österreicher	„	7. 10. 11	—	„	82,6	0,63
65	„ geringmittel	Sand, Kies, Kunstdünger	„	„	„	—	„	79,8	0,72
66	„ mittel-gut	Letten, Kunstdünger	„	„	„	—	„	86,6	0,61
67	Biebelsheim, Auf dem Berg	Kies, Mist	Franken	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	81,7	0,60
68	„ Im Planigerweg	Lehm, Mist	„	„	13. 10. 11	—	„	94,2	0,76
69	„ Im Dornberg	Letten, Mist und Kunstdünger	Franken u. Traminer	„	9. 10. 11	—	„	82,9	0,75
70	Bingen, Mainzer Weg	Grund, Mist	Österreicher u. Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11	—	„	86,2	0,52
71	„ Rochusweg	Schwerer Grund, Mist	„	„	„	—	„	81,2	0,59
72	„ Schloßberg	Schiefer, Mist	„	„	„	—	„	80,0	0,63
73	„ Ohligsberg	Steinboden, Mist	Österreicher	„	6. 10. 11	—	„	85,1	0,55
74	„ Rochusberg	Steingeröll, Mist und Kunstdünger	Frühburgunder	Heu- und Sauerwurm; Schwefel und Kupferkalkbrühe	25. 9. 11	—	Rot	89,9	0,51
75	„ Eisel	Schwerer Grund, Mist	Österreicher u. Riesling	Keine; gespritzt u. geschwefelt	10. 10. 11	—	Weiß	83,7	0,61
76	„ Rochusberg, (Osterberg)	Steinboden, Kuhmist	Österreicher	„	„	—	„	89,1	0,59
77	Bodenheim, Ebersberg	Kalk, Mist	„	—	11. 10. 11	—	„	91,1	0,52
78	„ Vordergewann	Schwerer Lehm, Pfuhl u. Mist	„	—	„	—	„	91,6	0,67
79	„ Über dem Hoch	Lehm, Mist und Chilesalpeter	„	—	„	—	„	90,4	0,60
80	Bornheim, Schönberg	Steinboden, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	71,2	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
81	Bornheim, Hütte	Kalkhaltiger Lehm, Mist	Gemischt	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10. 11	—	Weiß	80,2	0,85
82	„ Wiesberg	Letten, Mist	Österreicher und Kleinberger	„	14. 10. 11	—	„	72,7	0,84
83	„ Hähnchen	Letten, Mist	Österreicher	„	„	—	„	71,6	0,81
84	„ Käfrigflitt	Lehm u. Kies, Mist und Kunstdünger	Gemischt	„	„	—	„	77,7	0,99
85	Bosenheim, Brückweg	Letten, Mist	Österreicher u. Riesling	„	13. 10. 11	—	„	88,0	0,60
86	„ Galgenberg	Kies, Kunstdünger	Österreicher u. Traminer	„	10. 10. 11	—	„	88,8	0,73
87	Bubenheim, Honigberg	Letten, Mist	Österreicher	„	13. 10. 11	—	„	90,3	0,49
88	„ Hallenberg	Letten u. Lehm, Kunstdünger	„	„	14. 10. 11	—	„	91,5	0,73
89	„ Appenheimerpfad u. Schützenhütte	Letten, Jauche und Kunstdünger	„	„	16. 10. 11	—	„	91,0	0,81
90	Budenheim, Wäldchesloch	Lehm, Kunstdünger	Sylvaner u. Veltiner	„	5. 10. 11	—	„	86,7	0,70
91	„ Hundecken	Lehm, Kalk, Sand, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	6. 10. 11	—	„	86,8	0,75
92	Büdesheim, Salzflecken	Sandiger Lehm, Kunstdünger	Frühburgunder	Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	25. 9. 11	—	Rot	92,9	0,48
93	„ Kisselberg	Kies, Kunstdünger	Portugieser	Keine; gespritzt und geschwefelt	19. 9. 11	—	„	75,7	0,39
94	„ Kasborn	Schwerer Letten, Mist	Riesling	—	9. 10. 11	—	Weiß	89,2	0,82
95	„ Scharlachberg	Mist	„	—	„	—	„	88,0	0,61
96	„ Kisselberg	Kies, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Einige Trauben durch Schwefeln verbrannt	„	—	„	74,4	0,54
97	„ Estergewann	Sand, Kuhmist	Frühburgunder	—	12. 10. 11	—	Rot	87,4	0,63
98	„ Salzflecken	Grund, Kuhmist	„	—	„	—	„	88,7	0,66
99	Dalheim, Gänsberg	Lehm, Mist	Österreicher	Etwas Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10. 11	—	Weiß	82,3	0,56
100	„ Kirchberg	Lehm, Mist	„	„	13. 10. 11	—	„	81,0	0,79
*101	„ Steinkrin	—	„	—	9. 10. 11	—	—	83,0	0,73
*102	„ Gänsberg	—	Portugieser	—	29. 9. 11	—	Rot	65,0	0,47
*103	„ Wahlheimer Weg	—	Österreicher	—	8. 10. 11	—	—	80,0	0,76
*104	„ Perwies		„	—	16. 10. 11	—	—	82,0	0,69

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
105	Dalsheim, Steige	Lettenartiger Marschboden, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	2. 10. 11	—	Weiß	86,0	0,85
106	„ Geisenheim	Letten, Mist	„	—	6. 10. 11	—	„	92,3	0,50
107	„ Wingertstetten	„	Österreicher	—	8. 10. 11	—	„	86,4	0,60
108	„ Rotenstein	Kalk, Kunstdünger	„	—	11. 10. 11	—	„	83,0	0,69
109	Dautenheim, Leckmantel	Letten, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	76,5	0,82
110	„ Am Neuberg	Kalk, Kunstdünger	„	„	„	—	„	75,5	0,72
111	Dexheim, Ostertal	Letten, Mist und Kunstdünger	„	„	13. 10. 11	—	„	80,7	0,62
112	„ Schlag	Feuerstein, Lehm, Letten, Mist und Kunstdünger	„	„	„	—	„	81,9	0,87
113	„ Doktor	Stein, Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	12. 10. 11	—	„	87,8	0,70
114	„ Grasberg	—	„	—	„	—	„	78,0	0,78
115	„ Weilersrech	—	„	—	„	—	„	74,0	0,65
116	„ Lohn	—	„	—	7. 10. 11	—	„	84,0	0,47
117	„ „	—	„	—	„	—	„	83,0	0,55
118	„ „	—	„	—	„	—	„	80,0	0,53
119	„ Weiler	—	„	—	9. 10. 11.	—	„	80	0,81
120	Dienheim, Goldberg	Letten	Österreicher u. Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10. 11	—	„	95,0	0,45
121	„ Hahlen	Heller Lehm, schwach	Österreicher	„	11. 10. 11	—	„	83,8	0,84
122	„ Gumben	Letten	„	„	„	—	„	96,1	0,46
123	„ Ebenbreit	„	„	„	„	—	„	93,4	0,52
124	„ Roßwiese	Lehm	„	„	10. 10. 11	—	„	93,8	0,45
125	„ Geyerscheid	„	„	„	„	—	„	91,8	0,43
126	„ Tafelstein	Leichter Lehm, Mist	Österreicher u. Riesling	„	7./8. 10. 11	—	„	88,8	0,59
127	„ Lehmkaut	„	„	„	9. 10. 11	—	„	91,9	0,58
128	„ Gumben	Lehm u. Löß, Mist	„	Etwas Heu- und Sauerwurm; keine	16. 10. 11	—	„	96,5	0,52
129	„ Goldberg	Letten, Mist	Österreicher	Heuwurm; keine	17. 10. 11	—	„	94,8	0,47
130	Dietersheim, Fantzgalgen	Kies, Mist	Österreicher u. Traminer	—	14. 10. 11	—	„	76,4	0,49
131	„ Im Fuchsloch	Sand, Mist	Österreicher und Kleinberger	—	„	—	„	77,0	0,56
132	„ Im Streitstück	Lehm, Mist	„	—	13. 10. 11	—	„	78,2	0,58

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
133	Dietersheim, Auf den Steinen	Kies, Mist	Österreicher	—	15. 10. 11	—	Weiß	77,3	0,43
134	Dintesheim, Neuwingert	Lehm, Kies, Letten, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	„	81,6	1,07
135	„ Schönberg	Lehm u. Letten, Mist	„	„	7. 10. 11	—	„	81,1	0,91
136	Dittelsheim, Neubruch II	Sand, Lehm,	„	—	18. 10. 11	—	„	98,3	0,85
137	„ Sand (beste Lage)	Sandiger Lehm	„	Keine; geschwefelt	17. 10. 11	—	„	95,9	0,79
138	„ Ahlgewann	—	Portugieser	—	19. 10. 11	—	Rot	85,3	0,42
139	„ Neubruch	Lehm, Ton	Österreicher	—	17. 10. 11	—	Weiß	94,7	0,59
140	„ Berg	Ton	Riesling	—	21. 10. 11	—	„	96,7	1,00
141	„ Ahlgewann	„	Portugieser	—	8. 10. 11	—	Rot	88,1	0,44
142	„ Hegeweg	„	Österreicher	—	19. 10. 11	—	Weiß	100,8	0,65
143	„ Berg	„	„	—	21. 10. 11	—	„	99,0	0,77
144	„ Sand	Sand, Lehm	„	—	18. 10. 11	—	„	98,3	0,69
145	„ Neubruch (Klappermaul)	Kunstdünger	—	Schlechte Blüte, Sauerwurm; keine	17. 10. 11	—	„	92,8	0,79
146	„ Blatt	Steiniger Lehm, Letten	Tokayer	Im Frühjahr Gelbsucht; keine	18. 10. 11	—	„	98,4	1,15
147	„ Neubruch (geringste Lage)	Steinboden	Kleinberger	—	17. 10. 11	—	„	84,0	1,35
148	„ Geyersberg	Schwerer Ton, Kunstdünger	Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	93,6	0,66
149	„ Lecherberg	„	Riesling	Leicht verbrannt gespritzt und geschwefelt	14. 10. 11	—	„	95,3	0,89
150	„ Berg	„	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	16. 10. 11	—	„	94,6	0,72
151	„ Lecherberg	„	„	„	14. 10. 11	—	„	93,2	0,73
152	„ Berg	Ton, Kunstdünger	„	„	6. 10. 11	—	„	88,2	0,70
153	„ Neubruch	Schwerer Ton, Kunstdünger	„	„	7. 10. 11	—	„	82,1	0,91
154	„ Geyersberg	Ton, Kunstdünger	„	„	„	—	„	91,9	0,75
155	„ Neubruch	„	„	„	2. 10. 11	—	„	94,9	0,46
156	Dolgesheim, gut	Lehm, Kunstdünger	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	88,6	0,76
157	„ mittel	„	„	„	„	—	„	84,8	0,69
158	„ gering	Letten, Mist	„	„	„	—	„	76,8	0,85
159	„ Schützenhütte	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	82,7	0,64
160	„ Kranzberg	Lehm, Mist	„	„	10. 10. 11	—	„	84,6	0,90

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
161	Dolgesheim Wingertsberg	Lehm, Kunstdünger	Sylvaner	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	Weiß	86,6	0,61
162	„ Auf der Straße	Lehm, Mist	„	„	„	—	„	83,5	0,90
163	Dorn-Dürkheim, Letten (gering)	Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	„	Trauben an der Seite stark verbrannt	„	81,1	0,86
164	„ mittlere Lage	Lehm, Klebsand, Mist und Kunstdünger	Österreicher (weißrot)	„	4. 10. 11	—	„	81,3	0,54
165	„ Hexensprung	Letten, Kunstdünger	„	„	7. 10. 11	—	„	87,0	0,58
166	Dromersheim, Laberstal	Letten, Kunstdünger	„	—	—	—	„	86,8	0,67
167	„ Baumborn	Schauerboden, Kuhmist	„	—	—	—	„	77,2	0,60
168	„ Proff	Letten, Kuhmist	„	—	—	—	„	76,9	0,82
169	„ Hörnche	Schauerboden, Kuhmist	„	—	—	—	„	90,8	0,58
170	„ Böhl	Schauerboden, Kunstdünger	„	—	—	—	„	83,9	0,69
171	Ebersheim, Lochsteig	Lehm, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	87,2	0,53
172	„ Böck	Letten, Mist und Kunstdünger	„	„	11. 10. 11	—	„	88,3	0,61
173	„ Schackenborn	„	„	„	9. 10. 11	—	„	84,0	0,64
174	„ Hemrich	„	„	„	11. 10. 11	—	„	84,0	0,51
175	Eckelsheim, Am Stein	Kies, Mist und Kunstdünger	„	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	68,0	0,63
176	„ Lachsen, Steyerberg	Sand, Mist	Österreicher und Kleinberger	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	72,8	0,69
177	„ Am Köpchen	Schwerer Letten, Mist	„	„	13. 10. 11	Hagelschlag	„	73,4	0,67
178	Eich, Liebfrauental	Sand u. Mergel, Mist, Ammoniak Superphosphat	Frühburgunder	„	11. 9. 11	—	Rot	84,6	0,81
179	„ Flachland	Sand, Mergel, Mist	„	„	4. 9. 11	—	„	81,4	0,81
180	„ Liebfrauental	Sand, Mergel, Mist, Kainit, Thomasmehl, Chilesalpeter	„	„	11. 9. 11	—	„	84,3	0,72
181	„ „	Sand u. Mergel, Mist	„	„	9. 9. 11	—	„	76,6	0,77
182	„ Alsheimer Sand	Lehmiger Sand, Kunstdünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11	—	Weiß	77,6	0,62

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
183	Eich, Sandhof	Lehmiger Sand, Kunstdünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	6. 10. 11	—	Weiß	72,9	0,59
184	Eichloch, Kachelberg	Letten, Kunstdünger	„	„	„	—	„	77,0	0,75
185	„ Lippenborn	Letten, Mist	Kleinberger	—	7. 10. 11	—	„	71,0	0,83
186	Eimsheim, Hexelberg	Lehm, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt	9. 10. 11	—	„	84,1	0,72
187	„ Hang	„	„	„	7. 10. 11	—	„	77,0	0,82
188	„ Fuchsrech	„	„	„	8. 10. 11	—	„	83,0	0,61
189	„ —	„	„	„	9. 10. 11	—	„	82,7	0,70
190	Elsheim, Untere Nöthen	Ton, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	„	90,8	0,60
191	„ Ober der Weide	Kalkstein, Mist	„	„	„	—	„	83,7	0,78
192	„ Letten	Ton, Kunstdünger	Riesling	„	12. 10. 11	—	„	94,3	1,00
193	„ Neuenberg	Kalkstein, Mist	Österreicher, Riesling u. Traminer	„	„	—	„	93,2	0,64
194	„ Füllfloß	Lehm, Kunstdünger	Riesling	„	„	—	„	93,2	0,90
195	„ Blum	Ton, Kunstdünger	Österreicher	„	6. 10. 11	—	„	81,8	0,58
*196	„ Marhans	—	Österreicher und etwas Riesling	—	4. 10. 11	—	„	95,0	0,57
197	Engelstadt, Kahlmücke	Lehm	Österreicher	Keine; geschwefelt	11. 10. 11	—	„	91,8	0,70
198	„ Köhler	Lehm und Ton, Mist	„	—	9. 10. 11	—	„	86,0	0,63
199	Ensheim, Kachel	—	—	—	—	—	„	81,7	0,61
200	„ Eselsberg	—	—	—	—	—	„	81,4	0,63
201	„ „	—	—	—	—	—	„	80,7	0,67
202	„ Loch	—	—	—	—	—	„	81,0	0,67
203	„ Kachel	—	—	—	—	—	„	81,7	0,66
*204	„ Heidenpfad	—	—	—	—	—	„	77,0	0,70
*205	„ „	—	Österreicher	—	—	—	„	79,0	0,54
206	Eppelsheim, Geyersberg	Gemischter Boden, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	„	84,6	0,79
207	„ Jörgerbauer	Lehm, Mist	„	Keine; gebürstet, Würmer abgefangen	7. 10. 11	—	„	75,2	1,20
208	Erbes-Büdesheim, Schmallert	Schwerer roter Ton, Mist und Kunstdünger	Gemischt	Peronospora; gespritzt und geschwefelt, Sauerwurm bekämpft	3. 10. 11	—	„	70,5	0,94

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
209	Erbes-Büdesheim, Rabengesang, (Wingertsberg)	Schwerer Ton, Kunstdünger	Sylvaner	Keine; gespritzt und geschwefelt, Sauerwurm bekämpft	2. 10. 11	—	Weiß	70,5	0,76
210	„ Geisberg	Schwerer Ton, Steine, Kunstdünger und Kompost	Gemischt, meist Österreicher	Spuren von Peronospora, Äscherich; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	68,8	1,12
211	Essenheim, Moruff	Lehm, Kies, Steinunterlage, Mist	Portugieser	Keine; gespritzt und geschwefelt	27. 9. 11	—	„	91,4	0,40
212	„ Brünkel	Letten, Mist	„	„	„	—	„	83,4	0,44
213	„ Engenweg	Schwarzer Lehm Mist	„	„	26. 9. 11	—	„	86,1	0,38
214	„ Restenberg	Kies, Mist	Österreicher	„	7. 10. 11	—	„	94,9	0,73
215	„ Koppelberg	Lehm, Mist	Kleinberger	„	„	—	„	90,7	0,64
216	„ Höhnerweg	Letten, Mist	Gemischt	„	8. 10. 11	—	„	90,6	0,69
217	„ Gretenpfuhl	„	Österreicher u. Traminer	„	„	—	„	97,6	0,57
218	Finthen, Warberg	Schwerer Boden, Kunstdünger	Österreicher und Kleinberger	Heuwurm; keine	6. 10. 11	—	„	81,0	0,64
219	„ Lehm (gut)	Steiniger Sandboden, Mist	Österreicher u. Riesling	—	„	—	„	77,6	0,55
220	„ Steckrot	Schwerer Sandboden, Mist	Österreicher und Kleinberger	—	„	—	„	76,7	0,58
221	Flomborn, Auf der Platte	Lehm, Mist	Österreicher	—	8. 10. 11	—	„	84,5	0,79
222	„ Eppelsheimer Berg	Kalk, Mist und Kunstdünger	„	—	9. 10. 11	—	„	77,4	0,94
223	„ Goldberg	„	„	—	7. 10. 11	—	„	78,6	0,66
224	Flonheim, In der Geis	Lehm, Mist und Kunstdünger	Riesling	Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11	—	„	83,8	0,89
225	„ Adelberger Stübchen	Verwitterter Basalt, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	95,9	0,90
226	„ Am Adelberg	Vulkanisches Gestein, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	4. 10. 11	—	„	73,4	0,60
227	„ Erbes-Büdesheimer Berg	Lehm, Kunstdünger	„	„	1. 10. 11	—	„	77,0	0,88

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
228	Flonheim, Hinter dem Wöllsteier	Ton, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	Weiß	70,5	1,26
229	„ Häuschen	Verwitterter Basalt, Mist und Kunstdünger	Sylvaner	—	2. 10. 11	—	„	80,6	0,60
230	„ Auf dem Bingerberg	Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	„	75,3	0,98
231	Framersheim, Adlicher	Letten, Kunstdünger	„	„	6. 10. 11	—	„	83,3	0,75
232	„ Neuwelt	Letten	„	„	11. 10. 11	—	„	84,2	0,73
233	„	Letten, Kunstdünger	„	„	8. 10. 11	—	„	92,0	0,67
234	„ Thal	Letten, Mist und Kunstdünger	„	„	„	—	„	90,1	0,67
235	Freilaubersheim, Kirchberg	„	Franken	„	12. 10. 11	—	„	88,7	0,73
236	„ Hardt	„	„	„	13. 10. 11	—	„	87,3	0,67
237	„ Backofen	„	„	„	„	—	„	86,4	0,76
238	Frettenheim, Rauschbaum	„	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	6. 10. 11	—	„	80,1	0,73
239	Friesenheim, Neuberg	Schwerer Letten, Mist	„	—	7. 10. 11	—	„	80,6	0,78
240	„ Sodt	Lehm und Letten, Kunstdünger	„	—	„	—	„	75,9	0,72
*241	„ Sodt	—	„	—	5. 10. 11	—	„	77	0,58
*242	„ Hinterer Grund	—	„	—	8. 10. 11	—	„	78	0,83
*243	„ Hollerheck	—	„	—	18. 10. 11	—	„	102	0,80
244	„ Altdörr	Schwerer Letten, Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	—	6. 10. 11	—	„	76,1	0,73
245	Fürfeld, Urselbacher Berg	Sandiger Grund, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10, 11	—	„	76,1	0,75
246	„ Bitterfeld	Kies, Mist	Österreicher u. Traminer	„	6. 10. 11	—	„	67,1	0,61
247	„ Bremstalerberg	Letten, Mist	Österreicher	„	11. 10. 11	—	„	81,6	0,79
248	„ Christelberg	Verwitterter Felsen	„ „	Etwas Peronospora; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	72,3	0,52
249	Gabsheim, Benn	Lehm, Sand, Mist	„	—	„	—	„	79,4	0,81
250	„ Berg	Lehm, Kunstdünger	„	—	8. 10. 11	—	„	71,7	1,44
251	Gau-Algesheim, Ockenheimerstr.	Schwerer Sand, Mist-Pfuhl	Frühburgunder	Peronospora; Kupferkalkbrühe und Schwefel	9. 9. 11	—	Rot	96,4	0,49

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
252	Gau-Algesheim, Unterer Sand	Leichter Sand, Pfuhl	Frühburgunder	Peronospora; Kupferkalkbrühe und Schwefel	8. 9. 11	—	Rot	83,6	0,45
253	„ Silz	Ton, Mist und Kunstdünger	„	„	11. 9. 11	—	„	90,4	0,70
*254	„ Steinert	—	Österreicher u. Riesling	—	12. 10. 11	—	„	91,0	0,53
255	Gau-Bickelheim, Frohngewann	Ton, Mist	Österreicher (gemischt)	—	6. 10. 11	—	„	75,1	0,53
256	„ Steinche	Gemischter Ton, Mist	„	—	„	—	„	75,4	0,64
257	„ Steinweg	Ton, Mist	„	—	„	—	„	73,5	0,64
*258	„ Goldberg	—	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	78,0	0,57
259	Gau-Bischofsheim, Sahler	Sand und Ton, Mist	„	—	20. 10. 11	—	„	102,0	0,49
260	„ Stößer	Ton, Mist	„	—	„	—	„	94,6	0,52
261	„ Dorfwingert	„	„	—	17. 10. 11	—	„	95,5	0,52
262	„ Herrnberg	Ton und Sand, Mist	„	—	19. 10. 11	—	„	91,3	0,58
263	„ Sandkaut	Lehm, Mist	Österreicher u. Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	91,2	0,60
264	Gau-Heppenheim, Geyer	Letten, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	9. 10. 11	—	„	73,8	0,89
265	„ Hohl	„	„	„	7. 10. 11	—	„	76,2	0,88
266	„ Wingertsberg	Letten u. Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	10. 10. 11	—	„	74,6	0,87
267	Gaulsheim, Langgewann	Sand, Mist	Frühburgunder	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	8. 9. 11	—	Rot	86,3	0,77
268	„ Zimberg	Schwerer Sand, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	Weiß	86,1	0,52
269	Gau-Odernheim, Hummelberg	Letten, Kunstdünger	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	7. 10. 11	—	„	85,1	0,73
270	„ Petersberg	Letten und Schleichsand, Kunstdünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11	—	„	85,5	0,57
271	„ Scharlenberg	Letten u. Sand, Kunstdünger	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	6. 10. 11	—	„	85,7	0,61
*272	„ „	—	„	—	„	—	„	86,0	0,60
273	„ Göldingen	Lehm, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	81,2	0,82

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
274	Gau-Odernheim, Rüdingen	Letten, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Traminer	Keine; gespritzt und geschwefelt	5./6. 10. 11	—	Weiß	82,1	0,56
275	„ Ohligsberg	Lehm u. Kies, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	8. 10. 11	—	„	77,3	0,59
276	Gau-Weinheim, Hüttenweg	Letten u. Lehm, Mist	„	—	9. 10. 11	—	„	80,9	0,71
277	„ Geiersberg	Letten, Mist	„	—	10. 10. 11	—	„	80,1	0,71
278	Gensingen, Im Schemel	Ton, Mist	„	—	8. 10. 11	—	„	74,1	0,58
279	„ Waschberg, Kopf	„	„	—	12. 10. 11	—	„	80,3	0,64
280	„ Kirchberg	„	„	—	13. 10. 11	—	„	76,9	0,61
281	„ Hinter dem Mühlberg	Ton, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	—	11. 10. 11	—	„	76,9	0,61
282	„ Zwischen Bergen	Grund, Lehm, Mist	Österreicher	—	7. 10. 11	—	„	79,8	0,60
283	„ Kisselberg	Kies, Mist	„	—	9. 10. 11	—	„	74,8	0,59
284	Gimbsheim, Fischermannsgarten	Sandiger Lehm, Mist	Tokayer u. Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	3. 10. 11	—	„	80,5	1,03
285	„ Langeweg	Sand, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	2. 10. 11	—	„	81,8	0,81
286	Gonsenheim, Gleisberg	Kies, Mist	„	„	—	—	„	69,5	0,48
287	„ „	„	„	„	3./4. 10. 11	—	„	77,1	0,69
288	Grolsheim, Goldner Nußbaum	Kies, und Kunstdünger	Franken u. Kleinberger	Äscherich	13./10. 11	—	„	77,0	0,55
289	„ Nauenburg	Grund, Mist und Kunstdünger	Franken	Äscherich; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	73,4	0,57
290	„ Auf dem Kopf	Kies, Mist und Kunstdünger	Franken u. Kleinberger	Keine; gespritzt	„	—	„	75,1	0,63
291	„ Auf dem Gullmann	Kies u. Lehm, Mist	Franken	Äscherich; gespritzt	„	—	„	70,9	0,43
292	„ Unter dem Rech	Grund, Lehm, Mist	„	„	„	—	„	81,5	0,61
293	Groß-Winternheim, Hahnemer	Lehm u. Kies, Kunstdünger	Österreicher, Traminer, Kleinberger	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	17. 10. 11	—	„	90,2	0,64
294	„ Bockstein	Stein, Kies, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	Teilweise Gelbsucht; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	89,4	0,55

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
295	Groß-Winternheim, Dörlenweg	—	Österreicher	—	15. 10. 11	—	Weiß	98,5	0,67
296	„ Sauerende	Grund, Letten, Kunstdünger	„	Gelbsucht; keine	16. 10. 11	—	„	91,0	0,67
297	„ Kirschbaum	Kiesboden	Österreicher u. Riesling	—	12. 10. 11	—	„	91,8	0,58
298	„ Gaß	Lehm, Kunstdünger	Österreicher	—	13. 10. 11	—	„	86,9	0,57
299	Gundersheim, Sickingen	Kalk, Mist und Kunstdünger	„	Fäulnis	7. 10. 11	—	„	81,9	0,96
300	„ Rote Grube	Steiniger Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	„	90,5	0,75
*301	„ Hundsrück	—	Österreicher und etwas Riesling Gemischt	—	12. 10. 11	—	„	98,0	0,59
302	„ „	Lehm, Mist und Kunstdünger		Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	88,4	0,63
303	„ Gözeren	Letten, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	„	—	„	86,2	0,77
304	Gundheim, Berg	Lehm, Kunstdünger	Österreicher u. Tokayer	—	11. 10. 11	—	„	92,3	0,70
305	„ „	Lehm u. Letten Mist	Österreicher	—	30. 9. 11	—	„	83,0	0,74
306	„ Hungerbien	Lehm, Mist	Riesling	—	10. 10. 11	—	„	86,8	1,04
307	Guntersblum, Vögelsgärten	Steinboden, Mist	Österreicher	—	2. 10. 11	—	„	81,8	0,55
308	„ Dreißigmorgen	Lehm, Mist	„	—	2. 10. 11	—	„	75,5	0,78
309	„ Sand	Sand, Mist	„	—	30. 9. 11	—	„	78,5	0,82
310	„ Rost	Lehm, Stein, Mist	„	—	9. 10. 11	—	„	79,6	0,46
311	„ Authental	Stein, Mist	„	—	11. 10. 11	—	„	79,3	0,69
312	„ Hasenweg	Lehm, Mist	„	—	10. 10. 11	—	„	86,8	0,64
313	„ Muhl	„	„	—	8. 10. 11	—	„	76,0	0,67
*314	„ Steig	—	„	—	5. 10. 11	—	„	77,0	0,71
*315	„ Sand	—	„	—	28. 9. 11	—	„	72,0	0,50
*316	„ Rumpelsborn	—	„	—	10. 10. 11	—	„	75,0	0,61
317	Hackenheim, Galgenberg	Kies, Mist	Franken u. Traminer	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	85,1	0,55
318	„ Staffel	Letten, Mist	Franken	„	13. 10. 11	—	„	87,3	0,63
319	Hahnheim, Moosberg	Steiniger Ton, Kunstdünger	Österreicher	—	8. 10. 11	—	„	86,3	0,54
320	„ Daxberg	Letten	„	Heu- und Sauerwurm; Fanggefäße aufgestellt, abgelesen	„	—	„	85,8	0,67

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
321	Hahnheim, Knopf	Sand, Letten, Mist, Kunstdünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	Weiß	93,9	0,54
*322	„ Daxberg u. Kleiner Knopf	—	Verschied. Satz	—	11. 10. 11	—	„	75,0	0,64
323	Hamm, Eben	Sand, Mist, Pfuhl	Österreicher u. Tokayer	Keine; gespritzt und geschwefelt	20. 9. 11	—	Rot	74,7	0,60
324	„ „	Lehm, Kies, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	„	—	Weiß	74,6	0,79
325	Hangen-Weisheim, Schlait	Letten, Mist und Kunstdünger	Gemischter Satz	„	5. 10. 11	—	„	93,2	0,50
326	„ Rotengruberweg	Kies, Lehm, Mist Kunstdünger	„	„	4. 10. 11	—	„	75,7	0,61
327	Harxheim, Neunmorgen	Lehm, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	16. 10. 11	—	„	106,3	0,73
328	„ Ober dem Gau-Bischofsheimerweg	Schwerer Boden, Mist und Kunstdünger	„	„	13. 10. 11	—	„	97,3	1,61
329	„ An der Heuer	Schwerer Lehm, Kunstdünger	„	„	14. 10. 11	—	„	95,8	0,51
330	„ Im Loch	Lehm, Kunstdünger	„	„	„	—	„	90,7	0,58
331	„ Küchelberg	Letten, Kies, Mist	„	„	„	—	„	100,2	0,56
332	Hechtsheim, Muckenberg, Hinter der Kirche	Lehm, Mist	„	„	9. 10. 11	—	„	85,8	0,55
333	„ Körperich	„	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	87,0	0,55
334	„ Heggenberg	Lehm, Kunstdünger	„	„	12. 10. 11	—	„	89,3	0,54
335	Heidesheim, Höllenberg, Steinacker	Letten u. Traß, Kunstdünger	„	„	5./8. 10. 11	—	„	81,3	0,69
336	„ Steinacker	Traß, Mist	„	„	6. 10. 11	—	„	82,2	0,85
337	Heimersheim, Alsterweg	Schwerer Lehm, Kunstdünger	„	Äscherich; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	80,0	0,48
338	„ Lochweg	Kunstdünger	„	Heuwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	85,7	0,64
339	„ Grub	Sandiger Ton, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	81,3	0,61
340	„ Ruth	Letten, Mist und Kunstdünger	„	„	10. 10. 11	—	„	91,7	0,61

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
341	Heimersheim, Lonsheimerweg	Kalkhaltiger Ton, Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	6. 10. 11	—	Weiß	84,6	0,64
342	Heppenheim, Neunviertel	Leichter Lehm, Mist	Riesling u. Gutedel	„	3. 10. 11	—	„	74,2	0,70
343	„ Affenberg	„	Riesling u. Österreicher	„	5. 10. 11	—	„	77,3	0,69
344	„ Markerweg	Lehm u. Kies, Mist	„	„	4. 10. 11	—	„	84,9	0,60
*345	„ Sonnenberg	—	Riesling	—	3. 10. 11	—	„	76,0	1,19
*346	„ „	—	Österreicher	—	„	—	„	73,0	0,96
347	Herrnsheim, Saugrund	Leichter Lehm, Mist	Riesling	Spuren von Peronospora; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	84,7	0,85
348	„ Hühnerweg	Leichter Lehm, Kunstdünger	Riesling u. Österreicher	„	„	—	„	84,8	0,91
349	„ Lerchelsberg	Steiniger Lehm, Mist	„	„	2. 10. 11	—	„	89,2	0,54
350	Heßloch, Bremtal	Lehm, Mist	Riesling	—	6. 10. 11	—	„	82,6	0,76
351	„ Liebfrauenberg	Kalkstein, Kunstdünger	Österreicher	—	„	—	„	83,0	0,66
352	„ Lebkuchenberg	Sand, Lehm, Mist und Kunstdünger	„	—	7. 10. 11	—	„	84,1	0,54
353	„ Bende	Lehm	„	—	11. 10. 11	—	„	89,0	0,58
354	„ Berg	Stein	„	—	„	—	„	92,3	0,64
355	Hillesheim, Kleeberg	Letten, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	7. 10. 11	—	„	79,6	0,76
356	„ Sonnheil	Letten u. Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	„	—	„	81,1	0,61
357	„ Altenberg	Roter Kies, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	„	6. 10. 11	—	„	78,2	0,52
*358	„ „	—	Österreicher	—	7. 10. 11	—	„	76,0	0,57
*359	„ Altenberg u. Krain	—	„	—	„	—	„	86,0	0,56
360	Hohen-Sülzen, Auf dem Geisberg	Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	—	29. 9. 11	—	„	88,5	0,76
361	„ Mittelweg	Lehm	„	—	8. 10. 11	—	„	91,0	0,89
362	Horchheim, Kelterberg	Lehm u. Letten, Kunstdünger	„	—	28. 9. 11	—	„	83,5	0,65
363	„ Goldberg, Mittelweg	Lehm u. Sand, Pfuhl	Österreicher	—	„	—	„	84,9	0,76
364	„ Galgenweg	Kies, Mist	Riesling	—	„	—	„	80,2	0,93
365	Horrweiler, Im Waschberg	Grund, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	74,0	0,60
366	„ Auf dem Stollen	Ton, Mist	„	„	„	—	„	81,5	0,55

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
367	Horrweiler, Auf der Straße	Letten, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	Weiß	79,5	0,59
368	„ In der Strehl	Letten, Grund, Mist und Kunstdünger	„	„	10. 10. 11	—	„	81,5	0,69
369	„ Altenberg	Schwerer Lehm, Mist	Franken, Traminer, Muskateller	„	12. 10. 11	—	„	76,4	0,68
370	„ Hölle	Letten, Kunstdünger	Sylvaner	„	17. 10. 11	—	„	82,1	0,91
371	„ Hochenberg	Letten, Mist	Österreicher	„	12. 10. 11	—	„	73,3	0,54
372	„ Ippesheim, Obere Lage	Letten u. Lehm, Mist	Franken	„	13. 10. 11	—	„	81,7	0,64
373	„ Untere Lage	Letten, Mist	„	„	„	—	„	79,5	0,68
374	„ Mittlere Lage	„	„	„	„	—	„	72,3	0,61
375	Jugenheim, Kennelbaum	—	—	—	—	—	„	87,5	0,58
376	„ Neuweg	—	—	—	—	—	„	92,2	0,49
377	„ Anger	—	—	—	—	—	„	84,7	0,60
378	„ Bergstraße	—	—	—	—	—	„	86,8	0,60
379	Mainz-Kastel, Petersberg-Ogel	Leichter Lehm, Kies, Mist	Österreicher	—	4. 10. 11	—	„	88,3	0,55
380	„ Spittelstück	Schwerer Letten, Mist	„	—	3. 10. 11	—	„	85,2	0,55
381	„ Ochsenbrunnenberg	Schwerer Letten, Pferdemist, Kunstdünger	„	—	29. 9. 11	—	„	87,0	0,57
382	Kempten, Lämpe	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10. 11	—	„	88,9	0,66
383	„ Mördershölle	Sand, Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	4. 10. 11	—	„	89,4	0,64
384	„ Berg	Schwerer Boden, Mist und Kunstdünger	Riesling	„	13. 10. 11	—	„	97,9	0,51
385	Klein-Winternheim, Katzenberg	Lehm, Mist	Österreicher	—	7. 10. 11	—	„	84,1	0,79
386	„ Im Raumen	Ton, Kunstdünger	„	—	5. 10. 11	—	„	85,3	0,71
387	„ Langfrüh	Lehm, Mist	„	—	7. 10. 11	—	„	80,6	0,65
388	„ Geyershöll	—	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	89,4	0,49
389	Köngernheim, Wingertsberg	Lehm, Mist	„	„	„	—	„	81,5	0,57
390	„ Langen Nüssen	Schwerer schwarzer Boden, Mist	„	„	9. 10. 11	—	„	82,5	0,63

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
391	Köngernheim, Goldgrube	Schwarz. Letten, Mist	Österreicher u. Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	Weiß	89,6	0,52
392	„ In der Kuh	Letten u. Kalk, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	8. 10. 11	—	„	88,5	0,69
393	„ Rösten	Mist	„	„	„	—	„	79,9	0,90
394	„ Oppenheimer Straße	Schwerer Lehm, Letten, Kunstdünger	„	„	5. 10. 11	—	„	80,0	0,91
395	„ Eßler	Leichter Letten, Mist	„	„	8. 10. 11	—	„	84,5	0,58
*396	„ Verschied. Lagen	—	Portugieser	—	24. 9. 11	—	Rot	62,0	0,61
397	Kostheim, Hochstraße	Schwerer Boden	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10. 11	—	Weiß	91,5	0,52
398	„ Daubhaus	Steiniger Boden	Riesling	„	10. 10. 11	—	„	89,3	0,81
399	„ „	Letten, Lehm, Kunstdünger	„	„	9. 10. 11	—	„	97,9	0,79
400	„ Hochstraße	Lehm- u. Tonmergel, Mist	Sylvaner	„	9. 10. 11	—	„	100,9	0,49
*401	„ Hochheimerstraße	—	Österreicher u. Riesling	—	16. 10. 11	—	„	96,0	0,71
402	„ Kissel	Sand u. Kies, Mist und Kompost	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	94,4	0,55
403	„ Mühlenstück	Kies u. Letten, Mist und Kompost	„	„	13. 10. 11	—	„	94,5	0,52
404	„ Weiße Erde	Weiße Erde, Mist und Kompost	„	„	„	—	„	102,2	0,46
405	Kriegsheim, Bodenberg	Kies, Grund, Mörsch, Mist und Kunstdünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	77,2	0,66
406	„ Griesbühl	Letten, Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	—	8. 10. 11	—	„	80,8	0,75
407	„ Hütte	Kies u. Lehm, Kunstdünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	3. 10. 11	—	„	85,1	0,61
408	„ Berg	Kies u. Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	„	—	„	72,7	0,76
409	Laubenheim, Platt	Kalk, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10. 11	—	„	110,4	0,58
410	„ Burg	Schwerer Letten, Mist	„	„	14. 10. 11	—	„	93,5	0,49
411	„ Damsberg u. Edelmann	Kalk u. Sand, Mist	„	„	16. 10. 11	—	„	112,5	0,48
412	„ Kalkofen	Lehm, Kalk, Guano	Österreicher u. Gutedel	„	3. 10. 11	—	„	96,4	0,56

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheitenund Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
413	Leiselheim, Plenzer	Lehm, gemischt. Boden, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	Sauerwurm bekämpft	3. 10. 11	—	Weiß	84,1	0,75
414	„ Pfeddersheimer Weg	Sand u. Lehm, Mist	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	3. 10. 11	—	„	88,4	0,69
415	„ Nonnenweingut	Sand u. Lehm, Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	„	2. 10. 11	—	„	82,8	0,57
416	Lörzweiler, Küchelberg	Letten u. Kies, Mist	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	93,5	0,63
417	„ Große Hahl	Letten, Kunstdünger	„	—	14. 10. 11	—	„	96,0	0,63
418	„ Hohberg	Kies u. Sand, Mist	„	—	9. 10. 11	—	„	84,4	0,54
419	Lonsheim, Heimersheimer Pfad	Lehm, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	„	78,1	1,12
420	„ Hail	Letten, Kunstdünger und Mist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	71,5	0,61
421	Ludwigshöhe, Appental	Lehm, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11	—	„	70,5	0,55
422	„ Moder	Gemischter Lehm, Mist	„	„	„	—	„	82,3	0,79
423	„ Sand	Sand, Mist	„	„	„	—	„	77,0	1,00
424	„ Kellerweg	Lehm, Mist	„	„	„	„	„	80,1	0,64
425	„ Im bösen Erb	„	„	„	„	—	„	83,1	0,60
426	„ Hambuch	Lehm, Kunstdünger	„	„	„	—	„	80,7	0,61
*427	„ Sand	—	„	—	1. 10. 11	—	„	78,0	0,55
*428	„ „	—	„	—	2. 10. 11	—	„	65,0	0,44
*429	„ Moder	—	„	—	5. 10. 11	—	„	80,0	0,59
*430	„ „	—	„	—	9. 10. 11	—	„	75,0	0,65
*431	„ „	—	Riesling u. Österreicher	—	„	—	„	87,0	0,52
*432	„ „	—	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	87,0	0,57
*433	„ Rohr	—	„	—	6. 10. 11	—	„	88,0	0,53
*434	„ Weiß	—	„	—	5. 10. 11	—	„	90,0	0,57
*435	„ Mauer	—	„	—	5. 10. 11	—	„	85,0	0,52
*436	„ Pflänzer	—	„	—	7. 10. 11	—	„	83,0	0,75
*437	„ Kellerweg	—	„	—	5. 10. 11	—	„	80,0	0,58
*438	„ „	—	„	—	11. 10. 11	—	„	89,0	0,55
*439	„ Hambug	—	„	—	10. 10. 11	—	„	80,0	0,60
440	Mainz, Michelsberg	Lehm	„	—	—	Etwas verzögerte Blüte	„	90,6	0,51
441	„ „	—	—	—	—	—	„	90,0	0,50
442	Mettenheim, Sand	Sand, Kunstdünger	Österreicher	—	2. 10. 11	—	„	81,8	0,52

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
443	Mettenheim, Mittelberg	Lehm, Kunstdünger	Österreicher	—	10. 10. 11	—	Weiß	88,4	0,52
444	„ Goldberg	Schwerer Letten, Kunstdünger	„	—	9. 10. 11	—	„	94,8	0,55
445	„ „	„	„	—	„	—	„	94,5	0,55
446	„ Michelsberg	Lehm, Kunstdg.	„	—	10. 10. 11	—	„	101,6	0,60
447	„ Mulde	„	„	—	„	—	„	101,8	0,73
448	„ Nordrieth	Schwerer schwarzerLehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	15. 10. 11	—	„	95,0	0,93
449	Mölsheim, Siefersheimerweg	Schwerer Letten, Mist	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	89,4	0,61
450	„ Holzschuck	„	„	„	10. 11. 11	—	„	81,8	0,54
451	„ Vorderes Mäuerchen	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	„	—	„	90,7	0,61
452	„ Platte	Letten, Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	2. 10. 11	—	„	87,4	0,69
453	Mörstadt, Höhlchen	Steinboden, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	7. 10. 11	—	„	81,9	0,50
454	„ Krummhohl	Kiesiger Lehm, Mist	„	„	2. 10. 11	—	„	79,5	0,54
455	Mommenheim, Damm	Lehm u. Letten Mist und Kunstdünger	„	Gelbsucht, gespritzt und geschwefelt	7. 10. 11	—	„	84,2	0,60
456	„ Kloppenberg	„	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	89,3	0,70
457	„ Gramm	Letten, Mist und Kunstdünger	„	„	7. 10. 11	—	„	87,0	0,50
458	Monsheim, Silberberg	Schwerer Boden, Jauche	Österreicher u. Riesling	„ gespritzt	26. 9. 11	—	„	87,7	0,94
459	„ Mölsheimerweg	Kalk, Lehm, Mist	„	„	25. 9. 11	—	„	87,6	0,91
460	„ Kißling	Lehm u. Sand, Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt, geschwefelt u. gebürstet	6. 10. 11	—	„	78,1	0,83
461	„ Neuweg	Letten und Mörsch, Mist	Österreicher, Riesling, Muskateller	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	90,1	0,72
462	„ In der Halt	Kalk, Ton	Österreicher	—	3. 10. 11	—	„	88,0	0,65
463	Monzernheim, Letten	Letten, Mist, Kunstdünger	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	2. 10. 11	—	„	87,7	0,60
464	„ Steinel	Roter steiniger Boden, Kunstdünger	„	„	3. 10. 11	—	„	85,7	0,75
465	„ Pfeffererd	Steiniger Lehm, Mist, Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	„	4. 10. 11	—	„	85,8	0,61

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
466	Nack, Wingertsberg	Steinboden, Kunstdünger	Österreicher und Kleinberger	Keine; gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11	—	Weiß	52,4	0,73
467	„ Auf dem Berg	Lehm, Letten, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	6. 10. 11	—	„	56,1	0,70
468	Nackenheim, Sprunk	—	—	—	—	—	„	82,7	0,61
469	„ Rudelbeck	Lehm, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	95,8	0,67
470	„ Kirchberg	„	Österreicher u. Riesling	„	10. 10. 11	—	„	85,7	0,57
471	„ Sprunk	Lehm, Mist	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	89,4	0,63
472	„ Kuppel	Roter Sandstein, Kunstdünger	Riesling	—	16. 10. 11	—	„	98,7	0,49
473	„ Platte	Rotliegendes, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 10. 11	—	„	88,3	0,46
474	„ Rothenberg	„	Riesling	„	25. 10. 11	—	„	164,9	0,64
475	„ „	„	Österreicher	„	30. 10. 11	—	„	123,3	0,52
476	„ Sprunk	Leimen, Mist	„	„	5. 10. 11	—	„	84,9	0,49
477	„ Engelsberg	Rotliegendes, Mist	„	„	6. 11. 11	—	„	110,8	0,58
478	Neu-Bamberg, Scharberg	Kalkhaltiger Lehm, Mist	Sylvaner u. Veltiner	Blattfall; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	76,3	0,70
479	„ Hesselberg	Verwitterter Porphir	Österreicher u. Riesling	Äscherich, Heu- und Sauerwurm, Peronospora; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	78,8	0,52
480	„ Herkrätz	Roter Ton, Lehm,	Gemischt	—	„	—	„	80,5	0,60
481	„ Lauxen	—	—	—	—	—	„	65,3	0,63
482	Nieder-Flörsheim, Kiesling	Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	11. 10. 11	—	„	86,2	0,70
483	„ Platt	Letten, Mist und Kunstdünger	„	—	12. 10. 11	—	„	91,9	0,70
484	„ geringe Lage	„	Österreicher u. Riesling	Etwas Fäule; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	87,5	0,63
485	Nieder-Hilbersheim, Ober-Berg	Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	84,5	0,67
486	„ Unter-Berg	Lehm, Kalk, Mist, Kunstdünger	Österreicher und Kleinberger	„	„	—	„	85,2	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
487	Nieder-Ingelheim, verschied. Lagen	Sandiger Lehm	Frühburgunder	—	7. 9. 11	—	Rot	76,9	0,51
488	„ Herschtel	Sand, Mist und Kunstdünger	„	—	„	—	„	78,3	0,49
489	„ Jesuitengarten	Kalkreicher Sand	Spätrot	—	21. 9. 11	—	„	95,3	0,57
490	„ Herschtel	—	„	—	„	—	„	93,5	0,62
491	„ Sand, Hundertmorgen	Sand, Mist und Kunstdünger	Frühburgunder	Keine; gespritzt und geschwefelt	7. 9. 11	Dürre und Sonnenbrand	„	74,6	0,61
492	„ Muhl	Kies, Mist	„	—	8. 9. 11	—	„	86,2	0,61
493	„ Steinacker	„	„	—	7. 9. 11	—	„	89,0	0,70
494	„ Hoher Rechen	Sand, Mist und Kunstdünger	„	—	8. 9. 11	—	„	79,1	0,62
495	„ Hundertmorgen	Leichter Sandboden, Guano und Latrine	„	Wenig Peronospora; Schwefel und Kupferkalkbrühe	20. 9. 11	—	„	96,6	0,40
496	Nieder-Olm, Eselsborn	Letten, Mist	Portugieser	Keine; gespritzt und geschwefelt	22. 9. 11	—	„	80,4	0,55
497	„ Im Loh	Steiniger Letten, Kali und Kunstdünger	„	„	„	—	„	75,6	0,48
498	„ Geyerschell	Steiniger Letten, Pfuhl	„	„	„	—	„	84,5	0,48
499	„ Wallachei	Steiniger Letten, Mist	Österreicher	—	6. 10. 11	—	Weiß	76,9	0,81
500	„ Geyerschell	„	„	—	10. 10. 11	—	„	89,7	0,59
501	„ Zornheimerberg	Letten, Kunstdünger	„	—	9. 10. 11	—	„	83,1	0,73
502	Nieder-Saulheim, Pertel	Letten u. Kies, Kunstdünger und Mist	„	Im Vorsommer gelb gespritzt	„	—	„	83,1	0,76
503	„ Kohlberg (mittel)	Letten, Kunstdünger	„	—	8. 10. 11	—	„	85,7	0,71
504	„ Norenberg	Letten, Mist und Kunstdünger	„	Im Vorsommer gelb; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	93,5	0,61
505	„ Wahlig	Letten, Mist	Österreicher u. Traminer	—	„	—	„	83,8	0,55
*506	„ Norenberg	—	Österreicher	—	8. 10. 11	—	„	87,0	0,69
507	Nierstein, Findling	Roter Ton, Mist	„	—	20. 10. 11	—	„	113,1	0,74
508	„ Rolländer	Tonschiefer, Mist	Österreicher u. Riesling	—	25. 10. 11	—	„	149,3	0,50
509	„ Flachenhahl	Tonschiefer	Österreicher	Heu- und Sauerwurm; Metsches Wurmmittel	„	—	„	107,1	0,67

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
510	Nierstein, Kranzberg	Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	26. 10. 11	—	Weiß	104,2	0,49
511	„ Pettental	Roter Tonschiefer, Mist	Österreicher u. Riesling	—	28. 10. 11	—	„	128,9	0,51
512	„ Hipping	„	„	—	26. 10. 11	—	„	134,1	0,63
513	„ Lehngarten	Glöckboden, Mist	Riesling	—	22. 10. 11	—	„	139,9	0,45
514	„ Kehr	Tonschiefer, Mist	„	—	25. 10. 11		„	140,8	0,54
515	„ Ölberg	Tonschiefer, Mist	Österreicher	—	2. 11. 11	—	„	149,9	0,43
*516	„ Heugasse	—	Tokayer u. Gutedel	—	23. 9. 11	—	„	73,0	0,91
*517	„ Ölberg	—	Österreicher	—	5. 10. 11	—	„	64,0	0,50
*518	„ Mittelgewann	—	„	—	9. 10. 11	—	„	73,0	0,59
*519	„ Monzerberg	—	„	—	„	—	„	80,0	0,72
*520	„ „	—	„	—	13. 10. 11	—	„	85,0	0,62
*521	„ Kranzberg	—	„	—	9. 10. 11	—	„	92,0	0,46
*522	„ Dalheimer Brunnen	—	„	—	14. 10. 11	—	„	89,0	0,59
*523	„ Rollander	—	„	—	16. 10. 11	—	„	81,0	0,99
*524	„ Lehngarten	—	Österreicher (Auslese)	—	22. 10. 11	—	„	138,0	0,63
*525	„ „	—	Österreicher	—	„	—	„	142,0	0,59
*526	„ „	—	Österreicher (Nachlese)	—	„	—	„	90,0	0,44
*527	„ Rehbach	—	Riesling u. Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	88,0	0,50
*528	„ „	—	Österreicher (Beerenauslese)	—	3. 11. 11	—	„	146,0	0,52
*529	„ „	—	Riesling u. Österreicher (Auslese)	—	6. 11. 11	—	„	152,0	0,49
*530	„ Oberer Rehbach	—	Österreicher (Auslese)	—	26. 10. 11	—	„	172,0	0,60
*531	„ Flächenhall	—	Riesling (Auslese)	—	24. 10. 11	—	„	154,0	0,68
*532	„ Kehr	—	Österreicher (Auslese)	—	21. 10. 11	—	„	142,0	0,51
*533	„ „	—	Österreicher (Nachlese)	—	„	—	„	104,0	0,41
*534	„ Pettental	—	Riesling u. Österreicher (Auslese)	—	30. 10. 11	—	„	132,0	0,47
*535	„ Zehnmorgen	—	Riesling u. Österreicher (Gesamtlese)	—	„	—	„	128,0	0,58
*536	„ Kornsand	—	Gemischter Satz	—	23. 9. 11	—	„	67,0	1,19
537	Ober-Flörsheim	Kies u. Stein, Mist	Österreicher, Muskateller, Riesling, Portugieser, Burgunder	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	6.—13. 10. 11	—	„	85,0	0,63

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
538	Ober-Flörsheim	Letten u. Stein, Mist	Österreicher u. Riesling	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	6.—13. 10. 11	—	Weiß	77,3	0,69
539	Ober-Ingelheim, Krummgewann	Schwerer Lehm, Kunstdünger	Frühburgunder	—	7. 9. 11	—	Rot	89,4	0,49
540	„ Wintersheimer Chaussee	Leichter Lehm, Mist	„	—	„	—	„	91,3	0,49
541	„ Westerberg	Feuchter Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 9. 11	—	„	108,9	0,62
542	„ Am Groß-WinternheimerWeg	Lehm	„	—	13. 9. 11	—	„	92,9	0,64
543	„ Sporkenheimer u. Algesheim. Weg	Sand	„	—	—	—	„	85,3	0,45
544	„ Breitbach	Leichter Lehm, Kuhmist	Spätburgunder	Keine; gespritzt und geschwefelt	29. 9. 11	—	„	88,5	0,55
545	„ Kurzer Horn	Schwerer Lehm, Kuhmist	„	„	„	—	„	87,8	0,55
546	„ Sonnenberg	Mist und Kunstdünger	„	Keine; reguläre Behandlung	3. 10. 11	—	„	102,2	0,63
547	„ Atzel	Grund, Mist und Kunstdünger	Spätrot	—	6. 10. 11	—	„	96,0	0,63
548	„ Kühweg i. Westerberg	Lehm, Sand	Österreicher	—	11. 10. 11	—	Weiß	89,2	0,62
549	„ Horn, Mainzer Berg	Kalk, Stein	„	—	10. 10. 11	—	„	94,3	0,58
550	„ Westerberg	Letten	„	—	—	—	„	101,3	0,61
551	„ Horn	Grundboden	„	—	—	—	„	99,5	0,71
552	„ Appenheimerweg	Letten	„	—	—	—	„	102,7	0,55
553	„ Kreis	Letten, Mist	Österreicher und Fleischtrauben	—	13. 10. 11	—	„	83,1	0,66
554	Ober-Olm, Ost-Süd	Schwerer Lehm, Letten	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	4. 10. 11	—	„	83,0	0,73
555	„ Süden	Schwerer Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	5. 10. 11	—	„	84,4	0,61
556	„ Südwest	Letten, Kunstdünger	„	„	4.—7. 10. 11	—	„	85,8	0,60
557	„ Westen	„	„	„	7. 10. 11	—	„	80,5	0,60
558	Ober-Saulheim, Auf dem Kohlberg	Ton, Mist	„	„	10. 10. 11	—	„	81,6	0,70
559	„ In der Weide	Steiniger Ton, Mist	„	„	7. 10. 11, bei Regen	—	„	76,1	10,8

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren g in 100 ccm)
560	Ockenheim, Langgewann	Kies, Sand, Mist, Jauche	Frühburgunder	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 9. 11	—	Rot	84,0	0,59
561	„ Südpfad	Schwarzer Grund, Mist, Jauche	„	„	„	—	„	89,5	0,63
562	„ Steinkautweg	Lehm, Ton, Mist und Kunstdünger	Portugieser	—	28. 9. 11	—	„	77,9	0,36
563	„ Langgewann	Sand, Kies, Steine, Mist und Jauche	„	—	„	—	„	74,9	0,37
564	„ Lecher	Lehm, Mist	Österreicher u. Riesling	—	17. 10. 11	—	Weiß	90,7	0,55
565	„ Jakobsberg	Lehm, Mist	Österreicher	—	23. 10. 11	—	„	91,4	0,63
566	„ Affenberg	Schwarzgrund, Mist	Ruländer	—	20. 10. 11	—	„	98,7	0,74
567	„ Steinkautweg	Lehm, Mist	Österreicher	—	17. 10. 11	—	„	95,5	0,54
568	„ Gehauweg	Lehm, Mist	Portugieser	Keine; gespritzt	10. 10. 11	—	Rot	86,3	0,48
569	„ Labershall	Letten, Mist	Österreicher u. Riesling	—	19. 10. 11	—	Weiß	99,5	0,41
570	„ Hasenbrunnen	Letten u. Kies, Mist	Portugieser	Keine; gespritzt und geschwefelt	1. 10. 11	—	Rot	87,7	0,42
571	„ Hölle	Letten, Mist	Österreicher u. Riesling	„	16. 10. 11	—	Weiß	89,3	0,52
572	„ verschied. Lagen	—	—	—	—	—	„	81,9	0,63
573	„ Steinkautweg	Stein, Kalk, Kunstdünger	Sylvaner	—	13. 10. 11	—	„	81,6	0,64
574	„ Bürgerweg	Schwerer Ton, Mist	Gemischt	—	15. 10. 11	—	„	93,1	0,67
575	„ „	Sand, Mist	Österreicher und Kleinberger	—	14. 10. 11	—	„	82,8	0,61
576	„ Leger	Letten, Mist	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	81,7	0,63
577	„ Südpfad	Schwarzgrund	Sylvaner	—	14. 10. 11	—	„	87,0	0,60
578	„ Zollstock	Kies, Letten, Mist	Österreicher	—	13. 10. 11	—	„	81,9	0,67
579	„ Schönhölle	Kies, Lehm, Mist	Österreicher u. Rul.	—	11. 10. 11	—	„	94,9	0,57
580	„ Ringelshöll	Schwarzgrund Mist	„	—	18. 10. 11	—	„	89,4	0,64
581	„ Höll	Lehm, Mist	Österreicher	—	13. 10. 11	—	„	94,2	0,55
582	„ Glaas	Letten, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	95,4	0,65
583	Offenheim, Köpfchen	Steiniger Lehm, Kunstdünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	12. 10. 11	—	„	69,8	0,93

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
584	Offenheim, Nordwestlich	Steiniger Lehm. Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	Weiß	74,9	0,96
585	„ Wingertsberg	Steiniger Lehm, Kunstdünger und Mist	Gemischt	„	10. 10. 11	—	„	79,5	0,75
586	„ Steinkaut	Steinboden, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	13. 10. 11	—	„	76,9	0,79
587	Oppenheim, Kreutz	Mörtel, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	94,3	0,52
588	„ Herrnweiher	Schwarzer schwerer Boden, Kuhmist	Ruländer u. Burgunder	—	6. 10. 11	—	„	89,2	0,69
589	„ Kreutz	Lehm u. Löß, Mist	Riesling (Beerenauslese)	Etwas Heu- und Sauerwurm; keine	20. 10. 11	—	„	96,2	0,63
590	„ Sackträger	Lehm u. Löß, Mist	Österreicher	„	„	—	„	98,8	0,57
591	„ Goldberg	Lehm, Löß, Mist und Kunstdünger	Riesling	„	21. 10. 11	—	„	95,7	0,52
592	„ Gutleuthaus	Kalk, Löß, Mist	„	„	10. 10. 11	—	„	86,2	0,76
593	„ Sackträger	Lehm, Löß, Mist	Österreicher	„	20. 10. 11	—	„	113,4	0,58
594	„ Schloßberg	Steiniger Kies, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 10. 11	—	„	90,5	0,51

Oppenheim-Dienheimer Berg- und Höhenlagen.

*595	Oppenheim, Schloßberg	—	Portugieser	—	22. 9. 11	—	—	80,0	0,55
*596	„	—	Österreicher	—	30. 9. 11	—	—	84,0	0,54
*597	„	—	„	—	3. 10. 11	—	—	82,0	0,69
*598	„	—	„	—	„	—	—	81,0	0,73
*599	„	—	„	—	10. 10. 11	—	—	87,0	0,69
*600	„	—	Österreicher u. Riesling	—	11. 10. 11	—	—	85,0	0,45
*601	„	—	„		11. 10. 11	—	—	92,0	0,60
*602	„	—	Österreicher	—	„	—	—	90,0	0,55
*603	„	—	„	—	12. 10. 11	—	—	92,0	0,65
*604	„	—	„	—	13. 10. 11	—	—	96,0	0,56
*605	„	—	Riesling u. Traminer	—	14. 10. 11	—	—	91,0	0,80
*606	„	—	Riesling	—	„	—	—	87,0	1,17
*607	Kehrweg	—	Portugieser	—	2. 10. 11	—	—	75,0	0,60
*608	„	—	Österreicher	—	7. 10. 11	—	—	80,0	0,52
*609	„	—	„	—	10. 10. 11	—	—	94,0	0,70
*610	Rüsterbaum	—	„	—	9. 10. 11	—	—	78,0	0,80
*611	„	—	„	—	10. 10. 11	—	—	77,0	1,05
*612	„	—	„	—	14. 10. 11	—	—	81,0	0,99

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
*613	Muhl	—	Österreicher	—	14. 10. 11	—	Weiß	89,0	1,15
*614	Grasweg	—	„	—	6. 10. 11	—	„	79,0	0,99
*615	„	—	„	—	7. 10. 11	—	„	77,0	0,90
*616	Hahle	—	„	—	1. 10. 11	—	„	82,0	0,84
*617	„	—	„	—	3. 10. 11	—	„	84,0	0,65
*618	„	—	„	—	12. 10. 11	—	„	82,0	0,75
*619	„	—	„	—	13. 10. 11	—	„	92,0	0,65
*620	Steinberg	—	„	—	8. 10. 11	—	„	79,0	0,71
*621	Dienheimer Steig	—	„		9. 10. 11	—	„	79,0	0,53
*622	Chaussee	—	Riesling u. Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	96,0	0,60
*623	Geyerscheid	—	Österreicher	—	3. 10. 11	—	„	76,0	0,45
*624	„	—	„	—	5. 10. 11	—	„	80,0	0,50
*625	„	—	„	—	6. 10. 11	—	„	80,0	0,44
*626	Tafelstein	—	„	—	3. 10. 11	—	„	83,0	0,56
*627	„	—	Riesling u. Österreicher	—	„	—	„	87,0	0,50
*628	„	—	„	—	8. 10. 11	—	„	89,0	0,59
*629	„	—	Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	100,0	0,45
*630	„	—	„	—	9. 10. 11	—	„	93,0	0,51
*631	„	—	„	—	11. 10. 11	—	„	95,0	0,44
*632	Höhlchen	—	„	—	7. 10. 11	—	„	78,0	0,80
*633	„	—	„	—	17. 10. 11	—	„	105,0	0,73
*634	„	—	„	—	20. 10. 11	—	„	1060	0,61
*635	Mittelweg	—	„	—	16. 10. 11	—	„	100,0	0,61
*636	Sohlbrunnen	—	Riesling	—	6. 10. 11	—	„	82,0	0,70
*637	„	—	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	93,0	0,50
*638	„	—	„	—	16. 10. 11	—	„	92,0	0,59
*639	Silzbrunnen	—	„	—	3. 10. 11	—	„	87,0	0,71
*640	„	—	Riesling	—	6. 10. 11	—	„	82,0	0,78
*641	„	—	Österreicher	—	„	—	„	84,0	0,54
*642	„	—	„	—	9. 10. 11	—	„	92,0	0,60
*643	„	—	„	—	10. 10. 11	—	„	96,0	0,47
*644	„	—	„	—	16. 10. 11	—	„	101,0	0,67
*645	Roßwiese	—	„	—	8. 10. 11	—	„	86,0	0,59
*646	„	—	Riesling u. Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	78,0	0,75
*647	„	—	„	—	„	—	„	87,0	0,51
*648	Kandelweg	—	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	96,0	0,65
*649	Gumben	—	Riesling u. Österreicher	—	13. 10. 11	—	„	96,0	0,55
*650	„	—	„	—	14. 10. 11	—	„	92,0	0,51
*651	Bank	—	Österreicher	—	„	—	„	91,0	0,50
*652	Buckel	—	Riesling u. Österreicher	—	8. 10. 11	—	„	93,0	0,55
*653	Falkenberg	—	Österreicher	—	7. 10. 11	—	„	89,0	0,54
*654	„	—	„	—	10. 10. 11	—	„	80,0	0,50
*655	„	—			11. 10. 11	—	„	84,0	0,59
*656	„	—	„	—	„	—	„	84,0	0,50
*657	„	—	„	—	13. 10. 11	—	„	77,0	0,63
*658	Zwölfmorgen	—	Riesling u. Österreicher	—	„	—	„	83,0	0,53
*659	Eselspfad	—	„	—	„	—	„	87,0	0,62
*660	„	—	Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	89,0	0,57
*661	Langweg	—	„	—	6. 10. 11	—	„	79,0	0,59
*662	Neuweg	—	Riesling u. Österreicher	—	20. 10. 11	—	„	93,0	0,72

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
*663	Ebenbreit	—	Österreicher	—	7. 10. 11	—	Weiß	81,0	0,46
*664	„	—	„	—	16. 10. 11	—	„	93,0	0,50
*665	„	—	Riesling	—	„	—	„	95,0	0,86
*666	„	—	Riesling u. Österreicher (Auslese)	—	„	—	„	107,0	0,52
*667	„	—	„	—	„	—	„	96,0	0,55
*668	„	—	„	—	18. 10. 11	—	„	102,0	0,52
*669	Guldenmorgen	—	Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	86,0	0,48
*670	„	—	Riesling	—	14. 10. 11	—	„	80,0	1,03
*671	„	—	Riesling u. Österreicher (Auslese)	—	17. 10. 11	—	„	106,0	0,44
*672	„	—	„	—	18. 10. 11	—	„	94,0	0,48
*673	„	—	„	—	„	—	„	100,0	0,55
*674	Grund	—	Österreicher	—	11. 10. 11	—	„	90,0	0,57
*675	Krötenbrunnen	—	„	—	9. 10. 11	—	„	88,0	0,57
*676	„	—	„	—	11. 10. 11	—	„	91,0	0,51
*677	„	—	Österreicher Riesling	—	„	—	„	97,0	0,69
*678	„	—	Österreicher	—	„	—	„	89,0	0,54
*679	„	—	„	—	12. 10. 11	—	„	88,0	0,46
*680	„	—	Österreicher u. Riesling	—	13. 10. 11	—	„	97,0	0,53
*681	„	—	„	—	19. 10. 11	—	„	101,0	0,48
*682	„	—	„	—	21. 10. 11	—	„	107,0	0,56
*683	„	—	„	—	25. 10. 11	—	„	108,0	0,49
*684	Taubhaus	—	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	91,0	0,49
*685	„	—	Riesling	—	„	—	„	94,0	0,75
*686	Reisekahr	—	„	—	9. 10. 11	—	„	99,0	0,65
*687	„	—	Riesling u. Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	96,0	0,55
*688	Kreuz	—	Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	93,0	0,50
*689	„	—	Riesling	—	12. 10. 11	—	„	99,0	0,81
*690	„	—	Österreicher	—	13. 10. 11	—	„	90,0	0,41
*691	„	—	Riesling	—	17. 10. 11	—	„	97,0	0,83
*692	„	—	Österreicher	—	19. 10. 11	—	„	96,0	0,62
*693	Goldberg	—	„	—	13. 10. 11	—	„	88,0	0,44
*694	„	—	„	—	„	—	„	89,0	0,57
*695	„	—	„	—	14. 10. 11	—	„	83,0	0,74
*696	„	—	„	—	16. 10. 11	—	„	86,0	0,65
*697	„	—	Österreicher und etwas Riesling	—	„	—	„	108,0	0,51
*698	„	—	Riesling	—	17. 10. 11	—	„	106,0	0,58
*699	„	—	Österreicher	—	„	—	„	100,0	0,51
*700	„	—	„	—	20. 10. 11	—	„	101,0	0,53
*701	„	—	Österreicher u. Riesling	—	21. 10. 11	—	„	103,0	0,45
*702	Kugel	—	Österreicher	—	13. 10. 11	—	„	96,0	0,51
*703	„	—	Österreicher u. Riesling	—	20. 10. 11	—	„	101,0	0,53
*704	Sackträger	—	„	—	9. 10. 11	—	„	93,0	0,52
*705	„	—	Österreicher u. Riesling (Auslese)	—	22. 10. 11	—	„	136,0	0,55

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
*706	Sackträger	—	Österreicher u. Riesling (Nachlese)	—	23. 10. 11	—	Weiß	94,0	0,46
*707	„	—	Österreicher u. Riesling (Auslese)	—	24. 10. 11	—	„	131,0	0,60
*708	„	—	„	—	„	—	„	185,0	0,70
*709	„	—	Österreicher u. Riesling (Spätlese)	—	25. 10. 11	—	„	112,0	0,44
*710	Stadtgraben	—	Riesling u. Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	86,0	0,57
*711	Zwinger	—	„	—	19. 10. 11	—	„	98,0	0,49
*712	Judenschule	—	„	—	18. 10. 11	—	„	117,0	0,65
*713	Oppenheimer Steige	—	Riesling u. Österreicher (Spätlese)	—	26. 10. 11	—	„	112,0	0,46
*714	Herrenberg	—	Österreicher	—	14. 10. 11	—	„	101,0	0,55
*715	„	—	„	—	16. 10. 11	—	„	98,0	0,56
*716	„	—	Riesling	—	„	—	„	102,0	0,79
*717	Zuckerberg	—	Österreicher	—	8. 10. 11	—	„	91,0	0,56
*718	„	—	Riesling u. Österreicher	—	9. 10. 11	—	„	92,0	0,71
*719	„	—	Österreicher	—	11. 10. 11	—	„	98,0	0,56
*720	„	—	„	—	12. 10. 11	—	„	100,0	0,47
*721	„	—	Österreicher u. Riesling	—	13. 10. 11	—	„	92,0	0,54
*722	„	—	Riesling	—	18. 10. 11	—	„	98,0	0,74
*723	„	—	Österreicher	—	19. 10. 11	—	„	98,0	0,53
	Oppenheim-Dienheimer Gartenlagen.								
*724	Fischertor	—	Riesling	—	27. 9. 11	—	—	82,0	0,86
*725	Viehweg	—	Burgunder u. Ruländer	—	„	—	—	80,0	0,64
*726	„	—	Ruländer	—	29. 9. 11	—	—	70,0	0,79
*727	„	—	Burgunder u. Ruländer	—	2. 10. 11	—	—	92,0	0,64
*728	„	—	„	—	„	—	—	83,0	0,69
*729	„	—	Österreicher u. Riesling	—	„	—	—	73,0	0,74
*730	„	—	Riesling	—	8. 10. 11	—	—	79,0	0,90
*731	Krämereck	—	Burgunder	—	28. 9. 11	—	—	83,0	0,85
*732	„	—	„	—	„	—	—	86,0	0,82
*733	„	—	Ruländer	—	29. 9. 11	—	—	72,0	0,84
*734	„	—	Burgunder	—	1. 10. 11	—	—	90,0	0,59
*735	„	—	Burgunder, Ruländer, Portugieser	—	9. 10. 11	—	—	87,0	0,80
*736	Hohe Brücke	—	Portugieser	—	25. 9. 11	—	—	76,0	0,66
*737	„	—	Gemischter Satz	—	26. 9. 11	—	—	61,0	0,78
*738	Bleichgarten	—	„	—	1. 10. 11	—	—	80,0	0,59
*739	Grohfuß	—	Burgunder u. Ruländer	—	28. 9. 11	—	—	74,0	0,64
*740	Mittelgewann	—	„	—	28. 9. 11	—	—	81,0	0,65

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
*741	Fünfzig Ruten-Äcker	—	Gemischter Satz	—	26. 9. 11	—	—	66,0	0,98
*742	Lange Äcker	—	Burgunder u. Ruländer	—	30. 9. 11	—	—	84,0	0,89
*743	„	—	Riesling	—	10. 10. 11	—	—	77,0	0,98
*744	Saar	—	Burgunder u. Ruländer	—	29. 9. 11	—	—	74,0	0,73
*745	Steinerne Stock	—	Burgunder, Ruländer u. Österreicher	—	3. 10. 11	—	—	81,0	0,56
*746	Gänsgrube	—	Österreicher	—	„	—	—	84,0	0,75
*747	Paterhof	—	„	—	29. 9. 11	—	—	85,0	0,67
*748	Helegarten	—	Burgunder u. Ruländer	—	28. 9. 11	—	—	66,0	0,76
*749	„	—	„	—	29. 9. 11	—	—	69,0	0,83
*750	Beune	—	Burgunder	—	5. 9. 11	—	—	80,0	0,55
*751	Pflänzer	—	„	—	23. 9. 11	—	—	91,0	0,75
*752	„	—	Ruländer	—	30. 9. 11	—	—	90,0	0,69
*753	„	—	Österreicher	—	16. 10. 11	—	—	89,0	0,92
*754	„	—	„	—	17. 10. 11	—	—	87,0	0,86
*755	Gänsweide	—	„	—	29. 9. 11	—	—	61,0	0,82
*756	„	—	„	—	2. 10. 11	—	—	61,0	0,73
757	Osthofen, Neuberg	Lehm, Mist	„	Keine; Nikotin, Bordelaiser Brühe, Schwefel	29. 9. 11	—	Weiß	86,2	0,60
758	„ Schnepp	Lehm u. Löß, Mist	Sylvaner, Riesling u. Traminer	Etwas Sauerwurm; Heuwurm abgelesen, gespritzt und geschwefelt	30. 9. 11	—	„	83,0	0,52
759	„ Goldberg	Lettiger Lehm, Stallmist	Riesling u. Österreicher	—	28. 9. 11	—	„	91,3	0,46
760	„ Wöllm	Kalkiger Lehm, Kunstdünger	Riesling u. Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	29. 9. 11	—	„	84,6	0,61
761	Partenheim, Tal	Lehm, Mist	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	77,7	0,94
762	„ St. Görger	Mergel, Mist	„	Oidium; geschwefelt	6. 10. 11	—	Rot	75,1	0,82
763	„ Berg	Letten	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	Weiß	84,6	0,67
764	„ Ebent	Schwerer Letten, Mist	Österreicher u. Traminer	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	77,3	0,70
765	Pfaffen-Schwabenheim, Jungberg	Ton, Mist	Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	80,6	0,78
766	„ Heide	Letten, Mist	„	—	„	—	„	92,5	0,61

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
767	Pfaffen-Schwabenheim, Krummwingert	Letten, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	Peronospora; keine	16. 10. 11	—	Weiß	85,3	0,76
768	„ Hölle	Ton, Kunstdünger	Veltiner	—	15. 10. 11	—	„	76,2	0,66
769	„ Siebenmorgen	Letten, Mist	Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	86,3	0,68
770	„ Markgesell	—	„	—	15. 10. 11.	—	„	67,0	0,62
771	„ „	—	„	—	„	—	„	71,0	0,54
772	Pfeddersheim, Stahlgasse	Löß	—	—	11. 10. 11	—	„	81,5	0,79
773	„ Fohndel	—	—	—	4. 10. 11	—	„	77,7	0,80
774	„ Hochberg	Lehm	Gemischt	—	6. 10. 11	—	„	84,0	0,72
775	„ Hinter der Kirche	Löß	Österreicher u. Riesling	—	7. 10. 11	—	„	80,2	0,73
776	Planig, Nordhallen	Letten, Mist	Franken	—	19. 10. 11	—	„	81,3	0,70
777	„ Rieth	Letten, Mist und Kunstdünger	Franken u. Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	79,8	0,78
778	Pleitersheim, Kies	Ton und Kies, Kunstdünger	Franken	—	14. 10. 11	—	„	81,9	0,90
779	„ Langenachtmorgen	Lehm und Kies, Kunstdünger	„	—	10. 10. 11	—	„	79,5	1,02
780	„ Steinen	Kies, Mist und Kunstdünger	„	—	11. 10. 11	—	„	79,4	0,89
781	„ Schachtwingert	Lehm und Kies, Ton, Mist und Kunstdünger	„	—	13. 10. 11	—	„	81,3	0,84
782	Rhein-Dürkheim, Heinböhl	Sand, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	83,5	0,58
783	„	„	„	„	„	—	„	83,2	0,59
784	Sankt-Johann, Geiersberg	Lehm, Letten, Mist	Österreicher und Kleinberger	Etwas Fäule;	14. 10. 11	—	„	86,6	0,73
785	„ Kisselbergsweg	Stein, Letten, Kunstdünger	Österreicher	„	13. 10. 11	—	„	85,9	0,79
786	„ Am Wiesberg	Letten, Mist	Gemischt	„	14. 10. 11	—	„	82,0	0,81
787	Schimsheim, Pfaffenberg	Lehm, Mist	Österreicher und Kleinberger	—	9. 10. 11	—	„	78,5	0,70
788	„ Leckwerg	Letten, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	—	7. 10. 11	—	„	85,2	0,57
789	„ Herrnberg	Lehm, Mist	„	Peronospora und Heuwurm; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	82,7	0,72
790	Schornsheim, Ritterberg	Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	79,8	0,72

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Laufende Nr.
791	Schornsheim, Auf dem Tal	Lehm, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	6. 10. 11	—	Weiß	78,6	0,92	81
792	„ Vor der Weide	„	„	„	9. 10. 11	—	„	77,5	0,76	81
793	„ Hinter dem Weiher	„	Österreicher u. Traminer	„	10. 10. 11	—	„	87,4	0,76	81
794	Schwabenheim a. Selz, Dorber	Kist Mist	$^4/_5$ Öster., $^1/_5$ Riesling	„	9. 10. 11.	—	„	89,3	0,65	81
795	„ Vogelgesang (Höhe)	Kies u. Lehm, Kunstdünger	$^7/_8$ Öster., $^1/_8$ Traminer	—	12. 10. 11	—	„	94,3	0,70	82
796	„ Geisberg (Höhe)	Kies und Kalk, Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	10. 10. 11	—	„	87,7	0,66	82
797	„ Mittel	Ton, Mist	„	Gelbsucht; keine	13. 10. 11	—	„	90,2	0,61	82
798	„ Häuserweg (mittel)	Kies, Mist	„	—	11. 10. 11	—	„	93,2	0,58	82
799	„ Steinäckern (Höhe)	Kies, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Traminer	—	„	Trauben verbrannt	„	93,8	0,61	82
800	„ Sommer	Kies, Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	„	—	„	90,6	0,73	82
801	„ Leichtweiß (mittel)	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	—	14. 10. 11	—	„	87,0	0,67	
802	„ Häuserweg	Kies, Mist und Kunstdünger	Riesling u. Traminer	—	13. 10. 11	—	„	88,2	0,81	82
803	„ Ruprech	Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	14. 10. 11	—	„	86,3	0,51	82
804	„ Vockenhausen	Letten, Mist und Kunstdünger	„	—	„	—	„	91,1	0,67	
805	„ Landgraben	Steinboden, Mist und Kunstdünger	Traminer	—	„	—	„	88,2	0,54	82
806	Schwabsburg, Damtal	Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10. 11	—	„	87,0	0,84	83
807	„ Ebersberg	„	„	„	„	—	„	86,8	0,71	
808	„ Federberg	„	Österreicher u. Riesling	„	„	—	„	79,3	0,48	83
809	„ Schnappenberg	Roter Schiefer, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	„	—	„	81,0	0,46	83
*810	„ Ebersberg	—	Riesling	—	9. 10. 11	—	„	88,0	0,75	83
*811	„ Leimen	—	„	—	21. 9. 11	—	„	70,0	0,76	
812	Selzen, Sand	Sand, Mist	Österreicher	—	9. 10. 11	—	„	81,9	0,73	83
813	„ Eichelstein	Letten, Mist	„	—	7. 10. 11	—	„	86,6	0,41	
814	„ Mörtel	„	„	—	„	—	„	74,6	0,62	83
815	„ Rosengarten	„	„	—	9. 10. 11	—	„	74,3	0,64	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
816	Siefersheim, Herkrätz	Grund, Mist und Kunstdünger	Franken	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	Weiß	73,8	0,61
817	„ Heiligenberg	Grund u. Kies, Mist und Kunstdünger	„	„	12. 10. 11	—	„	73,8	0,61
818	„ Martinsberg	Stein, Mist	Österreicher	„	9. 10. 11.	—	„	66,0	0,52
819	„ Karmetz	Kies u. Grund, Mist	„	„	5. 10. 11	—	„	74,4	0,52
820	„ Horn	Kies und roter Letten, Mist	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	63,4	0,58
821	„ Sandberg	Kies u. Grund, Kunstdünger	Franken	„	13. 10. 11	—	„	76,6	0,63
822	Sörgenloch, Mohleborn	Steinboden, Mist und Kunstdünger	Portugieser	Peronospora; Kupferkalkbrühe	27. 9. 11	—	Rot	76,9	0,47
823	„ Vorderberg	Lehm, Kunstdünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt	8. 10. 11	—	Weiß	80,6	0,75
824	„ Hinterberg	Ton, Kunstdünger	„	„	7.—9. 10. 11	—	„	82,4	0,75
825	Spiesheim, Hinter Homberg	Steinboden, Mist und Kunstdünger	„	Peronospora und etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	6. 10. 11	—	„	80,0	0,64
826	„ Stubberg	Sand, Kunstdünger	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11	—	„	73,5	0,91
827	„ Pelmen	Ton, Mist	„	Peronospora und etwas Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	„	84,3	0,87
828	„ Trumbaus	Lehm u. Kies, Mist	„	„	„	—	„	84,4	0,67
829	„ Hölle	Kalk, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	7. 10. 11	—	„	76,2	0,67
830	„ Hütte	Kies, Mist	Österreicher und Kleinberger	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	81,2	0,58
831	Sponsheim, Palmenstein	„	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	82,7	0,81
832	„ Seinerling	Kies u. Lehm, Mist	Österreicher	„	11. 10. 11	—	„	80,2	0,75
833	Sprendlingen, Horn	Grund u. Letten, Mist und Kunstdünger	„	—	15. 10. 11	—	„	89,0	0,68
834	„ Saal	Gemischt, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	Hagelschlag	„	78,6	0,76
835	„ Weinheimer Weg	Letten, Mist	Österreicher u. Traminer	—	„	„	„	82,0	0,65

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheitenund Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
836	Sprendlingen, Wiesberg	Letten u. Grund, Kunstdünger	Österreicher	—	16. 10. 11	—	Weiß	83,0	0,54
837	„ Arrach	Kies, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	91,6	0,72
838	„ Watzschall	Letten, Mist	„	—	„	—	„	74,3	0,84
839	„ Hasensprung	Letten, Grund, Mist	Gemischt	—	„	—	„	88,0	0,52
840	„ Kehl	Letten, Kies, Mist	Österreicher, Muskateller, Riesling, Ruländer	—	—	—	„	100,0	0,76
841	„ Seite	Letten, Lehm, Grund, Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	12. 10. 11	—	„	93,3	0,57
842	„ Grüner	Grund, Kunstdünger	„	—	14. 10. 11	—	„	87,7	0,70
843	„ Foßborn	Grund, Kunstdünger und Mist	„	—	16. 10. 11	—	„	95,9	0,64
844	Stadecken, Leppert	Letten, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10. 11	—	„	78,5	0,67
845	„ Horn und Spitzberg	Letten, Mist und Kunstdünger	Riesling u. Traminer	„	„	—	„	95,1	0,67
846	„ Berg	Lehm, Mist	Österreicher	„	„	—	„	91,8	0,63
847	„ Jungkern	Ton, Mist	„	„	16. 10. 11	—	„	95,0	0,61
848	„ Neuenberg	Lehm, Kunstdünger	„	„	10. 10. 11	—	„	87,1	0,43
849	Stein-Bockenheim, Rotenfeld	Lehm u. Letten, Kunstdünger	„	Peronospora; gespritzt	9. 10. 11	—	„	72,1	0,72
850	„ Galgen	Steinboden, Mist	„	„	„	—	„	65,3	0,61
851	„ Untere Haarschnur	Sand, Lehm, Mist	„	Wenig Peronospora; gespritzt	10. 10. 11	—	„	67,5	0,82
852	„ Tal	Sand, Lehm, Kunstdünger	„	„	„	—	„	68,2	0,75
853	Sulzheim, Breiteweg	Schwarzer Steinboden, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	81,2	0,84
854	„ Schildberg	Letten, Mist	Österreicher und Kleinberger	„	—	—	„	84,3	0,63
855	„ Zemberg	„	Österreicher	Keine; gespritzt	7. 10. 11	—	„	84,4	0,61
856	„ Edesberg	Lehm	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	6. 10. 11	—	„	78,5	0,75
857	„ Hetzel und Altenberg	Lehm, Mist	„	„	5. 10. 11	—	„	77,2	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
858	Sulzheim, Hagelkippe	Lehm u. Letten, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	6. 10. 11	—	Weiß	79,7	0,70
859	Tiefental, Im Zanger	Schwerer Grund, Mist	Franken	„	16. 10. 11	—	„	80,7	0,94
860	„ Bremstalerberg	„	„	—	13. 10. 11	—	„	82,0	0,91
861	„ Brennerberg	„	20 verschiedene Sorten	—	14. 10. 11	—	„	86,1	0,85
862	Udenheim, Hinter dem Backhaus	Lehm, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	11. 10. 11	—	„	88,8	0,79
863	„ Mainzer Hohl	Lehm, Mist	„	„	„	—	„	84,4	0,69
864	„ Letten	Lehm, Kunstdünger	„	„	10. 10. 11	—	„	78,2	0,63
865	„ Rabenbaum	Lehm, Mist	„	—	11. 10. 11	—	„	84,2	0,67
866	„ Knopf	Ton, Lehm, Kunstdünger	Österreicher u. Fleischtrauben	—	6. 10. 11	—	„	77,9	0,64
867	„ Sand	Schleichsand, Kunstdünger	„	Peronospora; keine	9. 10. 11	—	„	76,0	0,60
868	„ ImKirchenberg	Lehm, Kunstdünger	„	—	8. 10. 11	—	„	81,7	0,61
869	Uffhofen, Kisselberg	Kies, Mist und Kunstdünger	„	Peronospora; keine	„	—	„	87,1	0,92
870	„ InderRöth	Steinboden, Kunstdünger	Traminer	—	3. 10. 11	—	„	70,1	0,65
871	„ Pfaffenberg	Ton, Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	7. 10. 11	—	„	80,1	0,78
872	Undenheim, Hinterer Berg	Lehm, Mist	„	„	10. 10. 11	—	„	83,4	0,66
873	„ Vorderer Berg	„	Riesling	Keine; Nikotin und Schmierseife	11. 10. 11	—	„	81,8	0,87
874	„ Hexelberg	„	Österreicher	—	8. 10. 11	—	„	86,4	1,02
875	„ Berg	„	Riesling	—	„	—	„	76,1	1,26
*876	„ Gebgern	—	„	—	8. 10. 11	—	—	88,0	0,94
877	Vendersheim, Auf Sand	Sand, Kunstdünger	Portugieser	Keine; gespritzt und geschwefelt	22. 9. 11	—	Rot	65,0	0,49
878	„ Hütte	Schwerer Grund,	Österreicher	„	6. 10. 11	—	Weiß	72,4	0,84
879	„ Wörrstädter Weg	Letten	„	„	10. 10. 11	—	„	81,9	0,72
880	„ Guldenloch	Letten, schwerer Grund, Sand	„	„	6. 10. 11	—	„	79,5	0,76
881	Volxheim, Staffel	Letten, Mist	Franken	Peronospora; gespritzt	10. 10. 11	—	„	90,7	0,69
882	„ Berg	Schwerer Letten, Kunstdünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	17. 10. 11	—	„	93,3	0,90

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
883	Volxheim, Käferberg	Kies, Lehm, Mist	Franken	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	17. 10. 11	—	Weiß	85,1	1,20
884	Wachenheim, Auf der Halt	Kalkstein, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Peronospora und Äscherich (wenig); gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	90,9	0,83
885	„ Sülzerweg	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	8. 10. 11	—	„	76,0	0,67
886	„ Rothenbusch	Letten, Mist und Kunstdünger	„	„	9. 10. 11	—	„	94,0	0,48
887	„ Heldenberg	Letten u. Kalk Mist und Kunstdünger	„	„	10. 10. 11	—	„	96,1	0,54
888	Wackernheim, Linsenberg	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	79,0	0,53
889	„ Schwalben	Leichter Steinboden Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Traminer	„	10. 10. 11	—	„	85,6	0,56
890	„ Saubert	Leichter Genickboden, Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	9. 10. 11	—	„	83,1	0,65
891	Wahlheim, Hundsloch	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	—	„	—	„	74,3	1,11
892	„ Krempelpfad	Kalk, Mist und Kunstdünger	„	—	12. 10. 11	—	„	88,9	0,75
893	„ Weinsheimer Weg	Kalk, Mist	„	—	11. 10. 11	—	„	88,4	0,82
894	Wald-Ülversheim, Farenberg (Röder)	Lehm, Kunstdünger	„	—	7. 10. 11	—	„	87,9	0,63
895	„ Graunsberg	Lehm, Letten, Mist	„	Fäule	10. 10. 11	—	„	85,8	0,71
896	„ Am Alsheimer Weg	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	—	„	—	„	77,7	0,66
*897	„ Farrenberg	—	„	—	3. 10. 11	—	—	86,0	0,59
*898	„ „	—	„	—	7. 10. 11	—	—	76,0	0,79
*899	„ Sandkant	—	„	—	9. 10. 11	—	—	76,0	0,77
*900	„ Alsheimer Weg	—	„	—	7. 10. 11	—	—	81,0	0,79
*901	„ „	—	„	—	9. 10. 11	—	—	89,0	0,77
*902	„ „	—	„	—	„	—	—	88,0	0,73
*903	„ „	—	„	—	10. 10. 11	—	—	77,0	1,00
*904	„ „	—	„	—	11. 10. 11	—	—	89,0	0,71
*905	„ Kranzberg	—	„	—	10. 10. 11	—	—	82,0	0,75
*906	Weisrock	—	„	—	11. 10. 11	—	—	78,0	0,96

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
907	Wallertheim, Wiesberg	Sand, Geröll, Kunstdünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt	2. 10. 11	—	Weiß	78,8	0,73
908	„ Hauberg	Letten, Mist	„	„	„	—	„	72,3	0,91
909	Weinheim, Windberg	Kies, Mist und Kunstdünger	„	—	16. 10. 11	—	„	79,7	0,72
910	„ Neunmorgen	Ton, Kunstdünger	„	—	12. 10. 11	—	„	85,8	0,79
911	„ Holzmann	Schwerer Ton, Kunstdünger	„	—	15. 10. 11	—	„	85,7	0,76
*912	„ „	—	„	—	16. 10. 11	—	—	86,0	0,65
913	Weinolsheim, Angewann	Letten, Ton, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	13. 10. 11	—	Weiß	83,2	0,64
914	„ Schanzenhügel	Stein, Letten, Kunstdünger	„	„	12. 10. 11	—	„	88,2	0,66
915	„ Hoberg	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Wenig; gespritzt und geschwefelt	9. 10. 11	—	„	84,7	0,65
916	„ Herspel	Lehm, Kunstdünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	10. 10. 11	—	„	76,4	0,58
917	„ Dalheimerstraße	Lehm, Kunstdünger	„	—	9. 10. 11	Wenig aufgebrannt	„	76,3	0,62
*918	„ Hahnbügel	—	„	—	17. 10. 11	—	—	87,0	0,80
919	Weinsheim, Lange Platt	Kies, Mist u. Pfuhl	Österreicher u. Riesling	—	28. 9. 11	—	Weiß	68,8	0,88
920	„ Anthaupten	Kies, Mist	„	—	27. 9. 11	—	„	80,4	0,91
921	„ Hinterm Dorf	„	„	—	„	—	„	81,5	0,88
922	Weisenau, Katzenloch	Lehm, Guano	Österreicher u. Gutedel	Keine; gespritzt und geschwefelt	2. 10. 11	—	„	76,2	0,76
923	Welgesheim, Bücking	Letten, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	13. 10. 11	—	„	80,6	0,69
924	„ Leimenkaut	Lehm, Kunstdünger	„	Äscherich; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	81,1	0,77
925	„ Breitgarten	Gemischt, Kuhmist	Österreicher u. Traminer	„	12. 10. 11	—	„	75,6	0,64
926	Wendelsheim, Balzhecke	Roter Boden, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	„	83,4	0,86
927	„ Rembis	Roter Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	„	7. 10. 11	—	„	74,6	0,84
928	„ Steigerberg	Kies u. Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Traminer	„	9. 10. 11	—	„	90,7	0,70
929	„ Heide	Kies u. Sand, Mist und Kunstdünger	Österreicher	„	2. 10. 11	—	„	72,7	0,82

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
930	Wendelsheim, Hinkelstein	Kies u. Lehm	Österreicher u. Traminer	—	4. 10. 11	—	Weiß	81,3	0,74
931	„ Steigerloch	Kies, Lehm, Sand	Österreicher	—	8. 10. 11	—	„	78,2	0,76
932	Westhofen, Wolfsbrunnen	Lehm, Mist, Kunstdünger, Torfstreu	„	Sauerwurm; Kupfervitriol, Schwefel, Stöcke abgebürstet, Fanggefäße aufgehängt	2. 10. 11	—	„	89,0	0,64
933	„ Katzeneck	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	3. 10. 11	—	„	81,1	0,67
934	Wintersheim, Auf der Steinig	Letten, Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	5. 10. 11	—	„	82,0	0,65
935	„ Am Höhlchen	Lehm, Kunstdünger	„	„	2./3. 10. 11	—	„	81,0	0,94
936	„ Neuberg	„	Österreicher		4./5. 10. 11	—	„	80,8	0,88
937	Wöllstein, Bautenberg	Kies, Kunstdünger	„	„	10. 10. 11	—	„	77,7	0,72
938	„ Neuweg	Grund, Mist	„	„	9. 10. 11	—	„	75,1	0,85
939	„ Vogelgesang	Kiesiger Letten, Mist	„	„	12. 10. 11	—	„	83,5	0,78
940	„ Höllberg	Gemischter Boden, Mist	„	„	10. 10. 11	—	„	83,5	0,85
941	„ Auf der Hohl	Grund, Kunstdünger	„	—	13. 10. 11	Hagelschaden	„	76,6	0,98
942	„ Feldwingert	Lehm, Kunstdünger	„	—	10. 10. 11	„	„	73,3	0,98
*943	„ Hölle	—	„	—	12. 10. 11	—	—	85,0	0,85
944	Wolfsheim, Am Hippel	Letten, Mist	„	—	10. 10. 11		Weiß	73,8	0,70
945	„ Homberg	Kies	„	—	12. 10. 11	—	„	76,8	0,74
946	„ Auf dem Müller	Letten	„	—	11. 10. 11	—	„	70,9	0,66
*947	„ verschied. Lagen	—	„	—	14. 10. 11	—	—	88,0	0,68
948	Wonsheim, Bergel	Kiesiger Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	8. 10. 11	—	Weiß	72,4	0,91
949	„ Ackerschläg	Stein, Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	6./7. 10. 11	—	„	69,3	0,81
950	„ Wingertsberg (untere Lage)	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	8. 10. 11	—	„	82,1	0,85
951	„ „ (obere Lage	Kies, Mist und Kunstdünger	„	„	9. 10. 11	—	„	72,8	0,61
952	Worms, Liebfrauenstift	—	Riesling	—	3. 10. 11	—	„	94,1	0,67

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
953	Zornheim, Münchbäumen	Letten, Kunstdünger	Österreicher	—	13. 10. 11	—	Weiß	95,1	0,50
954	„ Mosberg	Kies u. Lehm, Kunstdünger	„	—	10. 10. 11	—	„	87,4	0,68
955	„ Schemel	„	„	—	„	—	„	82,9	0,61
956	„ Hohenberg	Letten, Lehm, Mist	„	—	12. 10. 11	—	„	96,2	0,63
957	„ Selzerberg	Kies, Kunstdünger	„	—	6. 10. 11	—	„	84,5	0,67
*958	„ Münchbäumen	—	„	—	13. 10. 11	—	—	95,0	0,54
959	Zotzenheim, Im Hochweg	Schwerer Ton, Kunstdünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	21. 10. 11	—	Weiß	84,8	0,67
960	„ Im Tiefweg	Grund und Ton, Kunstdünger	„	„	20. 10. 11	—	„	89,2	0,65
961	„ Auf der Kanzel	Schwerer Ton, Kunstdünger	„	„	„	—	„	83,0	0,67

B. Bergstraße und Odenwald.

Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes Darmstadt.

Professor Dr. **H. Weller.**

Über die Entwickelung der Weinberge im Jahre 1911 ist das Folgende zu berichten:

Das außerordentlich starke Überhandnehmen des Heu- und Sauerwurmes hatte die Winzer soweit veranlaßt, daß die Bekämpfung dieses Insektes im Jahre 1911 allerorts mit größerer Energie wie bisher aufgenommen wurde.

Zunächst wurden im Winter, hauptsächlich im Januar und Februar, die Stöcke von alter Rinde abgerieben und dadurch zahlreiche Puppen des Heuwurmes vernichtet. Außerdem wurden zu Beginn der Flugzeit des Insektes Mitte Mai allerwärts zahlreiche Fanggefäße in den Weinbergen aufgehängt, die an manchen Stellen gute Erfolge brachten, indem stellenweise bis zu 25 Motten in einem Fanggefäß aufgefunden wurden.

Der Austrieb der Reben erfolgte gleichmäßig, wenn auch teilweise über etwas Mangel an Samenansatz geklagt wurde, so konnte man doch im allgemeinen mit dem zu erwartenden Quantum zufrieden sein. Vor der Blüte herrschte recht günstiges, warmes Wetter, welches auch in der Hauptsache zur Blütezeit selbst standhielt, nur gegen Ende derselben traten wiederholt stärkere Regen ein. Jedoch Anfang Juli erhielten wir ein konstantes und warmes Wetter, welches die Trauben rasch vollständig durch die Blüte brachte und den ganzen Weinstock während den Monaten Juli und August in selten hervorragender Weise förderte.

In den besten Lagen waren bis zum Ende Juni die Trauben vollständig verblüht und man fand bereits Träubchen mit Beeren bis zur Größe einer Erbse vor.

Die von Anfang Juli bis Ende August fast ununterbrochen herrschende, außergewöhnliche Hitze und Trockenheit hat, neben der vorzüglichen Förderung der Trauben, auch den Rebstock als solchen in einer seit Jahren nicht mehr gekannten Weise gesundet. Viele Weinberge, die jahrelang notgelitten haben, so daß man an deren Aushauen schon dachte, standen nach dieser großen Wärmeperiode wieder gesund und kräftig da. Besonders deutlich trat dies an der Bergstraße in Erscheinung, wo durch häufigeren Regen die Peronospora in den letzten Jahren viel stärkere Verbreitung gefunden hatte als wie jenseits des Rheines, wozu auch zweifellos die hier weniger sachgemäß vorgenommene Bekämpfung beigetragen hatte.

Alle diese durch das jahrelange starke Vorhandensein der Peronospora an der Bergstraße mehr oder weniger notleidend gewordenen Weinberge haben sich in diesem Sommer wieder vollständig erholt und lassen erwarten, daß sie die so angesammelten Kräfte auch späterhin durch größere Widerstandsfähigkeit zeigen werden. Das Ergebnis der diesjährigen Ernte zeichnet sich hauptsächlich durch die große Gleichmäßigkeit des geernteten Quantums und durch die vorzügliche Gesundheit der Trauben aus. Wenn auch Ende August und im September längere Zeit Regen fiel, so war doch die Witterung zur Ernte selbst meistens schön und ist ein größeres Überhandnehmen der Fäulnis nicht eingetreten.

Demzufolge dürfte die Qualität des 1911er Weines sich vor allem durch ihre ausgezeichnete Gesundheit hervortun. Außerdem hat natürlich die große Wärme auch ein sehr weitgehendes Ausreifen der Trauben bedingt.

Die Mostgewichte haben zum Teil wohl wegen der wenig ausgebreiteten Fäulnis im Durchschnitt nicht die Höhe von früheren ganz großen Jahrgängen erreicht. Immerhin sind hier an der Bergstraße Mostgewichte bis zu 92 Grade erzielt worden.

Das geerntete Quantum war allerorts befriedigend, jedoch hat am wenigsten günstig die Bergstraße abgeschnitten. Es lag dies an der bereits oben erwähnten starken Verseuchung der Bergsträßer Weinberge durch die Peronospora, welche dieselben in den Vorjahren ganz außerordentlich geschwächt und ertragsarm gemacht hatte.

Das Überhandnehmen dieser Krankheit konnte natürlich in dem einen warmen Sommer nicht ausgeglichen werden und da an den schwachen Stöcken bereits bei der Blüte weniger Gescheine sich gezeigt hatten, mußte natürlich auch die Ernte an der Bergstraße dementsprechend quantitativ kleiner bleiben. Für das nächste Jahr sind die Aussichten bis jetzt die denkbar günstigsten, und durch den ebenfalls günstigen warmen Herbst ist das Rebholz in selten schöner Weise ausgereift. Die sämtlichen Stöcke sind wunderbar gesund und ertragsfähig, so daß alle Anforderungen für eine reiche, nächstjährige Ernte erfüllt sind. Die diesjährige Trockenheit hat auch unter den Rebschädlingen stark aufgeräumt. Vom Sauerwurm wurde in den Monaten August und September, in welchen derselbe bisher alljährlich in so verheerender Weise aufgetreten ist, fast gar nichts gespürt und die Peronospora ist fast vollständig ausgeblieben.

Es ist zu hoffen, daß dieses günstige Ergebnis, welches der diesjährige trockene Sommer bezüglich der Rebschädlinge und Pilzkrankheiten zeigte, auch für das nächste Jahr vorhalten wird, besonders wenn sich die Winzer in ihren Bekämpfungs- und Vorbeugungsarbeiten nicht irre führen lassen.

Sehr erfreulich ist auch die Entwickelung des 1911er Jahrganges vom Herbst bis heute.

Entsprechend dem hervorragend gesunden Zustand und der fast allerorts erreichten vollendeten Ausreife der Trauben zeichnet sich dieser Jahrgang auch in seinem Ausbau im Keller durch ausgezeichnete Gesundheit, raschen und normalen Bau sehr vorteilhaft aus und werden die Weine des Jahrganges 1911 mit unter die besten Jahrgänge gezählt werden können.

Diese schon im Herbst allgemein vorhandene Meinung hat sich bis heute in der Entwickelung der 1911er Weine vollkommen bestätigt, besonders gut tritt bei denselben die Reife und die feine Art hervor. Vor allen aber zeichnen sich wieder die Rieslingsgewächse aus, die von hervorragend lauter und feiner Art nur selten in ähnlicher Vollendung probiert werden konnten.

Tabelle I.

Übersicht der 1911er Moste.

Weinbaugebiet	Maximal- und Minimalgehalte	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (Gesamtsäuren) %
Bergstraße	Maxima	92,0	9,38
	Minima	67,0	3,98
Neckartal	Maxima	85,0	9,90
	Minima	78,0	7,58
Odenwald	Maxima	90,0	11,03
	Minima	71,0	4,35

Tabelle II.

Zusammenstellung von Mostproben nach Grade Öchsle.

Von 67° bis 69° Öchsle bei 4 Mostproben.
„ 70° „ 74° „ „ 9 „
„ 75° „ 79° „ „ 44 „
„ 80° „ 84° „ „ 64 „
„ 85° „ 89° „ „ 17 „
„ 90° „ 94° „ „ 6 „

Tabelle III.

Zusammenstellung der Gesamt-Säure der Mostproben.

Von 0,39 g in 100 ccm Most bei 1 Mostproben.
„ 0,40 „ bis 0,49 g „ „ „ „ „ 15 „
„ 0,50 „ „ 0,59 „ „ „ „ „ „ 59 „
„ 0,60 „ „ 0,69 „ „ „ „ „ „ 44 „
„ 0,70 „ „ 0,79 „ „ „ „ „ „ 19 „
„ 0,80 „ „ 0,89 „ „ „ „ „ „ 3 „
„ 0,90 „ „ 0,99 „ „ „ „ „ „ 3 „
„ 1,00 „ „ 1,09 „ „ „ „ „ „ — „
„ 1,10 „ „ 1,19 „ „ „ „ „ „ 1 „

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				Weinbaugebiet Bergstraße.					
1	Alsbach, Erbel	Kies, Stallmist	Österreicher und Riesling	—	22. 9. 11	Heißer, trockener Sommer	Weiß	76,0	5,85
2	„ Obersteinweg	Lehm, Stallmist	„	—	23. 9. 11	„	„	74,0	5,70
3	„ Grügen	Lehm, künstlicher Dünger	Verschied.	—	25. 9. 11	„	„	81,0	7,05
4	„ Salbenberg	Kies, künstlicher Dünger	Österreicher u. Portugies.	—	„	„	„	84,0	4,88
5	„ Kins	Kies mit Sand, Stallmist	Österreicher	—	26. 9. 11	„	„	81,0	5,40
6	Auerbach, Rott	Stein, Stallmist	Riesling	—	„	„	„	81,0	5,33
7	„ Im Strang	Lehm, Stallmist	Österreicher	—	„	„	„	82,0	5,48
8	„ „	„	„	—	„	„	„	74,0	6,15
9	„ $^2/_3$ Rottberg, $^1/_3$ Strang	Stein und Lehm, Stallmist	$^2/_3$ Österreicher, $^1/_3$ Riesling	—	27. 9. 11	„	„	80,0	5,10
10	„ Rott	Stein, Stallmist	Riesling	—	26. 9. 11	„	„	76,0	5,63
11	„ Kahlberg	„	Österreicher	—	„	„	„	83,0	5,85
12	„ Kahlberg, Erlenhaupt, Rott	„	Österreicher und Riesling	—	„	„	„	83,0	5,93
13	„ Rott, Strang	Stein und Lehm, Stallmist	„	—	„	„	„	80,0	6,15
14	„ Rott, Emmertal	Stein, Stallmist	$^2/_3$ Riesling, $^1/_3$ Österreicher	—	27. 9. 11	„	„	80,0	6,30
15	„ Schloßberg	„	Österreicher	—	„	„	„	78,0	4,65
16	„ Rott	„	Riesling	—	„	„	„	77,0	7,05
17	„ Rott	„	„	—	„	„	„	78,0	7,73
18	„ Gemischte Lagen	Stein und Lehm, Stallmist	Österreicher und Riesling	—	26. 9. 11	„	„	79,0	5,48
19	„ Kahlberg	Stein, Stallmist	Österreicher	—	„	„	„	80,0	5,40
20	„ Rott	„	Riesling	—	27. 9. 11	„	„	80,0	5,85
21	„ Rott	Kalkhaltiger Steinboden, Stallmist	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	29. 9. 11	„	„	86,0	7,50
22	„ Emmertal	Lehm, Stallmist	Österreicher	—	27. 9. 11	„	„	84,0	5,85
23	„ Im Strang	„	„	—	26. 9. 11	„	„	80,0	4,28
24	„ Schloßberg	Stein, Stallmist	„	—	„	„	„	90,0	4,65
25	„ Rottberg	„	„	—	27. 9. 11	„	„	84,0	5,55

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
26	Bensheim, Vetzersberg	Kies, Stallmist	Österreicher und Riesling	Heuwurm; gespritzt und geschwefelt	26. 9. 11	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	85,0	5,03
27	„ Geiersberg	Sand und Lehm, Stallmist	„	„	„	„	„	81,0	5,85
28	„ Vetzersberg	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	86,0	5,55
29	„ Hohberg	Kies, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	82,0	6,15
30	„ Hemsberg	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	79,5	5,01
31	„ Käsetal	Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	86,0	6,30
32	„ Kirchberg	Kies mit Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	84,0	4,72
33	„ Hahnberg	Sand mit Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	82,0	6,30
34	„ Streichling	Sand, Stallmist	Portugieser	„	„	„	„	71,0	5,55
35	„ Paulus	Leichter Kies, Kompost	„	„	„	„	„	81,0	5,25
36	„ Röder	Lößboden, Kompost	„	„	„	„	„	82,5	6,08
37	„ Vetzersberg	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	84,0	5,63
38	„ Paulus	Kies mit Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	76,0	5,20
39	„ „	„	„	„	„	„	„	69,5	6,23
40	„ Hohberg	„	„	„	„	„	„	85,0	5,70
41	„ Geiersberg	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	81,5	5,25
42	„ Jakob	„	„	„	„	„	„	80,0	6,45
43	„ Hahnberg	Sand mit Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	83,0	5,70
44	„ „	„	„	„	„	„	„	80,5	6,98
45	„ Jakob	Sand mit Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	79,0	6,15
46	„ „	„	„	„	„	„	„	82,0	6,90
47	„ Hemsberg	Sand mit Lehm, Stallmist	„	„	„	„	„	84,0	4,95
48	„ Oberer Hemsberg	Kies, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	77,5	5,10
49	„ Hemsberg	Lößboden, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	79,0	5,55
50	„ Käsetal	Sandboden, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	80,0	5,40
51	„ Hemsberg	Lößboden, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	81,5	5,10

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
52	Bensheim, Paulus u. Kalkgasse	Lett und Kies, Stallmist und künstl. Dünger	Österreicher und Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	26. 9. 11	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	77,0	7,43
53	Bickenbach, Amtmann	Sand, Stallmist	Verschieden	„	30. 9. 11	„	„	70,0	9,38
54	„ „	„	„	„	„	„	„	80,0	8,55
55	„ Laukenloch	Sand, Kunstdünger bezw. Kalk	„	„	25. 9. 11	„	„	79,5	6,30
56	Gronau, Auberg	Löß, Stallmist	Österreicher	—	26. 9. 11	„	„	75,5	6,00
57	„ Strieht	„	Gemischt	—	„	„	„	80,0	6,08
58	„ Pfaffenrech	Lehm und Sand, Stallmist	Österreicher	—	„	„	„	79,0	6,60
59	„ Steinfürst u. Ziegelpfad	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	77,0	5,63
60	„ Steinfürst	Lehm, Stallmist	Meist Portugieser	—	„	„	„	82,0	4,65
61	„ Au und Grüner Baum	Sand, Stallmist	Österreicher und Riesling, Gutedel	—	„	„	„	78,0	7,80
62	Hambach, Stemmler	Löß und Lehm, Stallmist	Österreicher und Riesling	Sauerwurm; keine	26. 9. 11, wenig Fäulnis	„	„	85,0	5,10
63	„ Herdweg	Etwas steinig, Stallmist	„	„	„	„	„	85,0	5,25
64	„ Hohenforst	„	„	„	„	„	„	75,0	3,98
65	„ Kränzenberg	„	„	„	„	„	„	78,0	5,40
66	„ Ofenberg	Gemischt, Stallmist	„	„	„	„	„	71,0	4,80
67	„ Untere Hübner	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	78,0	5,70
68	„ Kritz	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	68,0	5,48
69	„ Steinkopf	„	„	„	„	„	„	80,0	6,75
70	„ Biengarten	Gemischt, Stallmist	„	„	„	„	„	79,0	7,20
71	Heppenheim, Ofenberg	Löß, Stallmist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	26. 9. 11	„	„	89,5	5,55
72	„ Krück	„	„	„	„	„	„	87,0	6,30
73	„ Weißer Rain	„	„	„	„	„	„	88,0	6,90
74	„ Stemmler	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	87,5	6,15
75	„ Maiberg	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	89,0	6,38
76	„ Schloßberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	84,0	5,63
77	„ Kirchenheck	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	80,0	5,85

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
78	Heppenheim, Erbel	Gemischter Boden, Stallmist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	26. 9. 11	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	84,5	5,70
79	„ Steinkopf	Stein, künstl. Dünger und Stallmist	„	„	„	„	„	82,0	6,90
80	„ Krück	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	86,0	5,40
81	„ Stemmler	Stein, Stallmist und Kunstdünger	Österreicher und Riesling	„	„	„	„	84,0	6,38
82	„ Eiengarten Lange Laub	Stein und Löß Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	84,5	4,65
83	„ Blinzig	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	84,0	5,40
84	„ Lange Laub, Eckweg	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	82,0	5,85
85	„ Katz	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	88,0	7,20
86	Jugenheim, Bickenbacher Weg	Sand, Stallmist	Österreicher und Riesling	„	„	„	„	69,0	5,85
87	„ Strehling	„	„	„	„	„	„	67,0	6,30
88	„ Saubaum	„	„	„	20. 9. 11	„	„	72,5	6,75
89	Schönberg, Krätzert	Kies, Stallmist	„	Peronospora und Oidium, Heu- u. Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	3. —6. 10. 11	„	„	92,0	7,73
90	„ „	„	„	„	„	„	„	92,0	7,73
91	„ „	„	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	„	„	„	92,0	7,58
92	„ „	„	„	„	„	„	„	92,0	7,58
93	Seeheim, In den 6 Morgen u. im Lohndorf	Lehmiger Sand, Stallmist, voriges Jahr Thomasmehl u. Kainit	Österreicher mit einigen verschied. Sorten	Heuwurm; gespritzt und geschwefelt	21. 9. 11	„	„	71,0	5,40
94	„ Im Braunneberg	Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling und Burgunder	„	22. 9. 11	„	Rot	70,0	7,13
95	„ „	„	Riesling	„	22. 9. 11	„	Weiß	79,5	7,35
96	Zell, Am Berg	Kies, Stallmist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	27. 9. 11	„	„	84,5	6,30
97	„ Auberg	Gemischt, Kies und Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	81,0	6,38
98	„ Heilwage	Löß, Stallmist	„	„	26. 9. 11	„	„	78,0	6,23

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
99	Zwingenberg, Im Krämer	Lehm, Stallmist und künstl. Dünger	Österreicher und Riesling	Keine	29. 9. 11	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	81,0	6,30
100	„ „	„	„	„	„	„	„	83,0	6,00
101	„ Lutziberg	Kies, Stallmist und künstl. Dünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	„	„	82,0	5,70
102	„ Honig	Lehm, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	77,5	5,85
103	„ Alter Graben	„	„	„	„	„	„	75,0	5,70
104	„ Im Krämer	Löß, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	82,0	6,00
105	„ Ebene	Lehm, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	80,0	6,45
106	„ Rohberger	Löß, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	80,5	5,85
107	„ Honig	Lehm, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	78,0	6,60
108	„ Lange Schneid	Löß, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	76,0	5,55
109	„ Hard	„	„	„	„	„	„	81,0	5,85
110	„ Wetzbach	„	„	„	„	„	„	78,0	5,55
111	„ Orbis	„	„	„	„	„	„	76,0	5,85
112	„ Steingrödel	Kies, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	80,5	6,30
113	„ Im Krämer	Löß, Stallmist und künstl. Dünger	„	„	„	„	„	82,0	6,00
114	„ Lutziberg	Kies und Löß, Stallmist und künstl. Dünger	Verschiedene	„	„	„	„	81,0	4,80
115	„ Steingrödel	Kies, Stallmist	Österreicher und Riesling	„	„	„	„	84,0	5,03
116	„ Im Krämer	Löß, Stallmist	„	„	27. 9. 11	„	„	77,0	4,88
117	„ Orbis	Lehm, Stallmist	„	„	30. 9. 11	„	„	78,0	4,95
			Weinbaugebiet Neckartal.						
118	Hohenstadt, Sommerberg	Kalkstein, Stallmist	Gemischt	Sauerwurm; gelesen	2. 10. 11	Heißer, sehr trockener Sommer	Schill.	78,0	7,65
119	„ Klempen	Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	85,0	7,80
120	„ Neidig	„	„	„	„	„	„	78,0	9,15

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
121	Wimpfen, Hedrichsberg	Letten, Stallmist	Gemischt	Sauerwurm; gelesen	2. 10. 11	Heißer, sehr trockener Sommer	Schill.	80,0	7,58
122	„ Kimbach	„	„	Keine	„	„	„	79,0	7,95
123	„ Höhe	„	„	„	„	„	Weiß	83,0	9,90
124	„ Steinweg	„	„	„	„	„	„	84,0	8,10
125	„ „	Letten, schwefelsaures Ammoniak	„	„	„	„	Schill.	80,0	8,55
			Weinbaugebiet Odenwald.						
126	Groß-Umstadt, Klingel	Kies, Stallmist	Verschiedene	Keine	2. 10. 11	Heißer, sehr trockener Sommer	Weiß	90,0	4,35
127	„ Ziegelwald	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	87,0	5,55
128	„ Knos	Steingeröll, Stallmist	„	„	„	„	„	81,0	6,08
129	„ Neuberg	Kies, Stallmist	Riesling	„	3. 10. 11	„	„	83,0	5,25
130	„ Ziegelwald	Stein, Chilisalpeter	Riesling und Tokayer	Keine; gespritzt und geschwefelt	4. 10. 11	„	„	81,0	6,08
131	„ Klingel, Steinkrück Ziegelwald	Kies und Stein, Stallmist	Verschiedene	„	2. 10. 11	„	„	88,0	5,78
132	„ Platte	Letten- und Lehmboden, Stallmist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	3. 10. 11	„	„	78, 0	6,00
133	„ Klingel	Steingeröll, Stallmist	Verschiedene	„	2. 10. 11	„	„	76,0	6,83
134	„ Steinkrück	„	„	„	2. 10. 11	„	„	78,0	4,80
135	„ Ziegelwald	„	Österreicher	„	3. 10. 11	„	„	77,0	4,65
136	Klein-Umstadt, Stachelberg	Kies und Stein Stallmist	Gutedel u. Riesling	„	2. 10. 11	„	„	75,0	6,53
137	„ Neuberg	Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	77,0	6,68
138	„ „	„	„	„	„	„	„	82,0	6,83
139	„ Stachelberg	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	76,0	6,00
140	„ „	„	„	„	„	„	„	77,0	5,40
141	„ Neuberg	Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	71,0	11,03
142	„ Seitenberg	Stein, Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	78,0	7,80
143	„ Stachelberg	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	76,0	5,33
144	„ „	Steiniger Letten, Kompost und künstl. Dünger	Österreicher, Riesling und Gutedel	Sauerwurm; gefangen	„	„	„	79,0	5,25
145	„ „	„	„	„	„	„	„	80,0	6,30

7. Elsaß-Lothringen.

A. Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen.

Bericht der landwirtschaftlichen Versuchsstation Colmar i. E.
Prof. **Dr. P. Kulisch.**

Allgemeine Bemerkungen über den Jahrgang 1911.

Die Ernteaussichten waren in Elsaß-Lothringen im Frühjahr 1911 im allgemeinen nicht sehr günstig. Die vorausgegangenen schlechten Weinjahre hatten den Stock vielfach sehr geschwächt, namentlich in den Berglagen war infolgedessen der Ansatz von Gescheinen von vornherein nur ein mäßiger, abgesehen von wenigen begünstigten Lagen und den auch in den schlimmen Peronosporajahren durch sorgfältige Bespritzung gesund erhaltenen Reben. In der Ebene waren die Aussichten im allgemeinen besser, teilweise sogar sehr gut, auch hier wieder gerade in den Gemeinden, die in den vorausgegangenen schwierigen Jahren nicht müde geworden waren, ihre Reben vor Krankheiten zu schützen. Abgesehen von einer im Juni einsetzenden Regenperiode, die hie und da den Traubenansatz etwas beeinträchtigt hat, war die Frühjahrsentwickelung eine recht günstige. Vom Juli an setzte auch in Elsaß-Lothringen eine fast 3 Monate dauernde Periode sehr hoher Sommertemperaturen ein, deren Wirkung noch dadurch gesteigert wurde, daß Niederschläge in dieser Zeit in nennenswerter Menge nicht fielen. Die sonnen- und wärmebedürftige Rebe hat unter dem Mangel an Feuchtigkeit viel weniger gelitten als andere Kulturpflanzen; der Stock hat sich sogar in solchen Weinbergen, die in den Vorjahren traurig anzuschauen waren und im Frühjahr die Nachwirkungen der schlechten Jahre noch gar zu deutlich zeigten, ganz überraschend erholt. Hinzu kam noch, daß Rebkrankheiten so gut wie gar nicht aufgetreten sind. Auch in nicht behandelten Reben hat die im Juni auftretende Peronospora nur geringen Schaden angerichtet. Ganz besonders auffallend war in ganz Elsaß-Lothringen das vollständige Zurücktreten des Wurmschadens. In Lagen, in welchen in den Jahren 1909 und 1910 auf eine Traube über 30 Sauerwürmer gezählt wurden, konnten im Jahre 1911 auf den ganzen Stock nur etwa 5—10 Stück festgestellt werden. Besonders bemerkenswert ist dieser Rückgang deshalb, weil sowohl die Motten der ersten wie namentlich der zweiten Generation ziemlich zahlreich sich zeigten. Für ganz Elsaß-Lothringen unterliegt es gar keinem Zweifel, daß lediglich durch die überaus günstige Witterung das vollständige Zurücktreten des Wurmschadens bedingt wurde.

Die Traubenentwickelung ging im allgemeinen nicht so schnell voran, wie man es nach der Höhe der Sommertemperaturen hätte erwarten sollen. Der Mangel an Feuchtigkeit beeinträchtigte doch etwas die Lebenstätigkeit des Stockes, doch hat sich dieser Einfluß je nach den Bodenverhältnissen und dem Gewächse sehr verschieden geäußert. Die kalten und schweren Böden haben vorzüglich ausgehalten. Ganz besonders schön entwickelten sich die Trauben in den feuchten Lehmböden der Ebene und den flachen Hügellagen des Unter-Elsaß mit Lehm- und Lettenböden. Sehr ungünstig beeinflußt wurde die Traubenentwickelung in den trockenen Kiesböden der Rheinebene, ferner in den steilen, steinigen oder kiesigen Lagen der Vogesenabhänge. Die sich früh entwickelnden Sorten wie Gutedel und Knipperle haben durch die Trockenheit viel weniger gelitten, als die spät reifende Rieslingtraube. Diese hing vielfach Ende August noch kleinbeerig und ganz welk am Stock.

Die Erträge sind dadurch weiter vermindert, daß die Beeren infolge der Trockenheit klein blieben. Die Erntemenge war daher in den Berglagen fast ganz allgemein gering, in den Niederungslagen dagegen gut, teilweise sogar vorzüglich. Einzelne Gemeinden des Kreises Rappoltsweiler haben der Menge nach einen geradezu großen Herbst gemacht; gab es doch ganze Gewanne, in denen durchschnittlich auf den Hektar 7000—10000 l Wein, also ein Vollherbst, geerntet wurden.

Die Qualität der Moste war auch im Jahre 1911, wie übrigens in allen Jahrgängen, etwas verschieden; im allgemeinen aber kann gesagt werden, daß die 1911er Moste in Elsaß-Lothringen, namentlich soweit die große Menge der Handelsweine in Betracht kommt, einen sehr reifen Jahrgang darstellten, wie er dem Weinbauer nur selten beschert ist.

Diese Tatsache tritt in ganz überzeugender Weise in den sehr niedrigen Säuregehalten zutage. Fast $^3/_4$ aller Proben hatten unter 0,7 g Säure in 100 ccm. Vielfach zeigte sich geradezu ein Säuremangel, der die Qualität insofern beeinträchtigte, als die Weine bei etwas kräftigerer Säure mehr Rasse und Körper gehabt haben würden. Besonders säurearm waren die Knipperle des Oberlandes, zumal in den heißen Granit- und Sandstein-Verwitterungsböden, aber auch der Gutedel in den triebkräftigen, feuchten Böden am Fuße der Berge. Säuregehalte von 4—5 ‰ waren bei dieser an sich säurearmen Traubensorte sehr häufig. Durch ganz besonders niedrige Säuregehalte zeichneten sich unter den Edelgewächsen die Traminer aus, bei denen mehrfach der ganz außerordentlich geringe Säuregehalt von weniger als 0,3 g festgestellt wurde. Unter sämtlichen untersuchten Mostproben waren nur zwei mit einem Säuregehalt über 1 g. Diese beiden Proben entstammten der allgemein säurereichen Gamaytraube Lothringens. Etwas ausgeprägter war die Säure auch bei den Rieslingweinen, aber im Vergleich zu den sonst am Riesling beobachteten Zahlen durchaus nicht hoch.

Die durchschnittlich große Reife der Moste ergibt sich auch aus den Mostgewichten. Mehr als die Hälfte der Moste zeigte Gewichte von 80 und 100°. Das ist für ein Land mit vorwiegendem Anbau von Massengewächsen überaus günstig, wenn man berücksichtigt, daß weitere 40% der Moste 70—80° Öchsle aufwiesen und nur etwa 7% der Mostgewichte unter 50° lagen.

Es kann daher für die Verhältnisse Elsaß-Lothringens gar nicht davon die Rede sein, daß die Qualität des Jahrganges im allgemeinen enttäuscht habe, besonders nicht hinsichtlich des Traubengeschmackes und Traubenbuketts. Schon die Trauben zeigten geschmacklich eine so wundervoll fruchtige und zugleich edle Art, wie man sie nur in ganz reifen Jahrgängen beobachtet. Selbst ganz gewöhnliche Gewächse wie Gutedel und Elbling hatten ein ausgeprägtes Traubenbukett. Aber auch bezüglich der Säuregehalte und Mostgewichte ist diese Behauptung nicht zutreffend. Die nachstehende Zusammenstellung über die beobachteten Mostgewichte und Säuregehalte läßt dies klar erkennen.

Von 100 untersuchten Mosten ergaben:

Einen Säuregrad (g in 100 ccm)		Ein Mostgewicht nach Öchsle	
unter 0,3	0,6	60—70	6,6
0,3—0,4	1,9	70—80	39,5
0,4—0,5	19,1	80—90	43,4
0,5—0,6	28,2	90—100	10,5

Einen Säuregrad (g in 100 ccm)	
0,6—0,7	23,5
0,7—0,8	16,3
0,8—0,9	8,8
0,9—1,0	1,1
über 1,0	0,6

Nur nach zwei Seiten ist bezüglich der Güte der Weine eine gewisse Einschränkung zu machen: Die ausnahmsweise hohen Mostgewichte wirklich großer Jahrgänge mit über 100° fehlen vollständig. Diese Erscheinung ist aber weniger auf ungenügende Reife der Trauben zurückzuführen, als darauf, daß ganz allgemein die Trauben bis zur Lese vollständig gesund blieben, so daß die Wirkung der Edelfäule nirgends in Erscheinung trat. Die hohen Mostgewichte großer Auslesen werden aber überhaupt nur beobachtet, wenn durch den Edelfäulepilz die Beerenhaut morsch gemacht und so eine Konzentration des Beereninhaltes ermöglicht wird. Durch dieses vollständige Ausbleiben der Edelfäule ist aber gerade eine andere hervorragende Eigenschaft des Jahrganges 1911 bedingt, das große Gewürz und Bukett gesund-reifer Trauben, das sich selbst in gewöhnlichen Gewächsen aus Ackerlagen vielfach zeigt.

Ferner ist zuzugeben, daß sich je nach der Lage und den Gewächsen hinsichtlich der Güte der Weine im Vergleich zu anderen Weinjahren sehr große Verschiebungen zeigen. Diejenigen Böden haben die besten Weine ergeben, welche der Rebe genügend Feuchtigkeit zur Verfügung stellten. Das war in den kühlen, ebenen Lagen ganz allgemein viel mehr der Fall, als an den warmen Berghängen. Erstere lieferten daher verhältnismäßig bei weitem bessere Weine als letztere. Dadurch erklärt sich auch die Erscheinung, daß vielfach in den Lehm- und Lettenböden des Unter-Elsaß weit höhere Mostgewichte erzielt wurden als in den besten Lagen des Ober-Elsaß. Nur so ist es verständlich, daß ein Clevner aus der vorzüglichen Lage des Türkheimer Brand nur 74,6°, das gleiche Gewächs aus einer geringen Hügellage des Unter-Elsaß in der Gemeinde Vendenheim dagegen 94° an der Mostwage aufwiesen. An einem Knipperle aus Hügellagen des Unter-Elsaß (Gemeinde Mittelhausen) wurden 89,2° ermittelt, an einem Riesling aus guter Berglage von Barr dagegen nur 68,4° Öchsle. In der Tatsache, daß die geringsten Lagen verhältnismäßig gute Weine aufwiesen, die guten Lagen aber vielfach Not gelitten hatten, ist die große Gleichmäßigkeit in der Güte des Jahrganges 1911 begründet. Es gibt nicht eigentliche Spitzen, aber auch fast keine geringen Weine.

Große Unterschiede sind auch bedingt je nach den Gewächsen und der Stärke des Behanges. Alle frühreifenden Traubensorten, die Mitte Juli beim Einsetzen der übermäßigen Hitze in der Entwickelung schon weit vorgeschritten waren, sind von den Folgen der Trockenheit weniger betroffen, sehr stark dagegen die sich spät entwickelnden Traubensorten, wie Riesling, Olber und Trollinger. Unter den Edelsorten sind daher im Jahre 1911 die Traminer- und Clevnerweine durchschnittlich von größerer Qualität als die Rieslinge.

Die Höhe des Ertrages hat namentlich bei den Gutedelweinen in mastigen Grundböden und bei der geringsten Massentraube des Elsaß, der Putzschere, das Mostgewicht sehr beeinträchtigt. So haben die Gutedelgewächse der Gegend von Reichenweier, die sonst selbst in Mitteljahren 75—80° an der Mostwage zeigen, vielfach nur Mostgewichte von 65—73° geliefert. An stark behangenen Stöcken von Trollinger und Putzschere gingen die Mostgewichte sogar erheblich unter 70° herab.

Moste, die einer Verbesserung bedurft hätten, bildeten jedenfalls im Elsaß seltene Ausnahmen, die für die Gesamterzeugung des Landes ohne Bedeutung sind.

Tabelle I.

Analysen der Moste aus den Versuchsreben (Sortimentsanlage) des Weinbauinstitutes Oberlin in Colmar 1911.

Gemarkung: Colmar. — Lage: Winzenheimerstraße. — Boden: Kalter Lehmboden der Ebene[1]).

Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Tag der Lese 1911	Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Tag der Lese 1911
	A. Weißweintrauben.								
1	Traminer, weiß . . .	95,1	1,10	14. 10.	25	Muscadelle	80,1	0,87	6. 10.
2	„ rot . . .	94,0	0,87	„	26	Muscat St. Laurent . .	75,0	0,75	7. 10.
3	Gewürztraminer . . .	91,0	0,69	„	27	Muscat fleur d'orange .	95,1	0,90	6. 10.
4	Morillon, weiß	96,2	1,00	9. 10.	28	Aligotet	84,1	1,00	„
5	Burgunder, weiß . . .	84,6	0,90	7. 10.	29	Lamberttraube . . .	88,5	1,06	7. 10.
6	„ grau . . .	97,2	0,80	9. 10.	30	Buketttraube	71,5	1,50	„
7	Blanc doux	100,6	0,50	6. 10.	31	Lyonnaise blanche . .	96,2	0,95	9. 10.
8	Kokulu Kara	85,0	1,13	14. 10.	32	Gutedel, weiß	79,0	0,68	14. 10.
9	Riesling	89,5	1,07	„	33	„ von Jalabert .	66,5	0,64	„
10	Malvoisier, rot	95,2	0,72	9. 10.	34	„ rot	75,0	0,62	„
11	„ de Piemont.	70,5	0,87	7. 10.	35	Hansen	83,2	1,08	9. 10.
12	Madeleine angevine . .	82,0	0,57	25. 9.	36	Zierfandler	73,0	1,10	16. 10.
13	Luglianca bianca . .	88,0	0,57	„	37	Rohrtraube	78,1	1,09	„
14	Manharttraube	90,5	0,88	14. 10.	38	Muskateller, rot . . .	95,2	0,98	9. 10.
15	Courtiller musqué . .	90,0	0,85	25. 9.	39	Wippacher	79,0	1,05	7. 10.
16	Muskat Ottonel . . .	82,4	0,63	14. 10.	40	Pikolit	76,6	0,90	6. 10.
17	Sauvignon, grau . . .	85,2	1,06	„	41	Trollinger, rot	73,2	1,05	9. 10.
18	Rotgipfler	79,2	1,15	9. 10.	42	Großer Räuschling . .	75,0	0,71	16. 10.
19	Muskat-Gutedel . . .	81,0	0,53	14. 10.	43	Elbling	76,6	0,94	6. 10.
20	Sylvaner, weiß . . .	82,0	1,08	7. 10.	44	Sarféhér	76,2	0,83	9. 10.
21	„ rot	80,5	1,04	„	45	Heunisch, rot	78,5	0,97	16. 10.
22	Madeleine royale . . .	83,5	0,61	25. 9.	46	Tantowina	70,0	0,91	„
23	Orangetraube	91,0	0,79	7. 10.	47	Boskokwi	73,0	1,18	„
24	Knipperle	92,6	0,71	6. 10.	48	Putzschere	55,3	1,00	9. 10.
	B. Rotweintrauben.								
1	Burgunder, früh . . .	94,0	0,63	25. 9.	10	Merlot	88,5	0,69	16. 10.
2	„ blau . . .	89,6	0,90	16. 10.	11	Laska	74,5	1,01	„
3	„ große race.	91,0	0,89	„	12	Gamet Nicolas. . . .	87,0	1,01	„
4	St. Laurent	93,5	0,83	„	13	„ de Liverdun . .	87,8	1,05	14. 10.
5	Müllerrebe	91,5	0,80	„	14	„ crepet	74,0	1,15	„
6	Portugieser	82,1	0,68	„	15	„ teinturier . . .	84,2	1,13	„
7	Limberger	86,5	1,00	„	16	Trollinger, blau . . .	79,2	0,95	9. 10.
8	Teinturiere Ordinaire .	76,7	1,10	„	17	„ blauduftig .	78,6	0,96	14. 10.
9	Carbenet	82,7	0,99	„					

C. Hybriden (Direktträger).

Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Tag der Lese 1911
1	Riparia Gamet 595	112,8	1,17	22. 9.
2	„ „ 604	111,8	0,89	„
3	„ „ 605	106,0	1,15	„
4	Jalabert Taylor 782	86,0	1,17	„
5	Madeleine royale Taylor 806 .	96,5	0,97	„

[1]) Bezüglich Lage, Boden und Kultur der Weinberge, aus welchen die Moste der Tabellen I—II stammen, siehe auch Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamte, Bd. XX, Seite 234—235.

Tabelle II.

Analysen der Moste aus den Versuchsreben des Weinbauinstitutes Oberlin in der Hardtlage (Kanton Endlen) 1911.

Gemarkung: Colmar. — Boden: Trockener, warmer Kiesboden der Ebene.

Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Tag der Lese 1911	Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Tag der Lese 1911
	A. Weißweintrauben.								
1	Traminer, weiß . . .	94,5	0,65	12. 10.	20	Knipperle	75,8	0,41	1. 10.
2	„ rot	91,0	0,26	„	21	Muscadelle	72,3	0,45	„
3	Gewürztraminer . . .	91,0	0,24	„	22	Muscat St. Laurent . .	80,5	0,38	10. 10.
4	Morillon blanc	95,5	0,46	„	23	Aligotet	75,3	0,57	3. 10.
5	Burgunder, weiß . . .	77,7	0,53	11. 10.	24	Lamberttraube. . . .	78,5	0,75	2. 10.
6	„ grau . . .	89,2	0,48	„	25	Lyonnaise blanche . .	88,8	0,44	3. 10.
7	Blanc doux	83,2	0,45	„	26	Gutedel, weiß	76,5	0,57	10. 10.
8	Kokulu Kara	87,5	0,86	12. 10.	27	„ rot	70,2	0,50	11. 10.
9	Riesling	70,8	0,73	„	28	Hansen	79,8	0,53	3. 10.
10	Malvoisier, rot	71,0	0,45	„	29	Zierfandler	82,5	0,66	12. 10.
11	Manharttraube	88,0	0,50	„	30	Wippacher	70,0	0,87	30. 9.
12	Courtiller musqué . .	86,8	0,72	4. 10.	31	Pikolit.	67,5	0,61	12. 10.
13	Muskat Ottonel . . .	81,0	0,39	10. 10.	32	Trollinger	79,0	0,60	„
14	Sauvignon gris . .	90,0	0,50	12. 10.	33	Großer Räuschling . .	71,8	0,57	3. 10.
15	Rotgipfler	98,8	0,63	3. 10.	34	Elbling, weiß	69,2	0,64	„
16	Muskat-Gutedel . . .	89,0	0,30	10. 10.	35	Heunisch, rot	79,0	0,51	12. 10.
17	Sylvaner, weiß . . .	81,3	0,54	3. 10.	36	Tantowina	67,3	0,54	13. 10.
18	„ rot	65,8	0,51	„	37	Boskokwi	73,5	0,84	12. 10.
19	Orangetraube	76,7	0,37	11. 10.	38	Putzschere	60,0	0,56	„
	B. Rotweintrauben.								
1	Burgunder, blau . . .	88,0	0,71	28. 9.	7	Merlot	86,3	0,34	4. 10.
2	„ große race .	87,5	0,74	„	8	Laska	75,2	0,85	„
3	St. Laurent	83,3	0,74	4. 10.	9	Gamet de Liverdun . .	76,8	0,84	3. 10.
4	Müllerrebe	75,5	0,56	30. 9.	10	„ crepet	87,8	0,68	4. 10.
5	Portugieser	81,0	0,38	28. 9.	11	„ teinturier . . .	80,8	0,75	„
6	Limberger	72,0	0,62	4. 10.					

Oberlins Hybriden.

Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Tag der Lese 1911
1	Goldriesling	73,2	0,51	27. 9.
2	Kaisermuskat	73,0	0,50	2. 10
3	Goldmuskat	77,0	0,37	„
4	Firnriesling	76,0	0,47	„
5	Bukettriesling	70,5	0,48	10. 10.
6	Muskatblume	92,0	0,67	14. 9.
7	Marienriesling	67,0	0,75	„
8	Reichriesling	80,5	0,55	„

Tabelle III.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				Ober-Elsaß.					
1	Reiningen, Ölenberg, Südabhg. d. Klosterberges	Verbesserter Lehmboden	Gutedel	Gesund	30. 9., Traubenfäulnis unbedeutend	—	Weiß	74,8	0,70
2	„ „	„	Riesling	„	2. 10., Traubenfäul. unbedeutend	—	„	79,3	0,86
3	„ „	„	Tokayer	„	3. 10., Traubenfäul. unbedeutend	—	„	95,8	0,77
4	Leimbach, Kalkgruben	—	Gutedel und Elbling	„	—	—	„	76,3	0,70
5	„ Eichels	—	Gemischter Satz	Oidium;	—	—	„	77,7	0,68
6	„ Jung-Berg	—	Gutedel	Gesund	—	—	„	76,2	0,62
7	Altthann, Euchenberg	—	Gemischter Satz	Oidium;	—	—	„	81,3	0,64
8	Thann, Feld	Tiefgrundiger, etwas schwerer Boden	Laska	Gesund	2. 10.	—	„	85,9	0,69
9	„ „	Leichter Sandboden	Elbling	—	3. 10., Traub. leicht angefault	—	„	74,4	0,57
10	„ „	„	Weißedler	Gesund	3. 10.	—	„	89,4	0,50
11	„ „	„	Knipperle	„	4. 10.	—	„	84,9	0,59
12	„ „	„	Burgunder, weiß	„	4. 10., Traub. leicht angefault	—	„	79,4	0,53
13	Wuenheim	„	Gutedel, Elbling	„	2. 10.	—	„	82,0	0,51
14	„	Rauher, steiniger Sandboden	Burgunder, blau	„	3. 10.	—	„	98,8	0,69
15	„	Rauher, steiniger Boden	Riesling	„	„	—	„	91,3	0,74
16	Bergholz, Niederweid	Lehmboden	Elbling	„	27. 9.	—	„	72,7	0,65
17	„ Unter- und Oberstein	Sandiger Lehmboden, teilweise Sandboden	Elbling, Gutedel, Burgunder	„	26. 9.	—	„	77,7	0,68
18	„ Oberweid	Lehmboden	Olber	„	28. 9.	—	„	76,7	0,90
19	Gebweiler, Heiße Wanne	Sandboden, teilw. Schiefer	Burgunder, grau u. weiß, Traminer, Sylvaner, Gutedel u. Olber	—	29. 9.	—	„	85,2	0,56
20	„ Haul, Spiegel	—	Elbling, Olber, Gutedel	Etwas Oidium	28. 9.	—	„	80,4	0,75
21	„ Bachschimberg	—	Meist Gutedel	Gesund	3. 10.	—	„	81,0	0,64

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
22	Gebweiler, Oberer Schimberg, Berglage	Grauwacke	Viel edles Gewächs	Sehr gesund	6. 10.	—	Weiß	78,9	0,54
23	„ Scheiwing, Berglage	—	„	Etwas Oidium	10. 10.	—	„	83,0	0,69
24	„ Keßler, Berglage	—	„	—	12. 10.	—	„	96,4	0,64
25	„ Riesling-Saering	—	Riesling	Gesund	15. 10.	—	„	86,4	0,59
26	„ Kitterle	—	Edelgewächse	„	16. 10.	—	„	90,0	0,59
27	„ Saering	—	Olber	„	„	—	„	86,0	0,80
28	„ Oberer Schimberg, Berglage	—	Riesling	„	18. 10.	—	„	88,4	0,68
29	„ Ziegelweingart.	Mittelschwerer, bindiger Boden	Gemisch, Olber	Etwas Oidium	5. 10.	—	„	81,8	0,68
30	„ Heiße Wanne	Sandiger Lehm	Gemisch, vorwiegend Elbling und Olber	Gesund	10. 10.	—	„	84,3	0,52
31	„ Saering	Sandboden	Riesling	„	14. 10.	—	„	87,8	0,52
32	„ „	Mittelschwerer Boden	Olber	„	„	—	„	78,8	0,67
33	„ Schimberg	Lehmiger Sandboden	Gemisch, vorwiegend Elbling	„	18. 10., Trauben etwas faul	—	„	83,8	0,53
34	„ „	Lehmiger Sand- und Steinboden	Riesling	„	19. 10.	—	„	71,3	0,67
35	Westhalten, Neuland, ob. Lage	Sandboden	Elbling, Knipperle	—	5. 10., etwas Edelfäule	—	„	86,1	0,72
36	„ Hartha	Leichter Boden	Knipperle, Muskateller	Gesund	29. 9.	—	„	83,6	0,44
37	„ Jettenbrun	Lehmboden	Elbling, Gutedel	„	7. 10.	—	„	76,6	0,60
38	„ Steinstück	Steiniger Boden	Verschieden	„	„	—	„	83,6	0,55
39	„ Leimen	Lehmboden	„	„	„	—	„	90,1	0,66
40	„	Lehm und Kalk	Gamay	„	25. 9.	—	„	88,0	0,58
41	„ Kalkgrube	—	Gutedel, Knipperle, Elbling	„	28. 9.	—	„	81,0	0,63
42	„ Bollenberg	—	Sylvaner	„	30. 9.	—	„	86,5	0,54
43	„ „	—	Burgunder, grau	„	12. 10.	—	„	98,0	0,56
44	„ „	—	Riesling	„	„	—	„	87,0	0,83
45	„ „	—	Traminer	—	13. 10.	—	„	91,0	0,52
46	Rufach, Haul	Steiniger Boden	Gemisch	Gesund	25. 9.	—	„	86,6	0,48
47	„ Bollenberg	Lehmboden	Knipperle, Gutedel	—	3. 10., faul	—	„	92,1	0,69
48	„ Haul	Kalkboden	Gemisch	Gesund	22. 9.	—	Rot	84,3	0,49
49	„ „	„	Knipperle, Elbling	„	27. 9.	—	Weiß	88,8	0,57

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
50	Rufach. Haul	Kalkboden	Knipperle, Putzschere, Gutedel	Gesund	29. 9.	—	Weiß	72,3	0,37
51	„ „	„	Sylvaner	„	30. 9.	—	„	89,3	0,48
52	„ „	„	Bukett-traube	„	10. 10.	—	„	81,8	0,51
53	„ Heide	—	Sylvaner	—	6. 10.	—	„	79,8	0,46
54	„ Haul	Kalkboden	Olber	Gesund	12. 10.	—	„	81,5	0,65
55	„ „	„	Gewürz-traminer	„	„	—	„	96,5	0,34
56	„ „	„	Rotgipfler, Zierfandler	„	13. 10.	—	„	83,0	0,40
57	„ „	„	Riesling	„	20. 10.	—	„	83,0	0,65
58	Sulzmatt, Luß	„	Knipperle	„	28. 9.	—	„	84,5	0,67
59	„ Scheiblung	Tonboden	Elbling	Sehr gesund	2. 10.	—	„	75,7	0,63
60	„ Kanzel	Sandiger Tonboden	Knipperle und viel Edelgewächs	„	3. 10.	—	„	89,2	0,56
61	„ Grünling, nied. Lage	Lehmboden	Knipperle	Gesund	29. 9.	—	„	81,1	0,50
62	„ Erstel, hohe Lage	Sandboden	Elbling, Knipperle	„	5. 10.	—	„	78,6	0,58
63	„ Neuweg, mittlere Lage	Lehmboden	Olber	„	7. 10.	—	„	71,6	0,71
64	Pfaffenheim, Mambert, unt. Lage	„	Knipperle	—	30. 9.	—	„	84,1	0,68
65	„ Reichelt, unt. Lage	Lehmboden mit kleinen Kalksteinen	„	Gelbsucht	„	—	„	93,6	0,50
66	„ Gänsbrunnen, unt. Lage	Sandiger Lehmboden mit Steinen	Knipperle u. Gutedel	—	2. 10.	—	„	89,1	0,48
67	„ Rädle, mittlere Berglage	Sandiger, steiniger Tonboden	„	—	2. 10.	—	„	86,1	0,55
68	„ mittlere Schlatten	Schwerer Lettboden mit Kieselsteinen	Elbling	Oidium	5. 10.	—	„	85,1	0,69
69	„ Schneckenberg	Kalkstein-Tonboden	„	—	„	—	„	87,1	0,57
70	Geberschweier, Rufacher Weg, mittlere Berglage	Schwerer Tonboden mit Kieselsteinen	„	—	2. 10.	—	„	80,1	0,59
71	Hattstatt, Leimacker Scherkastel, Kastelweg	Kalkboden	Kl. Riesling u. Elbling	Sehr gesund	27. 9.	—	„	79,0	0,62
72	Herlisheim, Lach	Grundboden	Elbling	„	28. 9.	—	„	70,0	0,61
73	Häusern, Stumpfer	Sand- und Kalkboden	Grobes Gewächs	Äscher	29. 9.	—	„	80,1	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
74	Häusern, Behl	Sandboden	Gemisch	Zieml. gesund	28. 9.	—	Weiß	77,1	0,61
75	„ Kesselacker	Lehmboden	„	Gesund	29. 9.	—	„	88,1	0,62
76	„ Stich	Kies- und Sandboden	Knipperle, Elbling, Gutedel, gr. Räuschling	„	30. 9.	—	„	80,4	0,61
77	„ Gaß, kleiner Abhang	Starker Grund- und Lettboden	Elbling, Knipperle und Gutedel	„	5. 10.	—	„	79,9	0,65
78	Egisheim, Hertacker	Sand- und Kalkboden	Grobes Gewächs	„	28. 9.	—	„	93,0	0,66
79	„ Holzweg	—	Elbling	„	„	—	„	87,2	0,54
80	„ Hohrain	Tonboden	Knipperle	„	29. 9.	—	„	89,2	0,64
81	„ Mink	Lehmboden	„	„	30. 9.	—	„	91,2	0,75
82	„ Eich	Letten- u. Kalkboden	Bukett-trauben	„	2. 10.	—	„	77,7	0,60
83	„ Südabhang, Hörnle	Kalksteinboden	Riesling, Gutedel, Knipperle, Sylvaner	„	3. 10.	—	„	82,9	0,45
84	„ Hüßererweg	Steiniger, kalkhaltiger Tonboden	Knipperle, Elbling, Gutedel	Sehr gesund	20. 9.	—	„	90,6	0,60
85	„ Staggelgasse	Leichter Kalkboden	Vorwiegend Knipperle	Gesund, aber durch die Trockenheit etwas gelitten	28. 9.	—	„	82,1	0,42
86	„ Eich	Mittelschwerer, steiniger, kalkhaltiger Boden	Elbling, Gutedel, Burgunder	Gesund	30. 9., etwas edelfaul	—	„	81,6	0,55
87	„ Finkensaußen	Schwerer, etwas steiniger Lehmboden	Gutedel, Elbling, Knipperle	„	2. 10., etwas edelfaul	—	„	77,6	0,68
88	„ Steingrüble	Schwerer, kalkhaltiger Tonboden	Traminer, Malvoisier, Riesling	Sehr gesund	3. 10.	—	„	86,6	0,55
89	„ Groth	Mittelschwerer, kalkhaltiger Tonboden	Riesling	Gesund	7. 10., edelfaul	—	„	83,1	0,75
90	Münster, Kleebach	Steiniger Granitsandboden	Knipperle, Elbling	„	4. 10., Anfang von Fäulnis	—	„	76,7	0,77
91	Weier i. Th., Stecklitt	Sehr steiniger Granitsandbod.	„	Sehr gesund	2. 10.	—	„	80,2	0,58
92	Wettolsheim, Matte oberhalb d. Weihers	Lehmboden	Gutedel	Gesund	2. 10., vollreif	—	„	78,3	0,57
93	„ Briel, halbe Berglage	Kalkhaltiger Boden	Riesling	„	30. 9., vollreif	—	„	83,3	0,81
94	„ Oberhalb d. Schloss.	„	Gutedel	„	7. 10., vollreif	—	„	81,3	0,50

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
95	Colmar, Harth, Meisenhütte	—	Gemisch	—	25. 9.	—	Weiß	73,2	0,55
96	Winzenheim, Wartstein, Berg	Sandiger Lehmboden	„	Gesund	5. 10.	—	„	84,8	0,59
97	Türkheim, Kirchtal	Roter Sandbod.	Knipperle	„	27. 9.	—	„	88,6	0,51
98	„ Allee	Leichter Grundboden	Gutedel	„	28. 9.	—	„	79,6	0,51
99	„ Brand	Steiniger Sandboden	Burgunder, blau u. grau	„	29. 9.	—	„	74,6	0,45
100	Ingersheim, Budenstall hinter d. Dorf	Gelber Sandboden	Knipperle	„	22. 9.	—	„	77,0	0,50
101	„ Holzweg	Lett mit etwas Kalk	Elbling	„	25. 9.	—	„	80,0	0,77
102	„ Pfleck	Lehm mit Sand vermischt	Gutedel	„	26. 9.	—	„	73,5	0,57
103	„ Klepfer	Kalkboden	Knipperle	„	30. 9.	—	„	90,0	0,52
104	Katzenthal, Dutenstein	Obere Schicht verwitterter Steinboden, unten blauer Kitt	Bukett-traube	„	30. 9.	—	„	71,0	0,67
105	Ammerschweier, Karrweg	Leichter Sandboden	Knipperle	Sehr gesund	26. 9.	—	„	84,5	0,51
106	„ Hebsack	Schwerer Lehmboden	Gutedel	„	28. 9.	—	„	84,0	0,56
107	„ Stich	Schwerer Sandboden	Riesling	„	29. 9.	—	„	85,5	0,56
108	„ Hinterkirch	Guter Ackerboden	Knipperle mit etwas Gutedel	Gesund	30. 9.	—	„	90,7	0,51
109	„ Grieß	Leichter Lehmboden	Knipperle	„	23. 9.	—	„	87,9	0,53
110	„ Hebsack	Kräftiger Lehmboden	Gutedel	„	28. 9.	—	„	83,9	0,47
111	„ Burbert	Starker Kalkboden	Riesling	„	29. 9.	—	„	95,9	0,77
112	„ Käferkopf	Kies mit Steinen	Gewürz-traminer	„	3. 10.	—	„	91,9	0,44
113	„ Meywihr, Berglage	Kräftiger Grundboden	Schwarzer Burgunder	„	3. 10.	—	„	99,3	0,65
114	„ Burgberg	Starker Kalkboden	Knipperle	„	2. 10.	—	„	88,3	0,57
115	„ Pfulben, Berg, Südlage	Kräftiger Sandboden	„	„	6. 10.	—	„	82,8	0,50
116	„ Burgberg	Kalk	Grauer Burgunder	„	7. 10.	—	„	96,3	0,62
117	Jebsheim, Oben am Leimenbrunnen	Lehmiger Sandboden	Gemisch	„	23. 9.	—	„	68,6	0,80

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
118	Jebsheim, Deinengang	Sandiger Lehmboden	Großer Räuschling	Gesund bis auf Hagelschaden	26. 9.	—	Weiß	69,6	0,90
119	Kienzheim, Ackergut	Guter Ackerboden	Knipperle, Gutedel	Gesund	25. 9., etwas angef. Trauben	—	„	88,7	0,45
120	„ Berglage Klor	Leichter Ackerboden	Knipperle	„	2. 10.	—	„	75,2	0,45
121	„ Ackergut	Sandiger Lehm	Riesling	—	28. 9., Beginn der Edelfäule	—	„	74,7	0,82
122	„ Bicks	Sandiger Boden	Knipperle	—	3. 10., Beginn der Edelfäule	—	„	85,9	0,51
123	„ Klor	„	„	Gesund	4. 10.	—	„	77,5	0,41
124	„ Tempelsbaum	Sandboden mit felsigem Untergrund	„	Gesund, aber durch Trockenheit gelitten	5. 10.	—	„	74,0	0,43
125	„ Zimmerau	Ziemlich guter, kalkhaltiger Lehmboden	„	Gesund	3. 10.	—	„	93,5	0,55
126	„ Tempelsbaum	Guter, tiefgründ. Sandboden mit feuchtem Untergrund	Riesling	Sehr gesund	5. 10.	—	„	76,5	0,79
127	„ Theobaldsbrunnen	Guter, schwerer, feuchter Lehmboden	Gutedel	„	7. 10.	—	„	76,0	0,48
128	Kaysersberg, Hinterstadt	Sandboden	Knipperle	Gesund	25. 9.	—	„	76,0	0,52
129	„ Brüstel	Schwerer Grundboden	„	„	28. 9.	—	„	87,0	0,46
130	„ Hollenweg	Lehm	„	„	„	—	„	68,0	0,52
131	„ Brüstel	—	Gutedel	„	24. 9.	—	„	90,0	0,52
132	„ Berglage Talen	Schwerer, lehmhaltiger Ackerboden	„	„	3. 10.	—	„	72,5	0,63
133	Mittelweier, Pfoeller	Schwerer Grundboden	Gutedel auf Riparia	„	30. 9.	—	„	68,1	0,58
134	„ Booswasen	„	Gutedel	„	2. 10.	—	„	75,6	0,54
135	„ Gartengut	Leichter Grundboden	„	„	4. 10.	—	„	74,6	0,53
136	„ Kibrig	Grundboden mit Sandstein	Burgunder, grau	„	5. 10.	—	„	88,1	0,51
137	Beblenheim, Colmarer-Weg	Kalkhaltiger Lehmboden	„	„	8. 10.	—	„	97,5	0,64
138	„ Grasberg	Kalkboden	Knipperle	„	10. 10.	—	„	92,0	0,52
139	„ Bennweirer-Weg	Schwerer Kalkboden	Gutedel	„	6. 10.	—	„	77,0	0,56
140	„ Bergreben	Leichter Kalkboden	Portugieser	„	5. 10.	—	„	92,0	0,59
141	„ „	„	Burgunder, grau	„	10. 10.	—	„	95,5	0,59

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
142	Beblenheim, Ober-Feld, niedere Lage	Tiefer Grundboden	Gutedel	Gesund	11. 10.	—	Weiß	77,0	0,52
143	„ Burg	Kalkboden	Burgunder, weiß	„	„	—	„	97,5	0,58
144	Reichenweier, Oberer Weißengrund	Schwerer Lettboden	Gewürztraminer	„	5. 10.	—	„	85,1	0,62
145	„ Schönenburg und Holzgaß	Schwerer Boden	Riesling	Sehr gesund	12. 10.	—	„	72,6	0,76
146	„ Seidenfad. u. Holzgaß	„	Gutedel	„	„	—	„	73,0	0,57
147	„ Kienzenweg	Lehmboden	„	Gesund	2. 10.	—	„	71,0	0,55
148	„ Müllerle	Sandiger Lehmboden	„	„	3. 10.	—	„	69,0	0,68
149	„ Ober-Weißengrund	Tonboden	„	„	6. 10.	—	„	71,0	0,57
150	„ Dambächel	„	„	„	11. 10.	—	„	84,0	0,43
151	„ Booshart	Hartboden	„	„	12. 10.	—	„	70,0	0,49
152	„ Weißengrundhart	Sandboden	Riesling	„	12. 10.	—	„	70,5	0,89
153	„ Dambächel	Tonboden	Traminer	„	14. 10.	—	„	86,0	0,48
154	„ Brückel	Lettenboden	Riesling	„	15. 10.	—	„	86,0	0,77
155	„ Boxgut	Sandboden	Knipperle	—	3. 10., Beginn der Edelfäule	—	„	85,9	0,52
156	„ Böhlhardt	Kiesboden	Riesling	—	14. 10., Beginn der Edelfäule	—	„	70,0	0,76
157	„ Schönenburg	Schwerer Tonboden mit Kalk	Sylvaner	—	15. 10.	—	„	79,4	0,51
158	„ „	„	Riesling	—	15. 10., Beginn der Edelfäule	—	„	84,4	0,77
159	„ Hagenau	Guter Grundboden	Gutedel	Gesund	8. 10.	—	„	68,0	0,44
160	„ Kobelsberg	Sandboden mit tonigem Untergrund	Knipperle	—	3. 10., Beginn der Fäulnis	—	„	89,4	0,58
161	„ Weißengrund	Guter Tonboden	Gutedel	Gesund	10. 10.	—	„	74,4	0,48
162	„ Schönenburg	Sandiger Tonboden	Sylvaner	„	13. 10.	—	„	75,4	0,52
163	„ Dambächel	Guter Tonboden	Riesling	„	13. 10.	—	„	84,4	0,75
164	„ Pflostik	Guter Sandboden	Traminer	„	14. 10.	—	„	89,4	0,63
165	„ Kienzenweg	Schwerer Granitsandboden	Gutedel	Gesund, durch Schwefel Brandschaden	7. 10.	—	„	67,7	0,44

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
166	Reichenweier, Streng	Kühler, lehmiger Tonboden	Gutedel	Gesund	8. 10.	—	Weiß	72,0	0,54
167	„ Sporen	Schwerer, reiner Tonboden	„	„	10. 10.	—	„	76,4	0,47
168	„ Schönenburg	Sehr mergeliger Gipsboden	Roter Muskateller	„	12. 10.	—	Rot	85,4	0,50
169	„ „	Mergeliger Gips-Tonboden	Riesling	„	13. 10.	—	Weiß	88,0	0,71
170	„ Heftweg	Mittelschwerer Grundboden	Gutedel	„	2. 10.	—	„	62,5	0,63
171	„ Stumpf	Schwerer Steinboden	„	„	7. 10.	—	„	66,0	0,60
172	„ Brückel	Schwerer Grundboden	„	„	17. 10.	—	„	79,0	0,48
173	„ Stumpf	Schwerer Boden	„	„	18. 10.	—	„	73,5	0,54
174	„ Hey	Mittelschwerer Boden	Gewürztraminer	„	3. 10.	—	„	89,5	0,40
175	„ Sewel	„	Gutedel	„	5. 10.	—	„	77,0	0,59
176	„ Kientzheimer-Weg	Sandboden	„	„	7. 10.	—	„	71,5	0,49
177	Zellenberg, Heßlen	Leichter Lehmboden	„	„	4. 10.	—	„	79,0	0,35
178	„ Schloßacker	Schwerer Lehmboden	„	„	6. 10.	—	„	77,0	0,45
179	„ Kronenburg	„	„	„	7. 10.	—	„	72,0	0,43
180	„ Hagenschlauf	Steiniger, schwerer, schwarzer Boden	Riesling	Sehr gesund	9. 10.	—	„	78,5	0,61
181	„ Suggler	„	Gutedel	„	10. 10.	—	„	78,5	0,49
182	„ Burghalt	Sehr schwerer Lettenboden	Traminer, rot	„	11. 10.	—	„	82,5	0,70
183	„ Ketzler	Steiniger, guter Grund	Gutedel	Gesund	28. 9.	—	„	70,9	0,49
184	„ Kronenburg	Mittelschwerer Grundboden	„	„	5. 10.	—	„	72,0	0,55
185	„ Hagenschlauf	Kiesiger Lehmboden	Riesling	„	10. 10.	—	„	68,5	0,70
186	Hunaweier, Mühlforst	Schwerer Lettboden	„	„	6. 10.	—	„	71,6	0,72
187	„ Hinterkirch	Lehmboden	Gutedel	„	14. 10.	—	„	81,4	0,51
188	„ Boosacker	Kalk- und Lehmboden	Riesling	—	18. 10., edelfaul	—	„	79,5	0,73
189	„ Dorfgut	Schwerer Lettenboden	Gutedel	„	7. 10.	—	„	72,6	0,60
190	„ Kumbs	Schwerer Grundboden	„	„	14. 10.	—	„	72,5	0,51
191	„ Mühlforst	Kiesiger Lettenboden	„	„	15. 10.	—	„	76,2	0,53
192	„ Boosacker	Schwerer Lettenboden	Riesling	—	17. 10., überreif	—	„	84,5	0,72
193	„ Helfand	Schwerer Tonboden	Zwicker	Gesund	12. 10.	—	„	81,4	0,63

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
194	Hunaweier, Boden	Leichter Grundboden	Gutedel	Gesund	14. 10.	—	Weiß	79,0	0,53
195	„ Rosacker	Leichter Grundboden, etwas Kalk	„	„	15. 10.	—	„	82,5	0,51
196	„ Mühltal	Schwerer Grundboden	„	„	„	—	„	73,0	0,59
197	„ „	„	Riesling	„	„	—	„	79,5	0,63
198	„ Gruß	Schwerer Boden	Gutedel	„	17. 10.	—	„	76,0	0,55
199	Rappoltsweiler, Rothenberg	Lehm- und Grundboden	„	„	8. 10.	—	„	72,0	0,49
200	„ Osterberg	Grundboden	Gutedel, Traminer, Riesling	„	10. 10.	—	„	85,5	0,47
201	„ Spiegel	„	Gutedel, Knipperle, Elbling, Riesling	„	12. 10.	—	„	81,8	0,49
202	„ Geisberg	—	Riesling	„	18. 10.	—	„	84,3	0,59
203	„ Gans	Mittelschwerer Grundboden	Burgunder, blau	„	2. 10.	—	„	94,4	0,53
204	„ Lander	Schwerer Sandboden	Gemisch	„	5. 10.	—	„	73,4	0,46
205	„ Dusenbach	Leichter Grundboden	„	„	10. 10.	—	„	90,4	0,58
206	„ Seesacker	„	Gutedel	„	10. 10.	—	„	81,8	0,49
207	„ Kirchberg	Leichter Tonboden	„	„	18. 10.	—	„	80,9	0,47
208	Rohrschweier, Weingarten	—	Knipperle	„	2. 10., Beginn der Fäulnis	—	„	96,2	0,55
209	„ „	—	Gutedel	„	3. 10.	—	„	87,7	0,46
210	„ Silberberg	Schwerer Tonboden	„	„	„	—	„	85,2	0,50
211	„ Holzweg	—	Knipperle	„	„	—	„	98,7	0,55
212	„ Münchgebreit	—	Burgunder, rot	Etwas Oidium	5. 10.	—	„	88,8	0,37
213	„ Koppelweg	—	Muscadelle	Viel Oidium	„	—	„	94,3	0,68
214	„ Kugelberg	Kalksteinboden	Trollinger	Gesund	6. 10.	—	„	78,8	0,67
215	„ Dorf	—	Traminer	„	7. 10.	—	„	98,8	0,45
216	St. Pilt, Geisensprung	Schwerer Boden	Elbling	„	25. 9.	—	„	78,2	0,65
217	„ Noeg'setz	Mittelschwerer Boden	Gutedel	„	28. 9.	—	„	74,7	0,46
218	„ Hinterschloß	Sandboden	Knipperle	„	3. 10.	—	„	89,2	0,47
219	„ Rott	„	Rot-Burgunder	„	2. 10.	—	Rot	89,2	0,47

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				Unter-Elsaß.					
220	Dambach, Mittl. Lage	Granitsandboden	Knipperle	Gesund	22. 9.	—	Weiß	82,6	0,51
221	„ Bühlmatt	Lehmboden	Elbling	„	„	—	„	81,6	0,79
222	„ Pförtel und Roeß	Granitsandboden	Riesling, Sylvaner	„	23. 9.	—	„	73,1	0,48
223	St. Petersholz, Berg	Tonboden	Elbling	„	30. 9.	—	„	76,0	0,95
224	Blienschweiler, Pflintz	Lehmboden	Elbling, Sylvaner	„	25. 9.	—	„	78,1	0,54
225	Hohwarth, Berg	Ton- und Sandboden	Elbling	„	30. 9.	—	„	75,5	0,90
226	Triembach, Verschied. Lagen	Ton-, Kalk- und Lehmboden	„	„	„	—	„	73,5	0,83
227	„ Sonnenbach	—	Weißburgunder	—	29. 9.	—	„	87,5	0,74
228	Nothalten, Geißenberg, Sommerhügel, Bangertrain	Roter, gemischter Sandsteinboden	Elbling, Knipperle, Sylvaner	Gesund	26. 9.	—	„	85,6	0,50
229	„ Esterfeld u. Buchertweg	Schwerer Boden	Elbling	„	27. 9.	—	„	76,3	0,70
230	„ Zellberg	Mergelboden	Sylvaner	„	29. 9.	—	„	87,8	0,58
231	„ Bungertal u. Rohrweg	Leichter Sandboden	Knipperle	„	2. 10.	—	„	79,3	0,42
232	Erlenbach, Jungenwald	Ton- und Schiefermischung	„	„	29. 9.	—	„	69,5	0,52
233	Weilerthal	—	Gemisch	—	—	—	„	73,5	0,74
234	Epfig, Frohnholz	Lehmboden	Elbling	Gesund	27. 9.	—	„	76,6	0,45
235	Mittelbergheim, Sternengaß	„	„	„	2. 10., reif	—	„	79,5	0,74
236	„ Blitt	Quarziger Lehm	„	„	4. 10.	—	„	75,0	0,75
237	„ Rittenay	Quarzboden	Riesling	„	5. 10., nicht vollreif	—	„	68,5	0,93
238	„ Pfoeller	Sehr schwerer Lehmboden	Sylvaner	„	10. 10., vollreif	—	„	88,5	0,69
239	„ Brandluft	Sandiger Lehmboden	Sylvaner, Gutedel, Riesling	„	13. 10., reif	—	„	82,5	0,62
240	„ Stein	Kalkboden	bl. Trollinger	„	14. 10., vollreif	—	„	71,5	0,67
241	Barr, Kirchberg, Berglage	Steiniger, stark kalkhaltiger Tonboden	Lambertraube	Sehr gesund	3. 10.	—	„	65,4	0,65

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
242	Barr, Bubenbach, Berglage	Schwerer tiefgründiger Tonboden	Gewürztraminer	Sehr gesund	5. 10.	—	Weiß	75,9	0,45
243	„ Freiberg, Berglage	Steiniger, mäßig kalkhaltiger Tonboden	Sylvaner	„	4. 10.	—	„	82,9	0,63
244	„ Freiberg, Berglage	„	Riesling	„	6. 10.	—	„	68,4	0,79
245	„ Biebelshaus, mittl. Lage	Kräftiger Tonboden	Sylvaner	„	5. 10.	—	„	77,1	0,83
246	„ Freiberg, nördliche Lage	Leichter Kalkboden	„	Gesund	6. 10.	—	„	82,6	0,70
247	„ Zisser, sehr gute Lage	Kräftiger Kalkboden	Weißburgunder	„	„	—	„	74,1	0,71
248	„ Degis, gute Lage	Schwerer Kalkboden	Gewürztraminer	Sehr gesund	10. 10.	—	„	82,6	0,35
249	„ Gänsbrönnel, sehr gute Lage	Kalkhaltiger Tonboden	Riesling	Gesund	5. 10.	—	„	80,1	0,61
250	„ Rittenay, ger. Lage	Schwerer Sandsteinboden	Traminer	Sehr gesund	2. 10.	—	„	87,1	0,41
251	„ Gänsbrönnel, sehr gute Lage	Kalkhaltiger Tonboden	Trollinger	Gesund	5. 10.	—	„	67,6	0,77
252	„ Schneckenberg, ger. Lage	„	Sylvaner, Knipperle	„	3. 10.	—	„	87,1	0,61
253	„ Bauholtz, sehr ger. Lage	Tonboden	Sylvaner, Knipperle, Elbling	„	7. 10., etwas Edelfäule	—	„	85,1	0,82
254	„ Feyl, gute Lage	Kalkhaltiger Tonboden	Sylvaner, Knipperle	„	6. 10.	—	„	92,6	0,63
255	Gertweiler, Lurtz	Milder Lehmboden	Sylvaner	„	5. 10.	—	„	75,6	0,76
256	„ „	„	Muscatelle	„	„	—	„	78,6	0,82
257	„ „	„	Grauburgunder	„	„	—	„	89,6	0,59
258	„ Bridel	Etwas sandiger Boden	Gutedel	„	7. 10.	—	„	73,1	0,57
259	„ Leimengrube	Feuchter Lehmboden	Sylvaner, Gutedel, Knipperle etc.	Gesund	2. 10.	—	„	80,1	0,83
260	„ „	„	Putzschere, Sylvaner	„	„	—	„	75,6	0,86
261	„ Oberes Loch	Schwerer, bünd. etwas steiniger Boden	Sylvaner	„	10. 10.	—	„	71,1	0,57
262	„ „	„	Riesling	„	„	—	„	78,1	0,76
263	Heiligenstein	Kiesboden	Elbling	„	12. 10.	—	„	75,2	0,63
264	„	Tiefgründiger Lehm	Sylvaner	„	10. 10.	—	„	61,4	0,86

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
265	Heiligenstein	Lehmiger Kiesboden	Clevener	Gesund	9. 10.	—	Weiß	75,2	0,52
266	Walf, Oberfeld	Sandboden	Elbling	„	28. 9.	—	„	70,1	0,82
267	„ Riederfeld	„	„	„	29. 9.	—	„	64,6	0,82
268	Goxweiler, Voran	Lehmboden	Traminer	„	„	—	„	86,3	0,30
269	„ Gehauen Holz	„	Weißburgunder	„	30. 9.	—	„	86,8	0,78
270	„ Großer Lee	Tiefgründiger Boden	Elbling, Gutedel	„	3. 10.	—	„	70,5	0,79
271	„ Burand	Schwerer Boden	Elbling, Sylvaner, Gutedel	„	5. 10.	—	„	66,0	0,74
272	„ Großer Lee	Schwerer Tonboden	Burgunder	„	3. 10.	—	„	79,5	0,53
273	„ Offen	Mittelschwerer, kalkhaltiger Boden	Elbling, Knipperle	„	4. 10.	—	„	80,8	0,69
274	„ Boß	Schwerer Lettenboden	Burgunder	„	10. 10.	—	„	81,8	0,53
275	„ Mittelberg	Mittelschwerer Boden	Elbling	„	5. 10.	—	„	71,8	0,72
276	„ Burand	Schwerer Tonboden	Putzschere	„	3. 10.	—	„	60,3	0,67
277	Oberehnheim, Immerscher Berg	Kalkboden	Sylvaner	„	28. 9.	—	„	80,3	0,57
278	„ Lerchenberg	Sandiger Tonboden	Müllerrebe	„	„	—	„	83,8	0,63
279	„ Tongrube	Kalk-Tonboden	Sylvaner	„	2. 10.	—	„	96,0	0,76
280	„ Altan	Kalkboden	Velteliner	„	11. 10.	—	„	80,5	0,46
281	„ „	„	Riesling	„	10. 10.	—	„	86,0	0,65
282	„ „	„	Gewürztraminer	„	11. 10.	—	„	87,5	0,29
283	„ Stadtberg, gute Berglage	Zieml. leichter, kalkhaltiger Boden	Gemisch	„	9. 10.	—	„	90,3	0,57
284	„ „	„	„	„	5. 10.	—	„	90,5	0,45
285	„ Tal	Mittelschwerer Boden mit Kalksteinuntergrund	Trollinger	„	2. 10.	—	„	71,0	0,63
286	„ Stadtberg	Zieml. leichter, kalkhaltiger Boden	Gemisch	„	5. 10.	—	„	88,9	0,45
287	„ Leimtal	Ackerboden	Rotgemisch	„	29. 9.	—	Rot	69,2	0,87
288	„ Steinbrunnen, Berglage	Halbschwerer, kalkhaltiger Boden	Trollinger	Leicht Oidium	14. 10.	—	Weiß	64,4	0,74
289	„ Langhey, ebene Lage	Kiesboden	Knipperle, Sylvaner, Elbling	Gesund	29. 9.	—	„	73,9	0,66
290	„ Tongrube	Halbschwerer, kalkhaltiger Boden	Elbling, Knipperle, Riesling	„	30. 9.	—	„	79,5	0,48

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
291	Oberehnheim, Steinbrunnen	Halbschwerer, kalkhaltiger Boden	$^4/_5$ Riesling, $^1/_5$ Gutedel	Gesund	30. 9.	—	Weiß	79,4	0,69
292	„ „	„	„	„	3. 10.	—	„	80,5	0,87
293	„ St. Leonhard, Bleiche	Kiesboden	Riesling	„	14. 10.	—	„	71,5	0,85
294	Boersch, Pfaffelberg	Sandboden	Grauburgunder	„	5. 10.	—	„	88,5	0,58
295	„ Gutgesetz	Lehmboden	Elbling	„	3. 10.	—	„	78,4	0,90
296	„ Almend	Sandboden	Sylvaner, Knipperle	„	5. 10.	—	„	78,4	0,78
297	Wolxheim, Osterlänge	Leichter Lehmboden	Knipperle	„	26. 9.	—	„	86,1	0,61
298	„ Obermühle	Mittelschwerer Tonboden	Elbling	„	28. 9.	—	„	71,6	0,68
299	„ Bruch	Schwerer Tonboden	Burgunder	„	30. 9.	—	„	89,1	0,63
300	„ Weißgrube	Sandsteinboden	Gemisch mit etwas Muskateller	„	3. 10.	—	„	85,1	0,59
301	„ Pflantzer	Schwerer Tonboden	Riesling	„	4. 10.	—	„	87,1	0,80
302	„ Steingrub, hohe Lage	Roter Sandsteinboden	Riesling, Sylvaner	„	5. 10.	—	„	73,0	0,71
303	„ Laquianstal, mittlere Lage	Kalk- und Lettenboden	Burgunder, Velteliner	„	4. 10.	—	„	84,0	0,50
304	„ Laquianstal und Felsen	Schwarzkalk- u. Lettboden	Elbling, Gutedel, Knipperle	„	3. 10.	—	„	81,5	0,62
305	Fürdenheim, Verschied. Gewanne	Schwerer Lehmboden	Sylvaner, Knipperle	„	30. 9.	—	„	87,2	0,79
306	Marlenheim, Steinklotz	Kalkmergel	Gemisch	„	3. 10.	—	„	89,6	0,44
307	„ „	„	Rotburgunder	„	4. 10.	—	„	90,1	0,46
308	Mundolsheim, Kapelle	Lehmboden	Großer Räuschling	„	28. 9.	—	„	86,4	0,76
309	Vendenheim, Pfetzenberg	Tiefgründiger Lehmboden	Burgunder	Sehr gesund	„	—	„	94,0	0,57
310	„ „	„	Gutedel	„	„	—	„	76,4	0,45
311	„ „	„	Knipperle	„	„	—	„	76,9	0,73
312	„ „	Lehmiger Tonboden	Großer Räuschling, Gutedel	„	28. 9.	—	„	80,4	0,81
313	Gimbrett, Blauer Berg	Gips u. Kreide	Gelbe Knipperle	Gesund	25. 9.	—	„	89,2	0,54
314	Mittelhausen, Liesbehl	Schwerer Tonboden	Heunisch	„	26. 9.	—	„	77,7	0,84
315	„ Tannenhay	Schwerer Lehmboden	Grüne Sylvaner	„	27. 9.	—	„	82,8	0,69
316	Waltenheim, Im Holzfeld	Leichter, sandig. Lehmboden	St. Laurent	„	29. 9.	—	„	84,5	0,90

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
317	Waltenheim, Im Duntal	Schwerer Letten, Untergrund Kalkstein	Heunisch, Gutedel, Sylvaner	Gesund	28. 9.	—	Weiß	74,0	0,75
318	„ Im Holzfeld	Mergelsandboden	Gutedel, Grauburg. u. Heunisch	„	27. 9.	—	„	73,0	0,62
319	„ Im Truttthoff	Schwerer Kalksteinboden	Gutedel, Heunisch	„	28. 9.	—	„	73,0	0,77
320	„ Lerchengarten	Sandmergel, Untergrund Letten	Tokayer, Gutedel und Heunisch	„	27. 9.	—	„	77,5	0,83
321	„ Im Hulmann	Leichter Mergelboden, Untergrund Kalkstein	Gutedel, Heunisch	„	28. 9.	—	„	82,0	0,63
322	Oberbronn, Hasenacker	Kalksteinhaltig. Boden	Elbling, Gutedel	„	26. 9.	—	„	67,6	0,52
323	„ „	„	Riesling	„	„	—	„	69,5	0,45
324	Weißenburg, Sonnenacker	Lehmboden	Schwarzer Burgunder	„	3. 10.	—	„	90,0	0,73
325	„ Steingrub	Kalkhaltiger Lehm	Gemisch	„	6. 10.	—	„	79,0	0,66
326	„ Sonnenacker	Lehmboden	Grau-Burgunder	„	3. 10.	—	„	92,0	0,70
327	„ Rödling	Kalkhaltiger Lehmboden	Sylvaner	„	6. 10.	—	„	73,5	0,73
328	„ Kummerberg	Wenig kalkhaltiger Lehmboden	Grau-Burgunder	„	7. 10.	—	„	90,5	0,71
			Lothringen.						
329	Marimont	Lehmiger Ton mit starkem Kalkgehalt	Gamay de Liverdun	Sehr gesund	21. 9.	—	Weiß	83,0	0,85
330	Vic, Godelles	Schwerer Boden	Gemisch	Gesund	29. 9.	—	„	82,0	0,75
331	„ Hauts-Champs	Schwerer Steinboden	„	„	3. 10.	—	„	80,5	0,61
332	„ Chapelots	Schwerer Lehmboden	„	„	4. 10.	—	„	75,5	0,80
333	„ Godelles	Kalkboden	„	„	19. 9.	—	„	77,0	0,86
334	„ Calvaire	„	„	„	20. 9.	—	„	77,0	0,77
335	„ Evèlotè	Leichter Boden	„	„	21. 9.	—	„	90,0	0,64
336	„ Voemont	Toniger Kalkboden	„	„	3. 10.	—	„	81,0	0,86
337	„ Grands Foullys	Leichter Boden	„	„	19. 9.	—	„	83,5	0,50
338	„ Foullys	„	Gemisch ohne Gamay	Sehr gesund	„	—	„	83,5	0,44
339	„ Vieux Chevets	„	„	„	20. 9.	—	„	88,5	0,74

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
340	Vic, Osties	Leichter Boden	Schwarzgrüne Lothringer	Sehr gesund	28. 9.	—	Weiß	78,0	0,51
341	„ Haut de Charmes	Schwerer Boden	Gemisch	„	2. 10.	—	„	89,5	0,82
342	„ Vert Troche	„	Gemisch mit Gamay	„	4. 10.	—	„	85,5	0,69
343	„ Champ Nicole	„	„	„	5. 10.	—	„	85,5	0,86
344	„ Couraux	„	Gamay de Liverdun	„	6. 10.	—	„	85,0	0,90
345	Brülingen, Vigneurt	Keuper III.	Gamay	Etwas Sauerwurm	18. 9.	—	„	81,0	0,84
346	„ Bois blanc	Keuper I.	„	—	20. 9.	—	„	72,9	1,10
347	Ancy, Verschiedene Lagen	Schwerer Lehmboden	Gamay, blauer Burgunder	Gesund	4. 10.	—	„	76,0	0,91
348	Lorry-Mardigny, Verschied. Lagen	Lehmboden	Blauer Burgunder, Gamay	—	22. 9.	Hagel	„	81,0	0,94
349	Vezon, Verschied. Lagen	„	Burgunder, blau, grau, Elbling und Gamay	Gesund	23. 9.	—	„	78,0	1,00
350	„ „	„	Weißer Burgunder u. verschied. weiße Traubensort.	„	25. 9.	—	„	81,5	0,75
351	Féy, Verschied. Lagen	Mittelschwerer Lehmboden	Burgunder, blau, weiß und grau	„	22. 9.	—	„	76,0	0,87
352	Corny, Verschied. Lagen	„	Blauer Burgunder, Gamay, Auxerois, Müllerrebe	„	25. 9.	—	„	76,5	0,96
353	Dornot, Verschied. Lagen	Etwas steiniger Lehmboden	$^2/_3$ Gamay, $^1/_3$ Burgunder	„	4. 10.	—	„	75,0	0,86
354	Jony-aux-Arches, Verschied. Lagen	Leichter Lehmboden mit Muschelkalk	Blauer Burgunder, Gamay, Auxerois, Elbling, Müllerrebe	„	24. 9.	—	„	73,5	0,97
355	Ars, Verschiedene Lagen	Steiniger, schwerer Lehmboden	Gamay, Müllerrebe	„	3. 10.	—	„	73,5	0,79
356	St. Ruffine, Sous la vierge	Klasse Ia.	Gemisch	„	18. 9.	—	Rot	75,6	0,77
357	„ Tombois	Schwerer Tonboden	„	„	26. 9.	—	Weiß	80,1	0,95
358	„ Sous la vierge	Sehr guter Boden	Riesling, $^1/_4$ Sylvaner	„	10. 10.	—	„	75,6	0,79

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
359	Longeville	Tonboden	Gemisch	Gesund	22. 9.	—	Weiß	83,1	0,74
360	Scy village, Verschied. Lagen	—	„	Wenig Peronosp., doch durch Heuwurm erheblich. Schaden	23. 9.	—	„	80,6	0,93
361	„ chenaux	Steiniger Lehmboden	Burgunder, veredelt	„	25. 9.	—	„	78,5	1,08
362	„ Varennes	Steiniger, geringer Boden	Grau-burgunder, veredelt	„	„	—	„	85,6	0,81
363	„ chaud cul l'êveque	Klasse 1a.	Gemisch	Gesund	20. 9.	—	„	83,1	0,75
364	„ les Blivignes	„	Riesling	„	10. 10.	—	„	87,6	0,78
365	„ Verschied. Lagen	Mittelschwerer Lehmboden mit Muschelkalk	Blauer Burgunder, blaue Müllerrebe, Gamay	„	28. 9.	—	„	86,0	0,72
366	„ Les Chappes	„	Sylvaner	„	18. 10.	—	„	92,0	0,56
367	„ Ste. Alance	Schwerer Lehmboden mit Muschelkalk	Riesling	„	20. 10.	—	„	91,0	0,87
368	„ „	„	„	„	3. 9., teilweise edelfaul	—	„	86,5	0,63
369	„ croise au tant	Leichter Lehm mit viel Muschelkalk	Riesling u. Sylvaner	„	29. 9.	Hagel	„	81,5	0,82
370	„ „	„	Blauer und grauer Burgunder	Heuwurm;	„	Etwas Hagel	„	87,5	0,67
371	„ Kirchen-stück	Leichter Stein-boden	Färber-traube	Gesund	„	—	„	85,5	0,81

B. Unter-Elsaß und Lothringen.

Bericht des chemischen Laboratoriums des Kaiserlichen Polizei-Präsidiums Straßburg. **Professor Dr. C. Amthor** und **Dr. P. Kraus.**

Im Frühjahr 1911 war das Holz derjenigen Reben, welche im Vorjahr nicht geschwefelt worden waren, meist nicht in gutem Zustand, während sich das der namentlich wiederholt geschwefelten als gesund erwies. Letztere bildeten aber die geringere Menge. Das Frühjahrswetter ließ sich im großen und ganzen nicht ungünstig an. Von Mitte März bis Ende April war dasselbe meist trocken und heiter. Doch lag auch mehrmals Schnee und zwar vom 24. bis 31. März, sowie 6. April, während das Thermometer an letzterem Tag bis auf -5^0 C sank. Kühles Wetter und abwechselnder Regen herrschten dann bis Ende April. Von Anfang bis zum 5. Mai war die Witterung wieder heiter und trocken, dann bis zum 9. Mai etwas regnerisch, worauf die Temperatur bei öfteren Regengüssen stieg.

Anfangs Mai standen die Reben schön. Wenn auch infolge der meist regnerischen und kühlen Witterung des Juni sich hier und da Wurm und Blattfallkrankheit bemerkbar machten, so konnten sich diese Schädlinge wegen der einsetzenden Trockenheit nicht weiter entwickeln.

Am 13. Juni war der Rebstock bei nasser und nebliger Witterung in voller Blüte, welche aber wegen des ungünstigen Wetters nur langsam voranschritt und am 3. Juli noch nicht beendigt war. Anfang Juli setzte heißes Wetter ein. Niederschläge waren selten und erst am 22. August kam der erste anhaltende Regen.

Als Folgeerscheinung der unregelmäßigen Blüte hatte man schon gegen den 10. Juli viel Abgang in den Gescheinen beobachtet. Die große und andauernde Sommerhitze bewirkte eine meist frühzeitige Reife der Trauben, was einen frühen Herbst zur Folge hatte. Z. B. begann Dambach am 21. September, während allgemein im Unterelsaß und Oberelsaß am 25. September, im Oberelsaß in manchen Gemeinden am 2. Oktober mit der Lese begonnen wurde. In Lothringen wurde zwischen 21. September und 20. Oktober gelesen. Am 26. Oktober war der Herbst fast überall beendet.

Die Trauben wurden im Anfang zu 17 Mk. pro Tresterohm verkauft, doch stieg der Preis bald auf 20 Mk. Der gekelterte Wein erzielte 20—24 Mk. pro Ohm. Im November hielten die Winzer mit dem Verkauf zurück und die Preise stiegen rasch auf 26 bis 28 Mk. Der Landesdurchschnittspreis betrug pro Hektoliter 46 Mk. 60 Pfg. und zwar für Weißwein 45 Mk. 70 Pfg., für Rotwein 55 Mk. 30 Pfg.

Der Gesamtwert der 1911er Weinernte beträgt ca. 35 Mill. Mark.

Der Gesamtertrag von 28440 ha in Betrieb stehendem Rebland war 750000 hl und zwar 629000 hl Weißwein, 86000 hl Rotwein und 35000 hl Wein aus Rot- und Weißtrauben gemischt. Dies entspricht einem mittleren Ertrag von 26,3 hl pro ha, gegenüber 5,2 hl 1910 und wäre, wenn man den Durchschnittsertrag des 20jährigen Zeitraums von 1875—1894 mit rund 1 Million Hektoliter in Betracht zieht, ein $^3/_4$ Herbst, aber nur $^1/_3$ Herbst im Hinblick auf das quantitativ ausgezeichnete Jahr 1875 mit über 2 Millionen Hektoliter Ertrag.

Die gekelterte Weinmenge schwankte aber in den einzelnen Landesteilen außerordentlich und betrug z. B. im Kreise Diedenhofen 44,3 hl, im Kreise Mühlhausen nur 4,1 hl pro Hektar. Auch unter den einzelnen Gemarkungen waren die Unterschiede groß und während einige Gemeinden einen Vollherbst hatten, verzeichneten andere eine Mißernte. Hinsichtlich der Qualität ist folgendes zu berichten: Durch die trockene Hitze wurden die Krankheiten zurückgedrängt und der Wein war gesund und von guter Qualität. Jedoch bedingte die andauernde Trockenheit Vegetationsstockungen infolge ungenügender Nahrungszufuhr und zwar mehr bei den exponierten Reben der besseren Höhenlagen, wie bei denen der Ebene, was sich hinsichtlich vieler Weine der ersteren durch einen brandigen und nicht kernigen und vollen Geschmack ausprägte. Es wurden hohe Alkoholgehalte bei auffällig niedriger Säure und Mangel an Extraktstoffen beobachtet, welche Besonderheiten die Weine der Ebene nicht in diesem Grade zeigten.

Die Schuld an dem quantitativ nicht hervorragenden Herbst ist dem schlechten Verlauf der Blüte, der außergewöhnlichen Trockenheit, sowie dem schlechten Rebenstande zuzuschreiben, letzterer teils bedingt durch die Krankheiten der vorhergehenden Jahre, teils durch das Alter.

Seitdem durch das Reblausgesetz dem Verkehr mit Reben ziemlich enge Grenzen gezogen sind, wurden aus Mangel an Pflanzenmaterial nur wenige alte Rebgüter durch Neuanpflanzungen ergänzt.

Aus den mitgeteilten Mostuntersuchungen ergibt sich, daß die Mostgewichte im Unterelsaß von 47,7 bis 92, in Lothringen von 70 bis 93,2 Grad Öchsle schwanken, die Säurewerte von 0,42 bis 0,98 bzw. 0,59 bis 1,22 g in 100 ccm.

Das mittlere Mostgewicht beträgt für Unterelsaß 77,4°, für Lothringen 80,4° Öchsle, während der mittlere Säuregehalt zu 0,67 bzw. 0,87 berechnet worden ist.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
	Weinbaugebiet: Unter-Elsaß.								
1	Erlenbach, Gewann Steinacker, gute Lage	Schiefer, Kuhdünger	Burger	Äscher; keine	7. 10. 11, reif	—	Weiß	80,0	0,73
2	„ Gewann Augenbühl, gute Lage	„	Knipperle	—	6. 10. 11, reif	—	„	80,5	0,78
3	Triembach, Gewann Schrann, mittlere Lage	Etwas sandig, nicht gedüngt	Burger	—	4. 10. 11, reif	—	„	66,0	0,90
4	„ Gewann Dorschel, mittlere Lage	Leichter Boden, etwas sandig, nicht gedüngt	„	Etwas Äscher; keine	„	—	„	71,0	0,98
5	Scherweiler, Gewann Wann u. Koernelweg, gute Lage	Leichter Boden, Stalldüngung	Knipperle	Keine; gespritzt und geschwefelt	21. 9. 11, reif, aber klein	Große Hitze	„	82,0	0,53
6	„ Gewann Lerchenbühl, mittlere Lage	Mittlerer Boden, Stalldüngung	Burger	Gesund, etwas Dreschelkäfer; gespritzt und geschwefelt	23. 9. 11, reif, aber klein	„	„	70,5	0,69
7	Orschweiler, GewannWiehl, mittlere Lage	Schwerer Boden, vor einem Jahr gedüngt	Gutedel und Burger	—	28. 9. 11 vollständig reif	—	„	72,4	0,51
8	„ Gewann Hofreben, gute Lage	„	Riesling	—	29. 9. 11, reif	—	„	69,0	0,88
9	Kinzheim, Gewann Schwendenberg, obere Lage (gute)	Leichter Boden, Stalldüngung	Knipperle	Keine; gespritzt und geschwefelt	Vom 25. 9. 11 bis 3. 10. 11, völlig reif	—	„	74,0	0,42
10	„ Gewann Kinzheimerweg, untere Lage (gute)	„	Verschiedene	„	„	—	„	89,0	0,53
11	Schlettstadt, Gewann Kinzheimerweg, mittlere Lage	Sandboden, Stalldüngung	„	—	25. 9. 11, reif und gesund	Große Hitze	„	72,4	0,53

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
12	Schlettstadt, Gewann Westrich, mittlere Lage	Sandboden, Stalldüngung	Burger	—	25. 9. 11, reif u. gesund	Große Hitze	Weiß	69,1	0,74
13	Nothalten, Gewann Struth, niedere Lage	Schwerer Boden, Stalldüngung	„	Im Frühjahr Äscher und Blattfall; 2 mal geschw., 2 mal gespritzt	25. 9. 11, reif	—	„	77,0	0,68
14	„ Gewann Zellberg, mittlere u. gute Lage	„	Sylvaner	„	„	—	„	87,0	0,57
15	Dambach, Gewann Frauenberg, gute Berglage	Granit, vor 3 Jahren Stalldüngung	Knipperle	Sauerwurm und Blattfall; Bordelaiserbrühe, Schwefel, teilweise Nikotin und Arsenik	21. 9. 11, reif	—	„	89,3	0,49
16	„ Gewann Schnecken u. Schlettstadtweg, mittlere Lage	Humusboden, Stalldüngung	Riesling u. Chasselas	„	„	—	„	80,4	0,53
17	Blienschweiler, Gewann Mengestraße, Ebene	Lehmboden, Stalldüngung	Burger	—	25. 9. 11, reif	Große Trockenheit	„	76,5	0,88
18	„ Gewann Rod, Berglage	Sandboden, Stalldüngung	Knipperle	—	„	„	„	89,0	0,58
19	Diefental, Gewann Hagel, geringe Lage	Sandboden, Kuhdünger	„	Wurm; gespritzt und geschwefelt	18. 9. 11, reif	—	„	87,5	0,42
20	„ Gewann Gebelsbach, mittlere Lage	„	„	„	„	—	„	88,0	0,43
21	Bernhardsweiler, Gewann Langenheu, mittlere Lage	—	Gemischter Satz	Keine; gespritzt und geschwefelt	7. 10. 11, gesund und reif	—	„	59,5	0,75
22	„ Gewann Grauß, gute Lage	Kiesboden	Riesling u. Sylvaner	„	6. 10. 11, gesund und reif	—	„	73,0	0,74
23	Barr, Gewann Kirchberg, gute Lage	Kalkboden, Stalldünger	Knipperle, Grünes und Burger	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	12. 10 11, gesund und reif	Große Hitze	„	83,5	0,54
24	„ Gute Lage	„	Lampert (Trollinger)	„	6. 10. 11, gesund und reif	„	Rot	70,3	0,66
25	Goxweiler, Gewann Mittelberg, mittlere Lage	—	Bischofsheimer Tokayer	Keine; gespritzt und geschwefelt	28. 9. 11	—	Weiß	53,0	0,59
26	„ Gewann Leh, mittlere Lage	—	Gemischter Satz, hauptsächlich Burger und Knipperle	„	29. 9. 11	—	„	62,0	0,73

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
27	Goxweiler, Gewann Oberau-Bann, mittlere Lage	—	Bischofsheimer Tokayer, Knipperle, Süßling und Grünedel	Keine; 3 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	29. 9. 11, gesund und reif	—	Weiß	74,0	0,61
28	„ Gewann Legenberg, untere Lage	—	Knipperle u. Süßling	Keine; gespritzt und geschwefelt	28. 9. 11	—	„	76,0	0,65
29	„ Gewann Offen, untere Lage	—	Gemischter Satz	—	29. 9. 11	—	„	50,0	0,79
30	„ Gewann Hogelsburg	—	Knipperle und Burger	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	65,5	0,77
31	Heiligenstein, Gewann Au, gute Lage	Kalkboden, mäßig gedüngt	Clevener	—	5. 10. 11, reif	Große Hitze	„	81,5	0,59
32	„ Gewann Wolfshaus, gute Lage	Lett- und Lehmboden, gedüngt	Sylvaner	—	5. 10. 11, reif, bei Regen geherbstet	„	„	48,7	0,52
33	Mittelbergheim, Gute Mittellage	Lehmboden	Sylvaner u. Elbling mit etwas Riesling	—	10. 10. 11, gesund und reif	—	„	87,5	0,68
34	Andlau, Gewann Pflänzer, gute Lage	Humusboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Keine; gespritzt und geschwefelt	2.—8. 10. 11, gesund und reif	—	„	71,5	0,44
35	„ Gewann Stierwald, geringere Lage	Roter Lehmboden, Stalldünger	„	„	2.—8. 10. 11, reif	—	„	83,0	0,68
36	Epfig, Gewann Burgweg, Ebene	Schwerer Kiesboden, Stalldüngung	Burger	Oidium und Peronospora; 3 mal geschwefelt, 3 mal gespritzt	2. 10. 11, reif	—	„	79,5	0,63
37	„ Gewann Feldscheid	Lehmboden, Stalldünger	Talburger	Ansatz von Oidium und Peronospora; 3 mal geschwef., 3 mal gespritzt	2. 10. 11, reif und gesund	—	„	60,5	0,66
38	„ Gewann Berg	Leichter Lehmboden	Knipperle, Burger und etwas Clevener	Zu Anfang etwas Wurm; 2 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt, Arsenikspritzung vollkommen wirkungslos	4. 10. 11, reif und gesund	—	„	81,0	0,47
39	„ Gewann Vogelsgasse	„	Burger	Keine; gespritzt und geschwefelt	3. 10. 11	—	„	63,2	0,76

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
40	Epfig, Gewann Berg	Leichter Lehmboden	Knipperle, Burger und etwas Clevener	Zu Anfang etwas Wurm; 2 mal geschwefelt, 1 mal gespritzt, Arsenikspritzung vollkommen wirkungslos	2. 10. 11	—	Weiß	89,5	0,96
41	„ Gewann Berggasse, mittlere Lage	—	Bischofsheimer Lampert	Keine; gespritzt und geschwefelt	4. 10. 11	—	„	66,0	0,98
42	„ „	—	Knipperle und Burger	„	„	—	„	54,0	0,95
43	„ Berggasse und teilweise aus Gemarkung Ittersweiler, mittlere Lage	—	Bischofsheimer Lampert, Grünedel und Burger	„	„	—	„	76,0	0,65
44	„ Gewann Feldscheid	—	Clevener	„	3. 10. 11	—	„	86,5	0,82
45	„ Gewann Bächtrettel	—	Rotclevener	„	„	—	Rot	87,0	0,64
46	Gertweiler, Gewann Bühl u. Aue, mittlere Lage	Lehmboden, Stalldüngung	Gemischter Satz	Blattfallkrankheit; 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	29. 9. 11, reif und gesund	—	Weiß	73,0	0,62
47	„ Gewann, Gutbrod, mittlere Lage	„	„	Blattfallkrankheit u. Äscher, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	1. u. 2. 10. 11, reif und gesund	—	„	67,5	0,66
48	Zellweiler, Gewann Gespiß, gute Lage	Steinboden, Stalldüngung	Süßtrauben	Keine; gespritzt und geschwefelt	28. 9. 11, reif und gesund	—	„	75,0	0,63
49	Bischofsheim, Gewann Selzgässel, geringe Lage	Lehmboden, Stalldüngung	Bischofsheimer Tokayer	Keine; gespritzt	28. 9. 11, reif	—	„	52,5	0,93
50	„ Gewann Hottler, mittlere Lage	Steiniger Lehmboden, Stalldüngung	Knipperle	„	„	—	„	91,0	0,64
51	Rosheim, Gewann Rottgaß, gute Lage	Schwerer Humusboden, schwach gedüngt	Clevener	—	28. 9. 11, reif und gesund	—	„	75,0	0,77
52	„ Gewann, Stufrain, gute Lage	Lehmboden, gute Düngung	Burger	Anfang etwas Oidium	28. 9. 11, reif	—	„	87,0	0,86
53	Molsheim, Gewann Am vorderen Neuland, gute Lage	Steiniger Boden, nicht gedüngt	Gemischter Satz	—	28. 9. 11, gesund und reif	—	„	88,0	0,61
54	„ Gewann Rußpfad, mittlere Lage	Guter Feldboden, Stalldüngung	„	„	„	—	„	82,5	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Laufende Nr.
55	Molsheim, Gewann Langgewand, untere Lage	—	Gemischter Satz	Keine; gespritzt und geschwefelt	26. 9. 11, reif	—	Weiß	80,0	0,64	69
56	„ Gewann Speckweinert	—	Oberländer, Sylvaner	„	„	—	„	82,0	0,47	70
57	„ Gewann Steinweg, obere Berglage	—	„	„	27. 9. 11, reif	—	„	91,5	0,53	71
58	„ Gewann Brudertal, mittlere Lage	—	Sylvaner, Oberländer u. Rheinelbler	„	26. 9. 11, reif	—	„	87,5	0,53	72
59	„ Gewann Rußpfad, mittlere u. gute Lage	—	Gemischter Traubensatz	„	27. 9. 11, reif	—	„	87,0	0,64	73
60	Oberehnheim, Gewann Stadtberg, gute Lage	Kalkboden, Kuhdünger	Riesling	—	4. 10. 11, reif	—	„	75,0	0,54	74
61	„ Gewann, Weingut St. Odilia, beste Lage	„	Traminer	—	6. 10. 11, reif	—	„	90,0	0,47	75
62	„ Gewann Haul, mittlere Lage	Kalkboden,	Gutedel und Sylvaner	—	4. 10. 11, reif	—	„	84,0	0,63	76
63	Ottrott, Gewann Loch, gute Lage	Sandboden, vor 2 Jahren schwache Stalldüngung	Ottrotter-Rote	—	25. 9. 11, reif und gesund	—	Rot	84,0	0,77	77
64	„ Gewann Keller, mittlere Lage	Lehmboden, reichlicher Stalldünger	Burger	—	29. 9. 11, reif und gesund	—	Weiß	65,5	0,59	78
65	Mutzig, Gewann Steingrube, gute Lage	Kalk- und Lehmboden, vor 4 Jahren Kuhdünger	Sylvaner u. Riesling	Peronospora, Oidium und Sauerwurm, letzterer während der Blüte; gespritzt, geschwefelt, ferner Gläser ausgehängt zum Fangen des Wurmes	28. 9. 11, reif und gesund	Anhaltende Hitze	„	92,0	0,74	79 80 81
66	„ Gewann Hermolsheimer Berg, mittlere Lage	Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Burger, Süßling, Knipperle	Keine; gespritzt und geschwefelt	28. 9. 11, reif und gesund	„	„	75,1	0,61	
67	Wolxheim, Gewann Steig, Streng, mittlere Lage	Guter Boden, vor 4 Jahren gedüngt	Knipperle, Süßling, Elbling	Anfangs Oidium u. Peronospora; gespritzt und geschwefelt	26. 9. 11, reif und gesund	—	„	78,5	0,78	82
68	„ Gewann Altenberg, Horn, höhere Lage	Kalksteinboden, Stalldüngung	Riesling, Muskateller	Wenig Oidium; geschwefelt	30. 9. 11, reif und gesund	—	„	82,0	0,81	83

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
69	Sulzbad, Gewann Scheracker, gute Lage	Schwerer Feldboden	Burger und Sylvaner	—	26. 9. 11, reif	—	Weiß	71,5	0,73
70	„ Gewann Auf dem Hagen, gute Lage	Kalkboden	Clevener und Rotes	—	„	—	„	89,0	0,71
71	Dachstein, Gewann Schiebenberg, beste Lage	—	Knipperle	—	30. 9. 11, reif und gesund	—	„	89,0	0,56
72	Avolsheim, Gewann Kritzel, untere Lage	Kalkboden	Gemischter Satz	Keine; gespritzt und geschwefelt	29. 9. 11, reif und gesund	—	„	88,0	0,52
73	„ Gewann Bühl, untere Lage	—	Gemischter Satz, viel Rheinelber	—	„	—	„	77,0	0,70
74	„ „	Kalk- und Lehmboden	Elbling	Keine; gespritzt und geschwefelt	30. 9. 11, reif und gesund	—	„	82,0	0,65
75	Scharrachbergheim, Gewann Hinter dem Schloß, gute Lage	Schwerer Kalkboden, nicht gedüngt	Sylvaner, Süßling	Keine; 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	2. 10. 11, reif u. etwas edelfaul	—	„	86,5	0,81
76	„ Gewann Am Berg, geringe Lage	Leichter Kalkboden, nicht gedüngt	Knipperle, Süßling, Sylvaner	„	„	—	„	80,5	0,72
77	Bergbieten, Gewann Aschen und Gesetz, mittlere Lage	Schwerer Letteboden, mit Wollabfällen gedüngt	Riesling, Süßling und Knipperle	Heuwurm; 2 mal gespritzt	30. 9. 11, reif und gesund	—	„	74,0	0,53
78	„ Gewann Graureben, Altenberg, höhere Lage	Kalksteinboden, nicht gedüngt	Riesling	„	2. u. 3. 10. 11, reif und gesund	—	„	71,0	0,82
79	Marlenheim, Gewann Hirschy, beste Lage	Kalksteinboden	Hartinisch	Heuwurm während der Blütezeit; keine	2. 10. 11, reif und gesund	Trockenheit und Hitze	„	83,0	0,68
80	„ Gewann Kaltenberg, geringere Lage	Grund und Kalksteinboden	Gemischter Satz	—	3. 10. 11, reif und gesund	„	„	82,0	0,79
81	„ Gewann Wiedehaugen, gute Mittellage	Stein- und Grundboden	Sylvaner u. Knipperle	Etwas Wurm; 3 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	5. 10. 11, durch die große Trockenheit ist die Entwickelung der Trauben sehr zurückgeblieben	Große Trockenheit	„	85,0	0,53
82	Wangen, Gewann Hey, gute Lage	Sand- und Kiesboden, Stalldüngung	Hartinisch-Weißclevener	Keine; gepritzt	2. 10. 11, reif und gesund	Große Hitze	„	70,0	0,77
83	„ Gewann Schandl, mittlere Lage	Lehmboden, Stalldüngung	Kleinedel	„	„	„	„	72,0	0,72

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
84	Wangen, Gewann Weingarten, gute Lage	Lehm- und Sandboden	Süßedel	Keine; 2 mal gespritzt	5. 10. 11, reif und gesund	—	Weiß	74,5	0,76
85	„ Gewann Riex, gute Berglage	Kalkboden	Clevener	„	„	—	„	81,0	0,76
86	Osthofen, Gewann Ruhsessel, Lerchenberg, gute Lage	Leichter Lehmboden	Clevener, Süßedel	—	2. 10. 11, reif und gesund	—	Schill.	79,0	0,65
87	„ Gewann Globaum, gute Lage	Mittelschwerer Lehmboden	Knipperle, Riesling	„	„	—	„	61,6	0,58
88	Willgottheim, Gewann Dattenberg, mittlere Lage	Kalkboden, Stalldüngung	Riesling	—	5. 10. 11, reif und gesund	Große Hitze	Weiß	79,4	0,61
89	„ „	„	„	—	„	„	„	79,5	0,60
90	Oberhausbergen, Gewann Rebpfad, mittlere Lage	Lehmboden, Stalldüngung	Offenburger und Hartinisch	Wenig Äscher, bei der Blüte Wurm; 3 mal gespritzt	25. 9. 11, reif	—	„	79,0	0,70
91	„ Gewann Taubenrain, mittlere Lage	„	„	Bei der Blüte Wurm, etwas Äscher; 3 mal gespritzt	25. 9. 11, reif und gesund	—	„	79,0	0,71
92	Weißenburg, Gewann Bahnholz, gute Lage	Sandboden, Kuhdüngung	Weiße Burgunder, Sylvaner u. Gutedel	Keine; 2 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	2. 10. 11, reif	—	„	84,0	0,78
93	„ „	Sandboden, vor 2 Jahren mit Kuhdünger gedüngt	Burgunder	„	„	—	Rot	90,0	0,64
94	Kleeburg, Gewann Reifenberg, gute Lage	Schwerer Tonboden, 1910 Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora schwach, Oidium im Juli stark; gegen Heuwurm Rohnikotin, 3mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	5. 10. 11, reif, zum Teil edelfaul	—	Weiß	77,0	0,66
95	„ Gewann Am Satz, mittlere Lage	Schwerer Tonboden, Stalldüngung	Verschiedene	„	„	—	„	77,0	0,68
96	Rott, Sommerseite, gute Lage	Lettenboden	Österreicher	Blattfallkrankheit u. Oidium; gespritzt und geschwefelt	4. 10. 11, reif und gesund	Hagel	„	79,0	0,76
97	Gimbrett, Gewann Im Tal, mittlere Lage	Tonboden, Stalldüngung	Knipperle	Keine; gespritzt und geschwefelt	25. 5. 11, reif und gesund	—	„	73,0	0,71
98	„ Gewann AmKatzenberg, mittlere Lage	Lehmboden, Stalldüngung	Verschiedene	„	„	—	Schill.	79,0	0,70

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
			Weinbaugebiet Lothringen.						
99	Ars	Schwerer Lehmboden	Verschiedene	—	5. 10. 11	—	Rot	77,2	0,83
100	Scy-Village, verschiedene Lagen	—	„	Keine; mit Nikotin gespritzt	23. 9. 11, reif	am 1. 8. Hagel	„	81,5	0,86
101	Scy-au chenaux, mittlere bis gute Lage	Steiniger Lehmboden, 300 Kilo Guano pro Hektar	Pinot, petite race	—	25. 9. 11, nicht ganz reif	—	Schill.	81,5	1,05
102	Scy, Verschiedene Lagen	Lehm mit Muschelkalk, teils ungedüngt, teils mit Kunstdüngung	Verschiedene	—	30. 9. 11, reif und gesund	Etwas Hagel	Weiß	89,0	0,82
103	Scy, St. Alance, sehr gute Lage	„	Riesling	—	20. 10. 11, vollreif	—	„	92,0	0,91
104	Scy-Les Chappes, gute Lage	Leichter Lehm, mit Muschelkalk, kräftige Kunstdüngung	Sylvaner	—	10. 10. 11, reif	—	„	91,0	0,59
105	Vezon, Verschiedene Lagen	—	Verschiedene	—	26. 9. 11, reif	—	„	79,0	0,76
106	Marange-Silvange, Gewann Derrière la maison, gute Berglage	Kalkboden, Stalldüngung	Pinot de Lorraine, noir de Lorraine	Keine; 3 mal gespritzt	25. bis 30. 9. 11, reif und gesund	—	„	80,3	0,68
107	„ Gewann Derrière la maison, südl. Berglage	„	Auxerrois blanc	„	„	—	„	93,2	0,82
108	Longeville, Gewann St. Quentin, gute Lage	Leichter Tonboden	Blanc-meunier, Pinot	Sauerwurm während der Blütezeit; keine Blattfallkrankheit; 4 mal gespritzt	21. 9. 11, reif	—	Rot	80,0	0,74
109	Plantières, Le cent d'échalats, gute Lage	Lehmboden, seit 1905 nicht mehr gedüngt	Pinot schwarz, weiß und gemischt		25. 9. 11, reif	—	Schill.	70,0	0,91
110	„ „	„	Pinot weiß	„	„	—	Weiß	70,0	0,99
111	Jouy-aux-Arches, Gewann La boutonne, mittlere Lage	Sandboden, Stalldüngung mit Chilisalpeter	Auxerrois gris	—	25. 9. 11, nicht ganz reif	—	„	72,0	1,08
112	„ Gewann Orpèce, geringe Lage	Leichter Boden, Stalldüngung	Blanc feuillage	—	27. 9. 11, reif	—	Schill.	80,4	1,02
113	Novéant-Corny, Gewann Les auchés, mittlere Lage	Sandiger Boden, gedüngt	Verschiedene	Anfangs Peronospora; 6 mal gespritzt	28. 9. 11, reif	—	Weiß	71,5	0,98
114	„ Gewann Grand sentier, gute Lage	Steiniger Boden, gute Stalldüngung	Pinot	Keine; 5 mal gespritzt	26. bis 28. 9. 11, reif	—	„	82,0	0,75

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
115	St. Julien, Champfontaine (Westen), mittlere Lage	Kalkboden, nicht gedüngt	Pinot blanc, Pinot gris, Blanc Meunier	—	30. 9. 11, reif	Große Hitze	Rot	71,3	0,54
116	„ Haut Nouillon (Osten), mittlere Lage	Lehmboden, nicht gedüngt	Gros blanc de la Moselle	—	4. 10. 11, reif	„	Weiß	70,0	0,73
117	Vaux, Haute Tannière, gute Lage	Lehmboden, vor 3 Jahren Pferdedünger	Gros noir de Lorraine	Blattfallkrankheit; 5 mal gespritzt	2. 10. 11, reif	—	Rot	81,0	1,22
118	„ Basse Tannière, gute Lage	Lehmboden, nicht gedüngt	Gros blanc de Sierek	„	2. 10. 11, reif und gesund	—	Weiß	75,0	0,99
119	Lorry-Mardigny	—	—	—	21. 9. 11	—	„	92,0	0,79
120	„ „	—	—	—	„	—	„	90,0	0,80

Anhang.

Weinmost-Ernte im Jahre 1911.

Entnommen aus „Vierteljahrshefte zur Statistik des Deutschen Reichs", 1912, Erstes Heft (S. 68—74).

Vom Jahre 1878 ab bis einschließlich 1898 wurden sowohl die im Ertrage stehende Rebfläche, als auch die Gesamternte an Most nach ihrer Menge gelegentlich der allgemeinen Erntestatistik erhoben und die Ergebnisse mit dieser zusammen veröffentlicht. Von 1893 bis 1898 trat noch der Durchschnittswert des Hektoliters Weinmost als Gegenstand der Ermittelung hinzu, so daß sich nunmehr auch der Gesamtwert der Mosternte feststellen ließ.

Bei der Neuregelung der Saatenstands-, Anbau- und Erntestatistik durch den Bundesratsbeschluß vom 19. Januar 1899 wurde indes angeordnet, daß nur die mit Reben bebaute Fläche im Juni jedes Jahres festgestellt — nach Vereinbarung mit den statistischen Landesstellen sowohl die Rebfläche überhaupt, als auch die im Ertrage stehende Rebfläche —, der Ausfall der Mosternte aber nicht mehr erhoben werden sollte, in der Voraussetzung, daß von privater Seite über die Mosternte angestellte Ermittelungen genügenden Aufschluß geben könnten. Ein Teil der Weinbau treibenden Bundesstaaten setzte die Weinbaustatistik im ganzen Umfange weiter fort. Die Annahme, daß es möglich sein würde, genügende Angaben über die Weinmosternte in denjenigen Staaten und Landesteilen, für welche Mosterträge staatlicherseits nicht mehr ermittelt wurden, von privater Seite — dem Deutschen Weinbau-Vereine — zu erlangen, erwies sich jedoch als unzutreffend. Es wurde deshalb auf der Konferenz der amtlichen Statistiker in Schandau im Juni 1901 „die Einrichtung einer Berichterstattung durch Sachverständige der Weinbau-Gemeinden über Menge und Wert der Mosternte" zur Sprache gebracht. Das Bedürfnis der Herstellung einer einheitlichen Statistik der Mosternte wurde allseitig anerkannt; die Erhebung oder die Mitwirkung bei der Erhebung durch Sachverständige sei wünschenswert, die Festsetzung des Erhebungstermins und der Mindestgrenze für die Bestimmung zur Weinbau-Berichtsgemeinde sei den Einzelstaaten zu überlassen. Jedenfalls sei die Mindestfläche für die Bestimmung zur „Weinbau-Gemeinde" so zu wählen, daß mit der Rebfläche der Weinbau-Berichtsgemeinden mindestens 75 v. H. der gesamten Rebfläche des betreffenden Staates erfaßt würden. Das Ergebnis in den Berichtsgemeinden solle zu einer Schätzung für den Rest der Rebfläche benutzt werden.

Nachdem die in diesem Sinne gemachten Vorschläge zur Herstellung einer Mosternte-Statistik bei den hauptsächlich Weinbau treibenden Staaten Preussen, Bayern, Württemberg, Baden, Hessen und Elsaß-Lothringen Zustimmung gefunden hatten, wurden diese Staaten durch den Herrn Reichskanzler unter dem 10. Juli 1902 ersucht, die Nachweisungen über die Mosternten fortan, erstmalig für das Jahr 1902, bis zum 1. Februar des auf das Erntejahr folgenden Jahres dem Kaiserlichen Statistischen Amte zu übersenden. — Seit dem Jahre 1908 sind die am Weinbaue hauptsächlich beteiligten Bundesstaaten übereingekommen, die Weinmoststatistik durch Erhebungen über die Anbaufläche, den Mostertrag und dessen Wert, getrennt nach Weißwein, Rotwein und vorkommendenfalls nach gemischtem Weine (Schillerwein, Bleichert usw.), zu ergänzen und, unter Aufgabe der Darstellung nach politischen Gebieten, nach natürlichen Weinbaugebieten zu veröffentlichen.

Von den genannten Staaten ist, wie die nachstehende Tabelle ergibt, über eine in 2097 „Weinbau-Gemeinden" im Ertrage stehende Rebfläche von zusammen 103900 ha berichtet worden, d. i. über 94,4 v. H. der gesamten im Ertrage stehenden Rebfläche des Reichs. Für Preußen sind 237 Weinbau-Gemeinden mit mindestens 20 ha Rebfläche = 87,8 v. H., für Bayern 384 mit mindestens 5 ha = 97,7 v. H., für Baden 373 mit mindestens 5 ha (oder noch geringerer Anbaufläche, sofern in der betreffenden Gemeinde eine besonders bekannte Weinsorte gebaut wird) = 88,7 v. H., für Elsaß-Lothringen 426 mit mindestens 10 ha = 94,4 v. H. der gesamten im Ertrage stehenden Rebfläche nachgewiesen. In Württemberg ist in 465 Weinbau-Gemeinden, in Hessen in 212 der Ertrag des gesamten im Ertrage stehenden Rebgeländes erhoben worden. Der Ertrag an Weinmost beläuft sich für das Rebgelände der sämtlichen Weinbau-Gemeinden auf 2790245 hl, d. i. durchschnittlich 26,9 hl auf 1 ha. Der geschätzte Geldwert des Mostes in jenen Weinbaugemeinden beträgt 169843720 ℳ oder durchschnittlich 60,9 ℳ für 1 hl und 1635 ℳ auf 1 ha

Der hohe Prozentsatz der berücksichtigten Flächen zu den Gesamtflächen gestattet in allen in Betracht kommenden Bundesstaaten an der Hand der gewonnenen Durchschnittszahlen auch für den Rest der nicht berücksichtigten Rebflächen den Most-Ertrag und dessen Wert mit genügender Sicherheit zu schätzen.

Diese Schätzung ergibt für die außerhalb der berichtenden Weinbau-Gemeinden im Deutschen Reiche vorhandenen, im Ertrage stehenden 6153 ha Rebfläche einen Mostertrag von 132641 hl und einen Wert von 8443385 ℳ. Die gesamten im Ertrage stehenden 110053 ha deutschen Reblandes haben also im Jahre 1911 einen Mostertrag von 2922886 hl mit einem Werte von 178287105 ℳ gebracht, also durchschnittlich 1620 ℳ auf 1 ha. Im Vorjahre dagegen betrug bei einer um 2453 ha größeren Fläche (112506 ha) der Mostertrag 846139 hl mit einem Werte von 58291382 ℳ oder von durchschnittlich 518 ℳ auf 1 ha. Nach der Farbe des Weines unterschieden, lieferten im Berichtsjahre 83523 ha an Weißweinmost 2400722 hl im Werte von 146437673 ℳ; von 15220 ha wurden 383867 hl Rotwein im Werte von 22773130 ℳ geerntet, und 11310 ha ergaben 138297 hl gemischten Wein im Werte von 9076302 ℳ.

Zu bemerken bleibt noch, daß im Ertrag und in der Wertberechnung die geernteten „Speisetrauben" nicht mitberücksichtigt sind, da über diese keine Nachweisung eingerichtet wurde, nachdem frühere Umfragen die Unerheblichkeit des Speisetraubenverkaufs ergeben hatten (vgl. V.-H. 1908, I. 313).

Ein Vergleich des Berichtsjahrs mit den weiteren Vorjahren zeigt, daß seine Erntemenge den Durchschnitt etwas übersteigt, der Erntewert sogar fast doppelt so groß ist.

Weinmost-Ernte 1893 [1]) bis 1911.

Jahr	Wein, Erntefläche	Weinmost, Gesamtertrag	Wert des Mostes Millionen	Durchschnittlicher Hektarertrag		Durchschnittlicher Wert des Hektoliters Weinmost
	ha	hl	M	hl	M	M
1893	115 766	3 820 352	132,1	33,0	1 141	34,6
94	116 548	2 824 422	67,1	24,2	575	23,7
95	116 137	2 011 637	91,5	17,3	788	45,5
96	116 404	5 050 874	109,6	43,4	941	21,7
97	117 042	2 775 643	84,5	23,7	722	30,4
98	117 270	1 406 818	51,3	12,0	438	36,5
	Anbaufläche					
1899	117 284	.	.	.	.	.
1900	119 249	.	.	.	.	.
01	119 560	.	.	.	.	.
	Erntefläche					
02	119 922	2 475 699	80,2	20,6	669	32,4
03	119 649	3 785 697	104,4	31,6	872	27,6
04	119 873	4 244 408	142,9	35,4	1 192	33,7
05	120 096	3 855 978	109,2	32,1	909	28,3
06	120 207	1 635 727	70,2	13,6	584	42,9
07	118 581	2 491 894	114,6	21,0	967	46,0
08	116 768	3 135 953	126,8	26,9	1 086	40,4
09	114 737	2 020 620	73,2	17,6	638	36,2
10	112 506	846 139	58,3	7,5	518	68,9
11	110 053	2 922 886	178,3	26,6	1 620	61,0
			Durchschnittlich jährlich			
1893/98	116 530	2 981 624	89,4	25,6	768	30,0
1902/10	118 038	2 721 346	97,8	23,1	828	35,9

[1]) Für die Jahre 1878 bis 1892 sind die Ernteflächen und Gesamterträge (der Wert des Mostes wurde nicht ermittelt) im V.-H. 1909 I. S. 175 mitgeteilt.

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau-Gemeinden	Im Ertrage stehende Rebfläche ha	Weinmost-Ernte: Ertrag hl	Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag hl	Geldwert M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M
1	2	3	4	5	6	7
Reg.-Bez. Frankfurt, Posen und Liegnitz						
Weißwein		489,4	3 765	7,7	204 334	54,3
Rotwein		522,8	3 119	6,0	193 068	61,9
Zusammen	14	1 012,2	6 884	6,8	397 402	57,7
Reg.-Bez. Potsdam und die Kreise Liebenwerda, Torgau, Schweinitz, Wittenberg und Delitzsch						
Weißwein		34,0	86	2,5	8 240	95,8
Rotwein		43,0	145	3,4	14 200	97,9
Zusammen	2	77,0	231	3,0	22 440	97,1
Saale- und Unstrutgebiete						
Weißwein		173,0	1 210	7,0	57 466	47,5
Rotwein		34,0	185	5,4	9 277	50,1
Zusammen	6	207,0	1 395	6,7	66 743	47,8
Maingebiet						
Weißwein		54,5	1 654	30,3	150 350	90,9
Rotwein		1,5	66	44,0	3 960	60,0
Zusammen	2	56,0	1 720	30,7	154 310	89,7
Rheingau						
Weißwein		2 109,5	56 299	26,7	7 235 452	128,5
Rotwein		33,7	374	11,1	92 975	248,6
Zusammen	20	2 143,2	56 673	26,4	7 328 427	129,3
Rheingebiet ausschl. des Rheingaus						
Weißwein		1 753,3	22 338	12,7	1 675 566	75,0
Rotwein		222,0	2 960	13,3	219 892	74,3
Zusammen	36	1 975,3	25 298	12,8	1 895 458	74,9
Nahegebiet						
Weißwein		2 741,7	48 502	17,7	2 862 911	59,0
Rotwein		46,1	941	20,4	45 935	48,8
Zusammen	42	2 787,8	49 443	17,7	2 908 846	58,8
Mosel-, Saar- und Ruwergebiete						
Weißwein		6 145,9	324 430	52,8	25 967 092	80,0
Rotwein		1,8	57	31,7	5 180	90,9
Zusammen	106	6 147,7	324 487	52,8	25 972 272	80,0
Ahrgebiet						
Weißwein		33,8	821	24,3	46 918	57,1
Rotwein		568,2	11 983	21,1	850 014	70,9
Zusammen	9	602,0	12 804	21,3	896 932	70,1
Lahngebiet						
Weißwein		—	—	—	—	—
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Uebriges Preußen						
Weißwein		—	—	—	—	—
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Königreich Preußen						
Weißwein		**13 535,1**	**459 105**	**33,9**	**38 208 329**	**83,2**
Rotwein		**1 473,1**	**19 830**	**13,5**	**1 434 501**	**72,3**
Zusammen	**237**	**15 008,2**	**478 935**	**31,9**	**39 642 830**	**82,8**

im Jahre 1911.

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden					
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag	Geschätzte Weinmost-Ernte: Ertrag	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Geschätzter Geldwert	Rebfläche (Sp. 3 + 8)	Mostertrag (Sp. 4 + 10)	Durchschnittlicher Hektarertrag	Geldwert (Sp. 6 + 12)	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Durchschnittlicher Geldertrag von 1 ha Rebfläche
ha	hl	hl	M	M	ha	hl	hl	M	M	M
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
174,6	7,7	1 344	54,3	72 979	664,0	5 109	7,7	277 313	54,3	418
144,2	6,0	865	61,9	53 544	667,0	3 984	6,0	246 612	61,9	370
318,8	6,9	2 209	57,3	126 523	1 331,0	9 093	6,8	523 925	57,6	394
15,9	2,5	40	95,8	3 832	49,9	126	2,5	12 072	95,8	242
27,1	3,4	92	97,9	9 007	70,1	237	3,4	23 207	97,9	331
43,0	3,1	132	97,3	12 839	120,0	363	3,0	35 279	97,2	294
82,9	7,0	580	47,5	27 550	255,9	1 790	7,0	85 016	47,5	332
24,8	5,4	134	50,1	6 713	58,8	319	5,4	15 990	50,1	272
107,7	6,6	714	48,0	34 263	314,7	2 109	6,7	101 006	47,9	321
104,1	30,3	3 154	90,9	286 699	158,6	4 808	30,3	437 049	90,9	2 756
1,0	44,0	44	60,0	2 640	2,5	110	44,0	6 600	60,0	2 640
105,1	30,4	3 198	90,5	289 339	161,1	4 918	30,5	443 649	90,2	2 754
14,5	26,7	387	128,5	49 730	2 124,0	56 686	26,7	7 285 182	128,5	3 430
—	—	—	—	—	33,7	374	11,1	92 975	248,6	2 759
14,5	26,7	387	128,5	49 730	2 157,7	57 060	26,4	7 378 157	129,3	3 419
273,5	12,7	3 473	75,0	260 475	2 026,8	25 811	12,7	1 936 041	75,0	955
78,2	13,3	1 040	74,3	77 272	300,2	4 000	13,3	297 164	74,3	990
351,7	12,8	4 513	74,8	337 747	2 327,0	29 811	12,8	2 233 205	74,9	960
261,1	17,7	4 621	59,0	272 639	3 002,8	53 123	17,7	3 135 550	59,0	1 044
6,2	20,4	126	48,8	6 149	52,3	1 067	20,4	52 084	48,8	996
267,3	17,8	4 747	58,7	278 788	3 055,1	54 190	17,7	3 187 634	58,8	1 043
728,2	52,8	38 449	80,0	3 075 920	6 874,1	362 879	52,8	29 043 012	80,0	4 225
1,9	31,6	60	90,9	5 454	3,7	117	31,6	10 634	90,9	2 874
730,1	52,7	38 509	80,0	3 081 374	6 877,8	362 996	52,8	29 053 646	80,0	4 224
28,4	24,3	690	57,1	39 399	62,2	1 511	24,3	86 317	57,1	1 388
67,0	21,1	1 414	70,9	100 253	635,2	13 397	21,1	950 267	70,9	1 496
95,4	22,1	2 104	66,4	139 652	697,4	14 908	21,4	1 036 584	69,5	1 486
32,0	33,6	1 075	82,6	88 795	32,0	1 075	33,6	88 795	82,6	2 775
5,9	12,9	76	71,8	5 457	5,9	76	12,9	5 457	71,8	925
37,9	30,4	1 151	81,9	94 252	37,9	11 51	30,4	94 252	81,9	2 487
16,5	33,6	554	82,6	45 760	16,5	554	33,6	45 760	82,6	2 773
3,4	12,9	44	71,8	3 159	3,4	44	12,9	3 159	71,8	929
19,9	30,1	598	81,8	48 919	19,9	598	30,1	48 919	81,8	2 458
1 731,7	31,4	54 367	77,7	4 223 778	15 266,8	513 472	33,6	42 432 107	82,6	2 779
359,7	10,8	3 895	69,2	269 648	1 832,8	23 725	12,9	1 704 149	71,8	930
2 091,4	27,9	58 262	77,1	4 493 426	17 099,6	537 197	31,4	44 136 256	82,2	2 581

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau-Gemeinden	Im Ertrage stehende Rebfläche ha	Weinmost-Ernte: Ertrag hl	Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag hl	Geldwert M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M
1	2	3	4	5	6	7
Pfalz						
I. Qualitätsbezirk [1]						
Weißwein		4 402,0	140 226	31,9	11 268 892	80,4
Rotwein		1 573,2	105 545	67,1	4 984 040	47,2
Zusammen	33	5 975,2	245 771	41,1	16 252 932	66,1
II. Qualitätsbezirk [2]						
Weißwein		6 102,8	308 100	50,5	15 081 889	49,0
Rotwein		246,9	11 518	46,7	520 992	45,2
Zusammen	90	6 349,7	319 618	50,3	15 602 881	48,8
III. Qualitätsbezirk [3]						
Weißwein		2 427,6	72 165	29,7	4 191 290	58,1
Rotwein		284,3	20 316	71,5	842 821	41,5
Zusammen	91	2 711,9	92 481	34,1	5 034 111	54,4
Übrige Pfalz						
Weißwein		—	—	—	—	—
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Unterfranken						
Weißwein		4 672,3	44 130	9,4	2 936 351	66,5
Rotwein		75,8	1 493	19,7	124 379	83,3
Zusammen	156	4 748,1	45 623	9,6	3 060 730	67,1
Mittelfranken						
Weißwein		235,0	1 639	7,0	120 718	73,7
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	9	235,0	1 639	7,0	120 718	73,7
Schwaben						
Weißwein		74,1	1 666	22,5	94 262	56,6
Rotwein		1,2	29	24,2	1 769	61,0
Zusammen	5	75,3	1 695	22,5	96 031	56,7
Übrige Landesteile						
Weißwein		—	—	—	—	—
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Königreich Bayern						
Weißwein		**17 913,8**	**567 926**	**31,7**	**33 693 402**	**59,3**
Rotwein		**2 181,4**	**138 901**	**63,7**	**6 474 001**	**46,6**
Zusammen	**384**	**20 095,2**	**706 827**	**35,2**	**40 167 403**	**56,8**

[1]) Umfaßt die Bezirksämter Dürkheim und Neustadt a. H. — [2]) Bergzabern, Germersheim, Landau

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden					
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag	Geschätzte Weinmost-Ernte: Ertrag	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Geschätzter Geldwert	Rebfläche (Sp 3 + 8)	Mostertrag (Sp. 4 + 10)	Durchschnittlicher Hektarertrag	Geldwert (Sp. 6 + 12)	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Durchschnittlicher Geldertrag von 1 ha Rebfläche
ha	hl	hl	M	M	ha	hl	hl	M	M	M
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
0,3	33,3	10	81,1	811	4 402,3	140 236	31,9	11 269 703	80,4	2 560
0,3	63,3	19	47,6	905	1 573,5	105 564	67,1	4 984 945	47,2	3 168
0,6	48,3	29	59,2	1 716	5 975,8	245 800	41,1	16 254 648	66,1	2 720
37,9	24,1	913	48,8	44 510	6 140,7	309 013	50,3	15 126 399	49,0	2 463
0,6	26,7	16	36,3	580	247,5	11 534	46,6	521 572	45,2	2 107
38,5	24,1	929	48,5	45 090	6 388,2	320 547	50,2	15 647 971	48,8	2 449
119,0	21,0	2 494	56,5	140 962	2 546,6	74 659	29,3	4 332 252	58,0	1 701
6,7	53,0	355	32,7	11 607	291,0	20 671	71,0	854 428	41,3	2 936
125,7	22,7	2 849	53,6	152 569	2 837,6	95 330	33,6	5 186 680	54,4	1 828
1,8	21,7	39	54,5	2 126	1,8	39	21,7	2 126	54,5	1 181
0,5	52,0	26	33,6	874	0,5	26	52,0	874	33,6	1 748
2,3	28,3	65	46,2	3 000	2,3	65	28,3	3 000	46,2	1 304
182,8	8,7	1 586	62,1	98 562	4 855,1	45 716	9,4	3 034 913	66,4	625
4,8	14,6	70	83,5	5 846	80,6	1 563	19,4	130 225	83,3	1 616
187,6	8,8	1 656	63,0	104 408	4 935,7	47 279	9,6	3 165 138	66,9	641
58,3	4,6	269	71,9	19 343	293,3	1 908	6,5	140 061	73,4	478
0,5	2,0	1	30,0	30	0,5	1	2,0	30	30,0	60
58,8	4,6	270	71,8	19 373	293,8	1 909	6,5	140 091	73,4	477
5,0	22,6	113	56,6	6 396	79,1	1 779	22,5	100 658	56,6	1 273
—	—	—	—	—	1,2	29	24,2	1 769	61,0	1 474
5,0	22,6	113	56,6	6 396	80,3	1 808	22,5	102 427	56,7	1 276
55,8	13,4	748	57,7	43 160	55,8	748	13,4	43 160	57,7	773
0,7	35,7	25	40,7	1 018	0,7	25	35,7	1 018	40,7	1 454
56,5	13,7	773	57,2	44 178	56,5	773	13,7	44 178	57,2	782
460,9	**13,4**	**6 172**	**57,7**	**355 870**	**18 374,7**	**574 098**	**31,2**	**34 049 272**	**59,3**	**1 853**
14,1	**36,3**	**512**	**40,7**	**20 860**	**2 195,5**	**139 413**	**63,5**	**6 494 861**	**46,6**	**2 958**
475,0	**14,1**	**6 684**	**56,4**	**376 730**	**20 570,2**	**713 511**	**34,7**	**40 544 133**	**56,8**	**1 971**

u. Speyer. — [3]) Frankenthal, St. Ingbert, Kirchheimbolanden, Kusel, Ludwigshafen a. Rh. u. Rockenhausen.

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau-Gemeinden	Im Ertrage stehende Rebfläche ha	Weinmost-Ernte: Ertrag hl	Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag hl	Geldwert M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M
1	2	3	4	5	6	7
Oberes Neckartal und Albtrauf						
Weißwein		402,7	5 195	12,9	381 313	73,4
Rotwein		61,4	549	8,9	41 779	76,1
Gemischter Wein		404,2	3 791	9,4	285 462	75,3
Zusammen	48	868,3	9 535	11,0	708 554	74,3
Unteres Neckartal						
Weißwein		856,7	11 174	13,0	922 972	82,6
Rotwein		3 277,6	48 938	14,9	4 282 075	87,5
Gemischter Wein		3 736,6	41 790	11,2	3 180 219	76,1
Zusammen	175	7 870,9	101 902	13,0	8 385 266	82,3
Remstal						
Weißwein		271,0	3 915	14,4	322 988	82,5
Rotwein		88,8	1 654	18,6	157 295	95,1
Gemischter Wein		1 069,0	11 571	10,8	937 251	81,0
Zusammen	48	1 428,8	17 140	12,0	1 417 534	82,7
Enztal						
Weißwein		17,4	244	14,0	26 376	108,1
Rotwein		460,3	4 497	9,8	396 635	88,2
Gemischter Wein		819,2	3 684	4,5	286 247	77,7
Zusammen	51	1 296,9	8 425	6,5	709 258	84,2
Zabergäu						
Weißwein		21,0	219	10,4	19 250	87,9
Rotwein		462,2	6 441	13,9	486 296	75,5
Gemischter Wein		936,0	9 838	10,5	688 660	70,0
Zusammen	30	1 419,2	16 498	11,6	1 194 206	72,4
Kocher- und Jagsttal						
Weißwein		642,4	3 215	5,0	238 553	74,2
Rotwein		73,9	50	0,7	3 680	73,6
Gemischter Wein		369,2	1 882	5,1	133 622	71,0
Zusammen	63	1 085,5	5 147	4,7	375 855	73,0
Taubergrund						
Weißwein		343,1	1 090	3,2	83 821	76,9
Rotwein		61,9	128	2,1	8 602	67,2
Gemischter Wein		764,9	3 951	5,2	251 679	63,7
Zusammen	38	1 169,9	5 169	4,4	344 102	66,6
Bodenseegegend						
Weißwein		69,6	1 586	22,8	88 975	56,1
Rotwein		8,6	145	16,9	9 063	62,5
Gemischter Wein		6,1	50	8,2	2 810	56,2
Zusammen	12	84,3	1 781	21,1	100 848	56,6
Königreich Württemberg						
Weißwein		**2 623,9**	**26 638**	**10,2**	**2 084 248**	**78,2**
Rotwein		**4 494,7**	**62 402**	**13,9**	**5 385 425**	**86,3**
Gemischter Wein		**8 105,2**	**76 557**	**9,4**	**5 765 950**	**75,3**
Zusammen	**465**	**15 223,8**	**165 597**	**10,9**	**13 235 623**	**79,9**

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden					
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag	Geschätzte Weinmost-Ernte: Ertrag	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Geschätzter Geldwert	Rebfläche (Sp. 3 + 8)	Mostertrag (Sp. 4 + 10)	Durchschnittlicher Hektarertrag	Geldwert (Sp. 6 + 12)	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Durchschnittlicher Geldertrag von 1 ha Rebfläche
ha	hl	hl	M	M	ha	hl	hl	M	M	M
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
—	—	—	—	—	402,7	5 195	12,9	381 313	73,4	947
—	—	—	—	—	61,4	549	8,9	41 779	76,1	680
—	—	—	—	—	404,2	3 791	9,4	285 462	75,3	706
—	—	—	—	—	868,3	9 535	11,0	708 554	74,3	816
—	—	—	—	—	856,7	11 174	13,0	922 972	82,6	1 077
—	—	—	—	—	3 277,6	48 938	14,9	4 282 075	87,5	1 306
—	—	—	—	—	3 736,6	41 790	11,2	3 180 219	76,1	851
—	—	—	—	—	7 870,9	101 902	13,0	8 385 266	82,3	1 065
—	—	—	—	—	271,0	3 915	14,4	322 988	82,5	1 192
—	—	—	—	—	88,8	1 654	18,6	157 295	95,1	1 771
—	—	—	—	—	1 069,0	11 571	10,8	937 251	81,0	877
—	—	—	—	—	1 428,8	17 140	12,0	1 417 534	82,7	992
—	—	—	—	—	17,4	244	14,0	26 376	108,1	1 516
—	—	—	—	—	460,3	4 497	9,8	396 635	88,2	862
—	—	—	—	—	819,2	3 684	4,5	286 247	77,7	349
—	—	—	—	—	1 296,9	8 425	6,5	709 258	84,2	547
—	—	—	—	—	21,0	219	10,4	19 250	87,9	917
—	—	—	—	—	462,2	6 441	13,9	486 296	75,5	1 052
—	—	—	—	—	936,0	9 838	10,5	688 660	70,0	736
—	—	—	—	—	1 419,2	16 498	11,6	1 194 206	72,4	841
—	—	—	—	—	642,4	3 215	5,0	238 553	74,2	371
—	—	—	—	—	73,9	50	0,7	3 680	73,6	50
—	—	—	—	—	369,2	1 882	5,1	133 622	71,0	362
—	—	—	—	—	1 085,5	5 147	4,7	375 855	73,0	346
—	—	—	—	—	343,1	1 090	3,2	83 821	76,9	244
—	—	—	—	—	61,9	128	2,1	8 602	67,2	139
—	—	—	—	—	764,9	3 951	5,2	251 679	63,7	329
—	—	—	—	—	1 169,9	5 169	4,4	344 102	66,6	294
—	—	—	—	—	69,6	1 586	22,8	88 975	56,1	1 278
—	—	—	—	—	8,6	145	16,9	9 063	62,5	1 054
—	—	—	—	—	6,1	50	8,2	2 810	56,2	461
—	—	—	—	—	84,3	1 781	21,1	100 848	56,6	1 196
—	—	—	—	—	**2 623,9**	**26 638**	**10,2**	**2 084 248**	**78,2**	**794**
—	—	—	—	—	**4 494,7**	**62 402**	**13,9**	**5 385 425**	**86,3**	**1 198**
—	—	—	—	—	**8 105,2**	**76 557**	**9,4**	**5 765 950**	**75,3**	**711**
—	—	—	—	—	**15 223,8**	**165 597**	**10,9**	**13 235 623**	**79,9**	**869**

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau-Gemeinden	Im Ertrage stehende Rebfläche ha	Weinmost-Ernte: Ertrag hl	Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag hl	Geldwert M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M
1	2	3	4	5	6	7
Seegegend						
Weißwein		538,0	17 105	31,8	805 860	47,1
Rotwein		293,0	5 569	19,0	389 160	69,9
Gemischter Wein		43,0	936	21,8	40 670	43,5
Zusammen	46	874,0	23 610	27,0	1 235 690	52,3
Oberes Rheintal						
Weißwein		158,0	3 141	19,9	137 730	43,9
Rotwein		45,0	774	17,2	41 550	53,7
Gemischter Wein		16,0	218	13,6	10 000	45,9
Zusammen	19	219,0	4 133	18,9	189 280	45,8
Markgräfler Gegend						
Weißwein		2 839,0	86 681	30,5	4 955 760	57,2
Rotwein		22,0	328	14,9	26 910	82,0
Gemischter Wein		30,0	830	27,7	41 500	50,0
Zusammen	73	2 891,0	87 839	30,4	5 024 170	57,2
Kaiserstuhl						
Weißwein		2 149,0	71 146	33,1	3 819 390	53,7
Rotwein		293,0	7 754	26,5	498 010	64,2
Gemischter Wein		187,0	4 280	22,9	215 840	50,4
Zusammen	25	2 629,0	83 180	31,6	4 533 240	54,5
Breisgau						
Weißwein		1 317,0	39 500	30,0	2 070 590	52,4
Rotwein		60,0	718	12,0	59 450	82,8
Gemischter Wein		239,0	5 662	23,7	319 050	56,4
Zusammen	39	1 616,0	45 880	28,4	2 449 090	53,4
Ortenau und Bühler Gegend						
Weißwein		1 729,0	52 609	30,4	3 408 670	64,8
Rotwein		569,0	11 164	19,6	1 147 720	102,8
Gemischter Wein		557,0	8 606	15,5	631 770	73,4
Zusammen	67	2 855,0	72 379	25,4	5 188 160	71,7
Untere Rheingegend						
Weißwein		405,0	4 373	10,8	287 680	65,8
Rotwein		129,0	2 306	17,9	135 450	58,7
Gemischter Wein		197,0	1 222	6,2	85 230	69,8
Zusammen	29	731,0	7 901	10,8	508 360	64,3
Kraichgau u. Neckargegend						
Weißwein		340,0	2 418	7,1	155 120	64,2
Rotwein		180,0	774	4,3	54 400	70,3
Gemischter Wein		286,0	2 126	7,4	146 230	68,8
Zusammen	31	806,0	5 318	6,6	355 750	66,9
Bergstraße						
Weißwein		256,0	2 896	11,3	230 330	79,5
Rotwein		92,0	1 994	21,7	153 020	76,7
Zusammen	11	348,0	4 890	14,1	383 350	78,4
Main- und Taubergegend						
Weißwein		801,0	3 560	4,4	236 830	66,5
Rotwein		68,0	172	2,5	12 310	71,6
Gemischter Wein		2,0	18	9,0	1 150	63,9
Zusammen	33	871,0	3 750	4,3	250 290	66,7
Großherzogtum Baden						
Weißwein		**10 532,0**	**283 429**	**26,9**	**16 107 960**	**56,8**
Rotwein		**1 751,0**	**31 553**	**18,0**	**2 517 980**	**79,8**
Gemischter Wein		**1 557,0**	**23 898**	**15,3**	**1 491 440**	**62,4**
Zusammen	**373**	**13 840,0**	**338 880**	**24,5**	**20 117 380**	**59,4**

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden					
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag	Geschätzte Weinmost-Ernte: Ertrag	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Geschätzter Geldwert	Rebfläche (Sp. 3 + 8)	Mostertrag (Sp. 4 + 10)	Durchschnittlicher Hektarertrag	Geldwert (Sp. 6 + 12)	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Durchschnittlicher Geldertrag von 1 ha Rebfläche
ha	hl	hl	M	M	ha	hl	hl	M	M	M
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
125,0	31,8	3 975	47,1	187 220	663,0	21 080	31,8	993 080	47,1	1 498
68,0	19,0	1 292	69,9	90 310	361,0	6 861	19,0	479 470	69,9	1 328
10,0	21,8	218	43,5	9 480	53,0	1 154	21,8	50 150	43,5	946
203,0	27,0	5 485	52,3	287 010	1 077,0	29 095	27,0	1 522 700	52,3	1 414
81,0	19,9	1 612	43,9	70 770	239,0	4 753	19,9	208 500	43,9	872
23,0	17,2	396	53,7	21 270	68,0	1 170	17,2	62 820	53,7	924
8,0	13,6	109	45,9	5 000	24,0	327	13,6	15 000	45,9	625
112,0	18,9	2 117	45,8	97 040	331,0	6 250	18,9	286 320	45,8	865
24,0	30,5	732	57,2	41 870	2 863,0	87 413	30,5	4 997 630	57,2	1 746
—	—	—	—	—	22,0	328	14,9	26 910	82,0	1 223
—	—	—	—	—	30,0	830	27,7	41 500	50,0	1 383
24,0	30,5	732	57,2	41 870	2 915,0	88 571	30,4	5 066 040	57,2	1 738
—	—	—	—	—	2 149,0	71 146	33,1	3 819 390	53,7	1 777
—	—	—	—	—	293,0	7 754	26,5	498 010	64,2	1 700
—	—	—	—	—	187,0	4 280	22,9	215 840	50,4	1 154
—	—	—	—	—	2 629,0	83 180	31,6	4 533 240	54,5	1 724
160,0	30,0	4 800	52,4	251 520	1 477,0	44 300	30,0	2 322 110	52,4	1 572
7,0	12,0	84	82,8	6 960	67,0	802	12,0	66 410	82,8	991
29,0	23,7	687	56,4	38 750	268,0	6 349	23,7	357 800	56,4	1 335
196,0	28,4	5 571	53,4	297 230	1 812,0	51 451	28,4	2 746 320	53,4	1 516
110,0	30,4	3 344	64,8	216 690	1 839,0	55 953	30,4	3 625 360	64,8	1 971
36,0	19,6	706	102,8	72 580	605,0	11 870	19,6	1 220 300	102,8	2 017
35,0	15,5	543	73,4	39 860	592,0	9 149	15,5	671 630	73,4	1 135
181,0	25,4	4 593	71,7	329 130	3 036,0	76 972	25,4	5 517 290	71,7	1 817
176,0	10,8	1 901	65,8	125 090	581,0	6 274	10,8	412 770	65,8	710
56,0	17,9	1 002	58,7	58 820	185,0	3 308	17,9	194 270	58,7	1 050
85,0	6,2	527	69,8	36 780	282,0	1 749	6,2	122 010	69,8	433
317,0	10,8	3 430	64,3	220 690	1 048,0	11 331	10,8	729 050	64,3	696
181,0	7,1	1 285	64,2	82 500	521,0	3 703	7,1	237 620	64,2	456
96,0	4,3	413	70,3	29 030	276,0	1 187	4,3	83 430	70,3	302
152,0	7,4	1 125	68,8	77 400	438,0	3 251	7,4	223 630	68,8	511
429,0	6,6	2 823	66,9	188 930	1 235,0	8 141	6,6	544 680	66,9	441
—	—	—	—	—	256,0	2 896	11,3	230 330	79,5	900
—	—	—	—	—	92,0	1 994	21,7	153 020	76,7	1 663
—	—	—	—	—	348,0	4 890	14,1	383 350	78,4	1 102
278,0	4,4	1 223	66,5	81 330	1 079,0	4 783	4,4	318 160	66,5	295
24,0	2,5	60	71,6	4 300	92,0	232	2,5	16 610	71,6	181
—	—	—	—	—	2,0	18	9,0	1 150	63,9	575
302,0	4,3	1 283	66,7	85 630	1 173,0	5 033	4,3	335 920	66,7	286
1 135,0	**16.6**	**18 872**	**56,0**	**1 056 990**	**11 667,0**	**302 301**	**25,9**	**17 164 950**	**56,8**	**1 471**
310,0	**12,8**	**3 953**	**71,7**	**283 270**	**2 061,0**	**35 506**	**17,2**	**2 801 250**	**78,9**	**1 359**
319,0	**10,1**	**3 209**	**64,6**	**207 270**	**1 876,0**	**27 107**	**14,4**	**1 698 710**	**62,7**	**905**
1 764,0	**14,8**	**26 034**	**59,4**	**1 547 530**	**15 604,0**	**364 914**	**23,4**	**21 664 910**	**59,4**	**1 388**

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau-Gemeinden	Im Ertrage stehende Rebfläche	Weinmost-Ernte		Geldwert	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most
			Ertrag	Durchschnittlicher Hektarertrag		
		ha	hl	hl	M	M
1	2	3	4	5	6	7
Bergstraße						
Weißwein		280,0	3 782	13,5	225 416	59,6
Rotwein		5,0	46	9,2	1 840	40,0
Zusammen	8	285,0	3 828	13,4	227 256	59,4
Übriges Starkenburg						
Weißwein		172,0	2 892	16,8	179 520	62,1
Rotwein		1,0	—	—	—	—
Zusammen	26	173,0	2 892	16,7	179 520	62,1
Oberhessen						
Weißwein	2	1,0	—	—	—	—
Worms und Umgegend						
Weißwein		2 567,0	100 577	39,2	5 651 157	56,2
Rotwein		204,0	11 145	54,6	499 233	44,8
Zusammen	41	2 771,0	111 722	40,3	6 150 390	55,1
Oppenheim und Umgegend						
Weißwein		1 296,0	39 153	30,2	3 560 400	90,9
Rotwein		1,0	—	—	—	—
Zusammen	5	1 297,0	39 153	30,2	3 560 400	90,9
Mainz und Umgegend						
Weißwein		1 032,0	24 071	23,3	1 742 410	72,4
Rotwein		49,0	2 295	46,8	115 399	50,3
Zusammen	16	1 081,0	26 366	24,4	1 857 809	70,5
Ingelheim und Umgegend						
Weißwein		1 179,0	26 683	22,6	1 528 413	57,3
Rotwein		326,0	5 752	17,6	333 434	58,0
Zusammen	15	1 505,0	32 435	21,6	1 861 847	57,4
Wiesbachgebiet						
Weißwein		1 501,0	42 901	28,6	2 535 227	59,1
Rotwein		125,0	6 742	53,9	295 560	43,8
Zusammen	16	1 626,0	49 643	30,5	2 830 787	57,0
Bingen und Umgegend						
Weißwein		428,0	12 557	29,3	818 535	65,2
Rotwein		83,0	2 324	28,0	160 610	69,1
Zusammen	3	511,0	14 881	29,1	979 145	65,8
Rheinhessisches Nahegebiet						
Weißwein		537,0	15 104	28,1	862 774	57,1
Rotwein		30,0	756	25,2	30 452	40,3
Zusammen	10	567,0	15 860	28,0	893 226	56,3
Rheinhessisches Hügelland						
Weißwein		2 948,0	83 954	28,5	4 615 911	55,0
Rotwein		134,0	6 891	51,4	319 171	46,3
Zusammen	70	3 082,0	90 845	29,5	4 935 082	54,3
Großherzogtum Hessen						
Weißwein		**11 941,0**	**351 674**	**29,4**	**21 719 763**	**61,8**
Rotwein		**958,0**	**35 951**	**38,0**	**1 755 699**	**48,8**
Zusammen	**212**	**12 899,0**	**387 625**	**30,1**	**23 475 462**	**60,6**

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden					
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag	Geschätzte Weinmost-Ernte: Ertrag	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Geschätzter Geldwert	Rebfläche (Sp. 3 + 8)	Mostertrag (Sp. 4 + 10)	Durchschnittlicher Hektarertrag	Geldwert (Sp. 6 + 12)	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Durchschnittlicher Geldertrag von 1 ha Rebfläche
ha	hl	hl	M	M	ha	hl	hl	M	M	M
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
—	—	—	—	—	280,0	3 782	13,5	225 416	59,6	805
—	—	—	—	—	5,0	46	9,2	1 840	40,0	368
—	—	—	—	—	285,0	3 828	13,4	227,256	59,4	797
—	—	—	—	—	172,0	2 892	16,8	179 520	62,1	1 044
—	—	—	—	—	1,0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	173,0	2 892	16,7	179 520	62,1	1 044
—	—	—	—	—	1,0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	2 567,0	100 577	39,2	5 651 157	56,2	2 201
—	—	—	—	—	204,0	11 145	54,6	499 233	44,8	2 447
—	—	—	—	—	2 771,0	111 722	40,3	6 150 390	55,1	2 220
—	—	—	—	—	1 296,0	39 153	30,2	3 560 400	90,9	2 747
—	—	—	—	—	1,0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	1 297,0	39 153	30,2	3 560 400	90,9	2 747
—	—	—	—	—	1 032,0	24 071	23,3	1 742 410	72,4	1 688
—	—	—	—	—	49,0	2 295	46,8	115 399	50,3	2 355
—	—	—	—	—	1 081,0	26 366	24,4	1 857 809	70,5	1 719
—	—	—	—	—	1 179,0	26 683	22,6	1 528 413	57,3	1 296
—	—	—	—	—	326,0	5 752	17,6	333 434	58,0	1 023
—	—	—	—	—	1 505,0	32 435	21,6	1 861 847	57,4	1 237
—	—	—	—	—	1 501,0	42 901	28,6	2 535 227	59,1	1 689
—	—	—	—	—	125,0	6 742	53,9	295 560	43,8	2 365
—	—	—	—	—	1 626,0	49 643	30,5	2 830 787	57,0	1 741
—	—	—	—	—	428,0	12 557	29,3	818 535	65,2	1 912
—	—	—	—	—	83,0	2 324	28,0	160 610	69,1	1 935
—	—	—	—	—	511,0	14 881	29,1	979 145	65,8	1 916
—	—	—	—	—	537,0	15 104	28,1	862 774	57,1	1 607
—	—	—	—	—	30,0	756	25,2	30 452	40,3	1 015
—	—	—	—	—	567,0	15 860	28,0	893 226	56,3	1 575
—	—	—	—	—	2 948,0	83 954	28,5	4 615 911	55,0	1 566
—	—	—	—	—	134,0	6 891	51,4	319 171	46,3	2 382
—	—	—	—	—	3 082,0	90 845	29,5	4 935 082	54,3	1 601
—	—	—	—	—	**11 941,0**	**351 674**	**29,4**	**21 719 763**	**61,8**	**1 819**
—	—	—	—	—	**958,0**	**35 951**	**38,0**	**1 755 699**	**48,8**	**1 833**
—	—	—	—	—	**12 899,0**	**387 625**	**30,1**	**23 475 462**	**60,6**	**1 820**

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau-Gemeinden	Im Ertrage stehende Rebfläche ha	Weinmost-Ernte: Ertrag hl	Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag hl	Geldwert M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M
1	2	3	4	5	6	7
Unter-Elsaß						
Weißwein		12 194,0	343 748	28,2	15 065 508	43,8
Rotwein		276,0	8 207	29,7	418 530	51,0
Gemischter Wein		452,0	12 375	27,4	516 941	41,8
Zusammen	224	12 922,0	364 330	28,2	16 000 979	43,9
Ober-Elsaß						
Weißwein		9 517,0	227 610	23,9	10 912 370	47,9
Rotwein		95,0	1 992	21,0	105 395	52,9
Gemischter Wein		73,0	1 105	15,1	52 813	47,8
Zusammen	99	9 685,0	230 707	23,8	11 070 578	48,0
Lothringen						
Weißwein		772,0	33 975	44,0	1 708 805	50,3
Rotwein		2 854,0	67 339	23,6	3 620 834	53,8
Gemischter Wein		601,0	16 030	26,7	803 826	50,1
Zusammen	103	4 227,0	117 344	27,8	6 133 465	52,3
Elsaß-Lothringen						
Weißwein		**22 483,0**	**605 333**	**26,9**	**27 686 683**	**45,7**
Rotwein		**3 225,0**	**77 538**	**24,0**	**4 144 759**	**53,5**
Gemischter Wein		**1 126,0**	**29 510**	**26,2**	**1 373 580**	**46,5**
Zusammen	**426**	**26 834,0**	**712 381**	**26,5**	**33 205 022**	**46,6**
Übriges Deutschland						
Weißwein	—	—	—	—	—	—
Rotwein	—	—	—	—	—	—
Gemischter Wein	—	—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Deutsches Reich						
Weißwein		**79 028,8**	**2 294 105**	**29,0**	**139 500 385**	**60,8**
Rotwein		**14 083,2**	**366 175**	**26,0**	**21 712 365**	**59,3**
Gemischter Wein		**10 788,2**	**129 965**	**12,0**	**8 630 970**	**66,4**
Zusammen	**2 097**	**103 900,2**	**2 790 245**	**26,9**	**169 843 720**	**60,9**

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden					
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte: Durchschnittlicher Hektarertrag	Geschätzte Weinmost-Ernte: Ertrag	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Geschätzter Geldwert	Rebfläche (Sp. 3 + 8)	Mostertrag (Sp. 4 + 10)	Durchschnittlicher Hektarertrag	Geldwert (Sp. 6 + 12)	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Durchschnittlicher Geldertrag von 1 ha Rebfläche
ha	hl	hl	M	M	ha	hl	hl	M	M	M
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
474,0	25,3	11 987	43,6	522 586	12 668,0	355 735	28,1	15 588 094	43,8	1 231
31,0	21,7	673	54,5	36 655	307,0	8 880	28,9	455 185	51,3	1 483
80,0	25,9	2 071	44,0	91 118	532,0	14 446	27,2	608 059	42,1	1 143
585,0	25,2	14 731	44,1	650 359	13 507,0	379 061	28,1	16 651 338	43,9	1 233
375,0	14,8	5 533	42,9	237 346	9 892,0	233 143	23,6	11 149 716	47,8	1 127
9,0	15,1	136	51,2	6 968	104,0	2 128	20,5	112 363	52,8	1 080
31,0	15,0	465	43,3	20 127	104,0	1 570	15,1	72 940	46,6	701
415,0	14,8	6 134	43,1	264 441	10 100,0	236 841	23,4	11 335 019	47,9	1 122
146,0	38,6	5 633	49,2	276 868	918,0	39 608	43,1	1 985 673	50,1	2 163
367,0	21,3	7 805	51,3	400 284	3 221,0	75 144	23,3	4 021 118	53,5	1 248
92,0	28,1	2 587	49,1	126 817	693,0	18 617	26,9	930 643	50,0	1 343
605,0	26,5	16 025	50,2	803 969	4 832,0	133 369	27,6	6 937 434	52,0	1 436
995,0	**23,3**	**23 153**	**44,8**	**1 036 800**	**23 478,0**	**628 486**	**26,8**	**28 723 483**	**45,7**	**1 223**
407,0	**21,2**	**8 614**	**51,5**	**443 907**	**3 632,0**	**86 152**	**23,7**	**4 588 666**	**53,3**	**1 263**
203,0	**25,2**	**5 123**	**46,5**	**238 062**	**1 329,0**	**34 633**	**26,1**	**1 611 642**	**46,5**	**1 213**
1 605,0	**23,0**	**36 890**	**46,6**	**1 718 769**	**28 439,0**	**749 271**	**26,3**	**34 923 791**	**46,6**	**1 228**
171,0	**23,7**	**4 053**	**65,1**	**263 850**	**171,0**	**4 053**	**23,7**	**263 850**	**65,1**	**1 543**
46,0	**15,6**	**718**	**60,0**	**43 080**	**46,0**	**718**	**15,6**	**43 080**	**60,0**	**937**
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
217,0	**22,0**	**4 771**	**64,3**	**306 930**	**217,0**	**4 771**	**22,0**	**306 930**	**64,3**	**1 414**
4 493,6	**23,7**	**106 617**	**65,1**	**6 937 288**	**83 522,4**	**2 400 722**	**28,7**	**146 437 673**	**61,0**	**1 75**
1 136,8	**15,6**	**17 692**	**60,0**	**1 060 765**	**15 220,0**	**383 867**	**25,2**	**22 773 130**	**59,3**	**1 49**
522,0	**16,0**	**8 332**	**53,4**	**445 332**	**11 310,2**	**138 297**	**12,2**	**9 076 302**	**65,6**	**80**
6 152,4	**21,6**	**132 641**	**63,7**	**8 443 385**	**110 052,6**	**2 922 886**	**26,6**	**178 287 105**	**61,0**	**1 620**

Versuche und Untersuchungen zur Erforschung des Säurerückganges im Weine.

Mitteilung der Landwirtschaftl. Kreisversuchsstation in Würzburg.

Von

Professor Dr. Th. Omeis,

Königl. Direktor der Landwirtschaftl. Kreisversuchsstation in Würzburg.

Die vom Kgl. bayerischen Staats-Ministerium des Innern im Jahre 1908 angeordneten Versuche und Untersuchungen zur Erforschung des Säurerückganges im Weine wurden mit 1910er Frankenweinen fortgesetzt und zwar gleichfalls wieder sowohl mit naturreinem als auch mit gezuckertem Wein in Gebinden von 6 hl Inhalt.

Über die Einzelheiten dieser Versuche ist schon in dem im September 1911 erschienenen XXXIX. Bande der „Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte" Publikation erfolgt; im Nachstehenden seien die Resultate dieser Versuche in übersichtlichen Tabellen mit vervollständigtem erläuterndem Text zusammengestellt.

Die bisherigen Versuche mit Frankenwein haben dargetan, daß auf den Eintritt und den Verlauf des biologischen Säureabbaues im Weine vornehmlich nachfolgende Faktoren einen Einfluß haben:

1. Die Temperatur,
2. das Aufrühren der Hefe,
3. der Alkoholgehalt des Weines,
4. der Grad des Schwefelns der Fässer beim Abstiche der Jungweine.

Über diese Faktoren sei Nachstehendes gesagt:

Einfluß der Temperatur.

Hierzu Tabelle I.

Die Temperatur im Gärkeller ist von wesentlichem Einfluß auf den Eintritt und den Verlauf des biologischen Säureabbaues. Diese Tatsache findet darin ihre Erklärung, daß die säurezerstörenden bzw. umbildenden Mikroorganismen durch höhere Temperatur in ihrer Lebenstätigkeit angeregt werden.

Bei in warmen Kellern lagernden saueren Mosten bzw. Jungweinen wird daher der biologische Säureabbau in der Regel schneller und vollkommener vor sich gehen, wie bei solchen saueren Mosten bzw. Jungweinen, welche in kalten Kellern lagern.

Durch Heizen des Gärkellers im Spätherbste (bis etwa Mitte oder Ende Dezember) auf etwa 15^0 C ist es möglich, Bedingungen im Keller zu schaffen, die bei saueren Weinen den biologischen Säureabbau wesentlich fördern.

Bei einer Temperatur von nur 4° C im Keller bzw. im Weine wird der biologische Säureabbau vollständig hintangehalten.

Der biologische Säureabbau vollzieht sich in der Regel erst, nachdem die Hauptgärung vollendet ist. Bei entsprechender Heizung des Gärkellers ist bei den kleinen und mittelstarken Weinen der biologische Säureabbau wohl in der Regel bis Mitte oder Ende Januar vollendet (unter der Voraussetzung, daß der Wein bis dahin auf der Hefe liegen blieb); bei Weinen jedoch, welche im nicht geheizten Gärkeller lagern, vollzieht sich der biologische Säureabbau je nach der Temperatur im Keller (bzw. des Mostes und Weines) und je nach dem Alkoholgehalte, sowie je nach der Behandlung des Weines (insbesondere je nach dem Grade des Schwefelns des Fasses beim Abstiche des Jungweines) in mehr oder weniger schleppender Weise, so daß bei derart lagernden saueren Jungweinen der biologische Säureabbau unter Umständen sehr lange Zeit bedarf, ja gegebenenfalls überhaupt nur ein ganz minimaler ist, wie die Versuche des Berichterstatters mit Frankenwein im Jahre 1908/09 zeigten.

Die Heizung des Gärkellers ist somit ein geeignetes Mittel, bei saueren Weinen einen ausgiebigen Säureabbau in rascher Weise herbeizuführen.

Bei von Natur aus säurearmen Weinen kann ein nennenswerter biologischer Säureabbau natürlich nicht eintreten und zwar auch in geheizten bzw. warmen Kellern nicht, da die säurearmen Weine der guten Jahrgänge keine oder doch nur wenig Äpfelsäure enthalten, also nur sehr wenig von derjenigen Säureart, welche die obenerwähnten Bakterien in die mildere Milchsäure umzuwandeln vermögen.

Nachstehende Tab. I zeigt den Unterschied im Verlaufe des biologischen Säureabbaues bei einem saueren 1910er Frankenwein, a) naturrein und b) im Sinne des Gesetzes verbessert, wenn der Wein (je 6 hl) 1. im nicht geheizten Keller, 2. im geheizten Keller zur Vergärung bezw. Einlagerung kam. Alles Nähere ist aus der Tab. I ersichtlich.

Ausdrücklich sei bemerkt, daß die Erwärmung des Gärkellers auf 13 –15° C keinerlei ungünstigen Einfluß auf die Qualität des Weines ausübte (vgl. auch Tab. I letzte Rubrik, Gehalt an flüchtiger Säure, welcher nur 0,04—0,05 % betrug).

Tabelle I. (Versuche bezügl.

		Als unvergorener Most 18. Okt. 1910, Gesamt-Säure	Am 12. Nov.	Am 19. Nov.
a) Naturwein (der Most zeigte 56° Öchsle)	1. Im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommen . . (Die Temperatur ist in den Rubriken angegeben)	1,4 %	Temperatur im Keller 8° C 1,2 %	Temperatur im Keller 8° C 1,2 %
	2. Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen . . . (Heizung vom 9. Nov. bis 23. Dez. auf 13—15° C)	1,4 %	Temperatur im Keller 13° C 1,14 %	Temperatur im Keller 13° C 0,95 %
b) auf 75° Öchsle mit 20 % Zuckerwasser verbesserter Wein	1. Im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommen . . (Die Temperatur ist in den Rubriken angegeben)	1,15 %	Temperatur im Keller 8° C 0,95 %	Temperatur im Keller 8° C 0,96 %
	2. Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen . . . (Heizung vom 9. Nov. bis 23. Dez. auf 13—15° C)	1,15 %	Temperatur im 13° C 0,95 %	Temperatur im Keller 13° C 0,95 %

Hefe nicht aufgerührt

2. Einfluß des Hefe-Aufrührens.

Hierzu Tabelle II.

Das Aufrühren der Hefe — unmittelbar nach vollendeter Hauptgärung — wirkt befördernd auf den biologischen Säureabbau, da auf diese Weise der zu Boden gesunkene, die säureumwandelnden Bakterien enthaltende Trub rascher mit dem überstehenden saueren Wein in Berührung gebracht wird. Diese Manipulation ist namentlich bei solchen Weinen von Belang, welche einen hohen, den Säureabbau hemmenden Alkoholgehalt besitzen (cf. Tabelle III) und in nichtgeheizten Gärkellern bzw. bei niederer Temperatur, die ja gleichfalls (cf. Tabelle I) säureabbauhemmend wirkt, zur Einlagerung kommen.

Nachstehende Tabelle II zeigt unter a) daß ein Aufrühren der Hefe bei alkoholarmen Weinen (56° Öchsle entspr. 5,6 Gew.-% Alkohol) keine wesentliche Förderung des biologischen Säureabbaues hervorruft. Unter b) zeigt die Tabelle, daß bei einem im nichtgeheizten Gärkeller zur Einlagerung gekommenen Weine mit ca. 75° Öchsle bzw. ca. 7,5 Gew.-% Alkohol das Hefe-Aufrühren wesentlich fördernd auf den biologischen Säureabbau wirkt. Das Hefe-Aufrühren war aber nicht im gleichen Grade fördernd auf den biologischen Säureabbau wie das Heizen des Gärkellers bzw. wie die Erhöhung der Temperatur im Keller, wie der letzte Versuch in Tab. IIb zeigte, bei welchem der biologische Säureabbau bereits Ende Dezember vollendet war, was bei dem Versuche mit Hefe-Aufrühren im nichtgeheizten Gärkeller jedoch nicht der Fall war.

Daß das Hefe-Aufrühren bei mittelstarken Weinen, welche in **geheizten** Gärkellern lagern, keinen wesentlichen Einfluß auf den biologischen Säureabbau hat, zeigten die diesbezüglichen Versuche im vorigen Jahre mit sauerem 1909er Frankenwein (cf. „Arbeiten des Kaiserl. Gesundheitsamtes" Bd. XXXIX, S. 438).

Alles Nähere ist aus der Tab. II ersichtlich.

Einfluß der Temperatur.)

Am 3. Dez.	Am 23. Dez.	Am 17. Jan. 1. Abstich (des Versuches wegen ohne Schwefeln der Fässer)	Am 6. März	Am 13. Mai 2. Abstich (des Versuches wegen ohne Schwefeln der Fässer)	Am 21. Juni	Am 23. Aug.
Temperatur im Keller 6,5° C 1,06 %	Temperatur im Keller 6,5° C 0,95 %	Temperatur im Keller 5° C 0,80 %	Temperatur im Keller 7° C 0,76 %	Temperatur im Keller 10° C 0,76 %	Temperatur im Keller 12° C 0,78 %	Temperatur im Keller 12,5° C 0,78 % (Milchsäure 0,32 %)
Temperatur im Keller 14° C 0,85 %	Temperatur im Keller 15° C 0,82 %	Temperatur im Keller 8,5° C 0,81 %	Temperatur im Keller 7° C 0,78 %	Temperatur im Keller 10° C 0,78 %	Temperatur im Keller 12° C 0,78 %	Temperatur im Keller 12,5° C 0,78 % (Milchsäure 0,36 %, flüchtige Säuren 0,05 %)
Temperatur im Keller 6,5° C 0,95 %	Temperatur im Keller 6,5° C 0,94 %	Temperatur im Keller 5° C 0,91 %	Temperatur im Keller 7° C 0,82 %	Temperatur im Keller 10° C 0,66 %	Temperatur im Keller 12° C 0,66 %	Temperatur im Keller 12,5° C 0,66 % (Milchsäure 0,36 %, flüchtige Säuren 0,05 %)
Temperatur im Keller 14° C 0,76 %	Temperatur im Keller 15° C 0,65 %	Temperatur im Keller 8,5° C 0,65 %	Temperatur im Keller 7° C 0,65 %	Temperatur im Keller 10° C 0,62 %	Temperatur im Keller 12° C 0,62 %	Temperatur im Keller 12,5° C 0,62 % (Milchsäure 0,33 %, flüchtige Säuren 0,04 %)

Tabelle II. (Versuche bezügl.

			Als unvergorener Most am 18. Okt.
a) Naturwein (der Most zeigte 56° Öchsle)	Im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommen (Temperatur wie in Tabelle I angegeben)	1. Hefe 2mal aufgerührt (nach vollendeter Hauptgärung am 12. u. 19. Nov.)	Gesamtsäure 1,4 %
		2. Hefe nicht aufgerührt	„ 1,4 „
	Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen (Heizung vom 9. Nov. bis 23. Dez. auf 13–15° C)	1. Hefe 2mal aufgerührt (wie oben)	„ 1,4 „
		2. Hefe nicht aufgerührt	„ 1,4 „
b) auf 75° Öchsle mit 20% Zuckerwasser verbesserter Wein	Im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommen (Temperatur wie in Tabelle I angegeben)	1. Hefe 2mal aufgerührt (wie oben)	„ 1,15 „
		2. Hefe nicht aufgerührt	„ 1,15 „
	Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen (Heizung vom 9. Nov. bis 23. Dez. auf 13—15° C)	Hefe nicht aufgerührt	„ 1,15 „

Tabelle III. (Versuche bezügl.

			Als unvergorener Most am 18. Okt.	Am 5. Nov.	Am 19. Nov.
a) Naturwein (der Most zeigte 56° Öchsle)	1. Im nichtgeheizten Keller vergoren (Temperatur wie in Tab. 1 angegeben)	(mit 2maligem Hefe-Aufrühren (am 12. u. 19. Nov.)	Gesamtsäure 1,40 %	1,20 %	1,13 %
	2. Im geheizten Keller vergoren (Heizung vom 9. Nov. bis 23. Dez. auf 13—15° C)		„ 1,40 „	1,25 „	0,94 „
b) auf 75° Öchsle trocken gezuckerter Wein	1. Im nichtgeheizten Keller vergoren . . . . . (Temp. wie in Tab. I angegeben)		„ 1,34 „	1,14 „	1,10 „
	2. Im geheizten Keller vergoren . . . . . (Heizung wie oben angegeben)		„ 1,34 „	1,17 „	1,13
c) auf 90° Öchsle trocken gezuckerter Wein (überzuckerter Wein!)	1. Im nichtgeheizten Keller vergoren . . . . . (Temp. wie in Tab. I angegeben)		„ 1,34 „	1,13 „	1,09 „
	2. Im geheizten Keller vergoren . . . . . (Heizung wie oben angegeben)		„ 1,34 „	1,13 „	1,11 „

Einfluß des Hefe-Aufrührens.)

Am 12. Nov.	Am 19. Nov.	Am 3. Dez.	Am 17. Jan. 1. Abstich (des Versuches wegen ohne Schwefeln der Fässer)	Am 6. März	Am 13. Mai 2. Abstich (des Versuches wegen ohne Schwefeln der Fässer)	Am 21. Juni	Am 5. Aug.	Am 23. Aug.
1,15 %	1,13 %	0,92 %	0,82 %	0,82 %	0,78 %	0,78 %	0,78 %	0 78 % (Milchsäure 0,32 %)
1,2 „	1,2 „	0,95 „	0,8 „	0,76 „	0,76 „	0,76 „	0,77 „	0,77 % (Milchsäure 0,31 %)
} wie oben (mit nur ganz unwesentlichem Unterschiede).								
0,9 %	0,89 „	0,87 „	0,75 „	0,68 „	0,65 „	0,65 „	0,65 „	0,65 % (Milchsäure 0,3 %)
0,95 „	0,95 „	0,95 „	0,91 „	0,82 „	0,66 „	0,66 „	0,66 „	0,65 % (Milchsäure 0,32 %)
1,0 „	1,0 „	0,76 „	0,65 „	0,65 „	0,62 „	0,62 „	0,62 „	0,62 % (Milchsäure 0,33 %)

Einfluß des Alkoholgehaltes.)

Am 3. Dez.	Am 23. Dez.	Am 17. Jan. 1. Abstich (Fässer des Versuches wegen nicht geschwefelt)	Am 6. März	Am 13. Mai 2. Abstich (Fässer des Versuches wegen nicht geschwefelt)	Am 21. Juni	Am 5. August	Am 23. August
1.08 %	0,92 %	0,82 %	0,82 %	0,78 %	0,78 %	0,78 %	0,78 %
0,83 „	0,79 „	0,79 „	0,77 „	0,77 „	0,78 „	0,78 „	0,78 „
1,11 „	1,07 „	1,05 „	1,05 „	0,79 „	0,76 „	0,76 „	0,74 „
1,13 „	0,79 „	0,76 „	0,73 „	0,73 „	0,73 „	0,73 „	0,73 „
1,09 „	1,06 „	1,06 „	1,03 „	0,98 „	0,83 „	0,77 „	0,75 „
1,09 „	1,00 „	1,00 „	0,76 „	0,75 „	0,75 „	0,75 „	0,75 „

3. Einfluß des Alkoholgehaltes.

Hierzu Tabelle III.

Je alkoholreicher die Weine sind, umso langsamer verläuft der biologische Säureabbau (Vergleich zwischen a, b und c der Tab. III), was namentlich bei solchen Weinen in Erscheinung tritt, welche in nicht geheizten Gärkellern bzw. bei niederer Temperatur zur Einlagerung kommen, die also unter Bedingungen lagern, welche für den biologischen Säureabbau nicht günstig sind; während z. B. bei dem im geheizten Gärkeller zur Einlagerung gekommenen auf 75° Öchsle gezuckerten Versuchswein der biologische Säureabbau bis zum 1. Abstiche (Mitte Januar) im wesentlichen vollendet war, ist die Vollendung dieses Vorganges bei dem im nichtgeheizten Gärkeller eingelagerten Wein der ganz gleichen Art und Alkoholstärke — bei dem Abstiche in ein ungeschwefeltes Faß abgelassen — erst im Mai eingetreten (cf. Tab. III b, Vergleich zwischen geheizt und nicht geheizt).

Infolge des hemmenden Einflusses des Alkohols auf den biologischen Säureabbau tritt bei alkoholreichen saueren Weinen (z. B. von 90° Öchsle entsprechend 0,9 Gew.-% Alkohol = 11 1/2 Vol.-%) wohl in der Regel nur ein verhältnismäßig geringer Säureabbau ein. Will man bei solchen Weinen einen erheblichen Säureabbau herbeiführen (cf. Tab. III c, Vergleich zwischen 1 und 2), so ist eine zweckentsprechende Heizung des Gärkellers (cf. Tab. I), ferner Hefe-Aufrühren (cf. Tab. II), sowie Vorsicht beim Bemessen der Schwefelgabe (cf. Tab. IV) bei den ersten beiden Abstichen nötig.

4. Einfluß des Schwefelns der Fässer beim Abstiche des Weines.

Hierzu Tabelle IV.

Das Schwefeln der Fässer bei den Abstichen hemmt den biologischen Säureabbau je nach dem Grade der Schwefelung mehr oder weniger, da die beim Schwefeln entstehende schweflige Säure Gift für die im Weine vorhandenen säurefressenden Bakterien

Tabelle IV. (Versuche bezügl. Ein-

			Als unvergorenen Most am 18. Okt.
Auf 75° Öchsle mit 20% Zuckerwasser verbesserter Wein	Im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommen. Ohne Hefe-Aufrühren (Temp. wie in Tab. I angegeben)	a) Jungwein bei den Abstichen in ein nicht geschwefeltes Faß gebracht .	Gesamtsäure 1,15%
		b) Jungwein bei den Abstichen in ein mit 7,5 g Schwefelschn. pro 6 hl eingebranntes Faß gebracht	„ 1,15 „
		c) Jungwein bei den Abstichen in ein mit 15 g Schwefelschn. pro 6 hl eingebranntes Faß gebracht	„ 1,15 „
		d) Jungwein bei den Abstichen in ein mit 30 g Schwefelschn. pro 6 hl eingebranntes Faß gebracht	„ 1,15 „
	Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen (Heizung v. 19. Nov.—23. Dez. auf 13—15° C) Ohne Hefe-Aufrühren	—	„ 1,15 „

ist. Während eine schwache Schwefelung der Fässer (etwa 15—20 g Schwefelschnitten pro 12 hl d. i. 1 Stückfaß) den biologischen Säureabbau noch vor sich gehen läßt — wenn auch in minder schneller Weise — (Vergleich zwischen 1 und 2 Tab. IV), verhindert eine starke Schwefelung der Fässer den weiteren Fortgang des biologischen Säureabbaues vollständig, so daß also bei einem derartig behandelten saueren Wein ein weiterer Rückgang der Säure nicht mehr erwartet werden kann, soferne nicht bei den folgenden Abstichen außergewöhnliche, den biologischen Säureabbau fördernde Maßnahmen getroffen werden.

Da das Schwefeln der Fässer beim Abstiche eine Manipulation ist, die im Kellereibetriebe nicht entbehrt werden kann, so muß, wenn es sich darum handelt, bei einem stark saueren Wein einen erheblichen Säureabbau herbeizuführen, dafür Sorge getragen werden, daß der biologische Säureabbau sich im wesentlichen in der Zeit bis zum 1. Abstiche vollzogen hat, was dadurch erreicht werden kann, daß man den Gärkeller hinreichend lang (bei den Versuchen geschah dies bis etwa Ende Dezember) heizt und daß man, wenn nötig z. B. bei alkoholreicheren saueren Weinen, den Most unmittelbar nach vollendeter Hauptgärung aufrührt.

Schluß-Satz.

Aus dem zu den Versuchen vorgelegenen kleinen saueren 1910er Most, welcher im naturreinen Zustande 56° Öchsle und 1,5 % Säure besaß und, naturrein belassen, einen ganz geringen, saueren Wein mit 5,5 Gew.-% Alkohol und 0,8 % Säure gab, wurde durch eine Verbesserung auf 75° Öchsle mit 20 % Zuckerwasser — also innerhalb der gesetzlichen Grenzen — und bei sachgemäßer Kellerbehandlung (Erwärmen des Kellers auf 13—15° C bis Ende Dezember) ein reintöniger, mittelstarker, nicht allzu sauerer Jungwein erhalten, der einen Alkoholgehalt von 7,5 Gew.-% (d. h. 7,5 g Alkohol in 100 ccm Wein) und einen Säuregehalt von nur 0,65 % zeigte und sich zu einem recht brauchbaren Konsum-Wein entwickelte.

fluß des Schwefelns der Fässer.)

Am 3. Nov.	Am 3. Dez.	Am 23. Dez.	Am 17. Jan 1. Abstich	Am 6. März	Am 13. Mai 2. Abstich	Am 21. Juni	Am 5. Aug.	Am 23. Aug.
0,95 %	0,95 %	0,94 %	0,91 %	0,82 %	0,66 %	0,66 %	0,66 %	0,66 % (Milchsäure 0,32 %)
0,95 „	0,95 „	0,95 „	0,95 „	0,92 „	0,90 „	0,85 „	0,67 „	0,67 % (Milchsäure 0,32 %)
0,96 „	0,95 „	0,95 „	0,91 „	0,90 „	0,87 „	0,86 „	0,79 „	0,67 % (Milchsäure 0,33 %)
0,97 „	0,92 „	0,92 „	0,92 „	0,91 „	0,91 „	0,91 „	0,91 „	0,91 % (Milchsäure 0,1 %)
0,95 „	0,76 „	0,65 „	0,65 „	(biologischer Säureabbau bereits vollendet)				

Versuche bezüglich Entsäuern des Weines mit reinem gefällten kohlensaueren Kalk.

Mitteilung der Landw. Kreisversuchsstation in Würzburg.

Von

Professor Dr. Th. Omeis,
Königl. Direktor der Landw. Kreisversuchsstation Würzburg.

Diese Versuche wurden ausgeführt, um zu prüfen,

a) welche Veränderungen im Säure- insbesondere Weinsäure-Gehalte des Weines durch die Entsäuerung mit kohlensauerem Kalk entstehen,

b) ob der Wein durch die Entsäuerung mittelst reinem gefällten kohlensauerem Kalk einen fremdartigen oder sonst den Wert des Weines herabmindernden Geschmack annimmt,

c) ob wesentliche technische Schwierigkeiten bei der Entsäuerung mittelst kohlensauerem Kalk entstehen,

Sämtliche Versuche wurden mit Weinen ausgeführt, welche bereits längere Zeit lagerten, und bei denen der biologische Säureabbau vollständig vollendet war, was ja Grundbedingung für diesbezügliche exakte Versuche sein muß.

Die Untersuchung der zu den Versuchen herangezogenen Weine ergab nachstehendes Resultat:

Nr. 1. 1909er verbesserter Frankenwein.

(Der noch unvergorene süße Naturmost zeigte s. Zt. 58° Öchsle und 1,5% Säure; Zuckerung mit 20% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle.)

	Nicht entsäuerter Wein	Wein pro hl mit 80 g kohlensaurem Kalk im Frühjahr 1911 entsäuert. (Zweck: Entsäuerung um ca. 0,12 %)
Gesamt-Säure	0,72 %	0,615 %
Gesamt-Weinsäure	0,306 „	0,199 „
Flüchtige Säure	0,05 „	0,05 „
Milchsäure	0,37 „	0,37 „
Alkohol	7,7 „ (d. h. g in 100 ccm Wein)	7,7 „
Ergebnis der Kostprobe des Weines	Mittelkräftiger, reintöniger Wein, mit etwas hervortretender Säure.	Mittelkräftiger Wein; harmonisch; frei von fremdem Beigeschmack. Angenehme Säure.

Nr. 2. 1910er Natur-Frankenwein.

(Der noch unvergorene Naturmost zeigte s. Zt. 56° Öchsle und 1,4% Säure.)

	Nicht entsäuerter Wein	Wein pro hl mit 66 g kohlensaurem Kalk Anfang August 1911 entsäuert. (Zweck: Entsäuerung um ca. 0,1 %)
Gesamt-Säure	0,78 %	0,69 %
Gesamt-Weinsäure	0,31 „	0.22 „
Alkohol	5,5 „ (d. h g in 100 ccm Wein)	5,5 „
Ergebnis der Kostprobe des Weines	Alkoholarmer Wein mit hervortretender Säure.	Alkoholarmer Wein; wegen des geringen Alkoholgehaltes Säure immer noch etwas hervortretend. Frei von fremdem Beigeschmack. Um dem Weine einen entsprechend hohen Alkoholgehalt zu geben, wäre eine Zuckerung desselben innerhalb der gesetzlichen Grenzen zweckmäßig gewesen.

Nr. 3. 1910er trockengezuckerter Frankenwein.

	Nicht entsäuerter Wein	Wein pro hl mit 80 g kohlensaurem Kalk Anfang August 1911 entsäuert. (Zweck: Entsäuerung um ca. 0,12 %)
Gesamt-Säure	0,75 %	0,64 %
Gesamt-Weinsäure	0,27 „	0,167 „
Flüchtige Säure	0,045 „	0,042 „
Ergebnis der Kostprobe des Weines	Reintöniger Wein. Säure etwas hervortretend.	Reintöniger Wein. Angenehme Säure. Frei von fremdem Geschmack.

Bei den Versuchen hat sich somit ein fremder Geschmack infolge der Entsäuerung mit reinem gefällten kohlensaueren Kalk nicht gezeigt; ein solcher hat sich selbst nicht bei einem Nebenversuche gezeigt, welcher mit Zugabe von 198 g kohlensaueren Kalk pro hl zum Zwecke einer nur versuchsweisen Entsäuerung um 0,3% erfolgte.

Um vollständig geruch- und geschmacklosen kohlensaueren Kalk zu haben, wurde bei den Versuchen stets in der Weise verfahren, daß der abgewogene kohlensauere Kalk vor seiner Zugabe zum Weine mit Wasser übergossen und verrührt wurde, welch letzteres nach dem Absitzen des kohlensaueren Kalkes wieder abgegossen wurde. Der zur Verwendung gekommene so vorbehandelte kohlensauere Kalk zeigte nach dieser Behandlung keinerlei fremden Geschmack oder Geruch. Kohlensauerer Kalk mit fremdem Beigeschmack darf natürlich zur Entsäuerung von Wein nicht Verwendung finden.

Die Entsäuerung der Weine wurde in der Weise ausgeführt, daß der kohlensauere Kalk — nach der oben beschriebenen Reinigung — in einer Holz-Stütze zunächst mit etwa 10—15 l des aus dem Fasse entnommenen, zu entsäuernden Weines tüchtig verrührt worden ist, um Klumpenbildungen zu verhüten, worauf nun die so erhaltene breiige Kalk-Weinflüssigkeit langsam — unter Umrühren mittelst eines Holzstabes — langsam zu dem zu entsäuernden Wein gegossen wurde. Der Faßspund wurde zunächst nur lose aufgesetzt, um der durch die Entsäuerung entstehenden Kohlensäure einen Ausgangsweg zu schaffen; erst nach einigen Tagen wurde das Faß wieder fest zugeschlagen. Technische Schwierigkeiten ergaben sich bei der Ausführung der Entsäuerung, die teils bei 6 hl-Gebinden (Nr. 1 und 2) teils bei 2 hl-Gebinden (Nr. 3) ausgeführt worden sind, nicht.

Von chemisch-analytischem Interesse bei der Entsäuerung mit kohlensauerem Kalk ist die Tatsache, daß bei Anwendung von größeren Mengen kohlensaueren Kalk als der im Weine vorhandenen Menge Weinsäure entspricht diese für den Traubenwein charakteristische Säure bis auf Spuren oder doch bis auf kleine Reste aus dem Weine verschwindet. So zeigte ein vom Berichterstatter um 0,3 % entsäuerter Wein, welcher vor der Entsäuerung 0,27 % Gesamt-Weinsäure besaß, 3 ½ Wochen nach der Entsäuerung mit 198 g kohlensauerem Kalk pro 1 hl nur noch Spuren von Weinsäure. Eine derartig weitgehende Entsäuerung ist nicht ratsam.

Die Möglichkeit des Verschwindens der Weinsäure aus dem Weine infolge einer vorgenommenen Entsäuerung mit kohlensauerem Kalk, welcher Vorgang je nach dem natürlichen Gehalte des Weines an Weinsäure auch schon mit kleineren Mengen kohlensaueren Kalk, als bei dem Nebenversuche des Berichterstatters zur Anwendung kamen, eintreten kann, muß selbstverständlich bei der Beurteilung eines Weines in kritischen Fällen Berücksichtigung finden, damit diese Erscheinung nicht unter Umständen zu falschen Schlüssen hinsichtlich der Natur des betreffenden Weines führt.

Wenn richtig und mit der nötigen Vorsicht ausgeführt, ist die Entsäuerung des Weines mit reinem kohlensaueren Kalk — welcher allein vom Gesetze als Entsäuerungsmittel gestattet ist — sehr gut geeignet, bei solchen Natur- und verbesserten Weinen, welche sich trotz aller sachgemäßen Behandlung im Keller (vgl. vorhergehende Abhandlung des Verfassers über „Versuche und Untersuchungen zur Erforschung des Säureabbaues im Weine") immer noch allzu sauer zeigen, den Säuregehalt um weitere 0,1 bis 0,2 % herabzusetzen.

Und in der Tat erzielte Berichterstatter auf diese Weise aus einem kleinen, sehr saueren Most (mit 1,5 % Säure) des geringen Jahrganges 1910 einen reintönigen, sauberen Tischwein mit angenehmer Säure. Somit ein Beweis dafür, daß selbst sehr geringe Gewächse mit nur etwa 50° Öchsle und 1,5—1,6 % Säure lediglich mit Hilfe der durch das Gesetz gestatteten Mittel eine recht brauchbare Handelsware liefern können.

Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrganges 1910 aus dem Weinbaugebiet der Pfalz.

III. Mitteilung der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation und öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel zu Speyer.

Von

Professor Dr. Halenke und **Professor Dr. Krug**
Vorstand der Oberinspektor an der
landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation und öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer.

Wie bereits bei der allgemeinen Besprechung der Moste des Jahrganges 1910 näher dargelegt ist, war infolge der ganz ungewöhnlichen Verhältnisse dieses Jahres die Beschaffenheit der Moste in der denkbar ungünstigsten Weise beeinflußt worden. Der Jahrgang 1910 war daher zur Anstellung von systematischen Versuchen über den Säurerückgang ganz außerordentlich geeignet, da er in bezug auf Unreife und Minderwertigkeit des Lesegutes so bald nicht wieder von einem anderen Jahrgang übertroffen werden dürfte. Bei Anstellung der Versuche war daher die Prüfung der Frage, inwieweit es möglich sei, ursprünglich ganz ausnahmsweise sauere Moste durch die gesetzlich zugelassene Höchstmenge von 20% Zuckerwasser noch zu einem brauchbaren Konsumwein zu erziehen, von einer erheblichen praktischen Bedeutung. Da nach den bisherigen Erfahrungen sowohl die Zeit des Abstiches, wie auch das Aufrühren der Hefe, den Verlauf des natürlichen Säurerückganges zu beeinflussen vermögen, so erschien es angezeigt, auch diese Fragen mit in den Bereich der Versuche zu ziehen.

Für die Durchführung der Versuche wurde daher folgende Versuchsanordnung gewählt:

Versuchsnummer	1	Faß A u. B	Naturmost, früher Abstich,
„	2	„ „ „ „	„ später Abstich,
„	3	„ „ „ „	Aufrühren der Hefe, dann Abstich mit Nr. 2,
„	4	„ „ „ „	früher Abstich, dann Beimischen der Kernhefe und nachher Abstich mit Nr. 2,
„	5	„ „ „ „	Herbstzuckerung mit 20% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle,
„	6	„ „ „ „	Zuckerung wie bei 5, jedoch erst nach erfolgtem Säureabbau, aber noch innerhalb der gesetzlichen Zuckerungsfrist (Umgärung),

Versuchsnummer 7 Faß A u. B, wie Versuch 6, jedoch nur Trockenzuckerung,
„ 8 „ „ Herbstzuckerung mit mehr als 20% Zuckerwasserzusatz,
„ 9 Umgärung der Naturweine im Herbst 1911 und zwar
„ „ „ „ trockengezuckert,
„ C u. D mit 20% Zuckerwasser auf 75° Öchsle,
„ E mit 33 1/3% Zuckerwasser auf 75° Öchsle.

Bei den Versuchsweinen Nr. 2, 3 und 4 war es leider nicht möglich, das Programm in der ursprünglich geplanten Weise zur Durchführung zu bringen, da sich im Hinblick auf die abnorme Beschaffenheit der Weine, noch während des Versuchsstadiums, eine Schwefelung derselben als notwendig erwies, wodurch die Versuchsergebnisse, wie hier gleich bemerkt sein möge, zweifellos wesentlich beeinflußt wurden.

Das zu den Versuchen verwendete Ausgangsmaterial stammt zu 3/4 aus der Gemarkung Lachen, dessen Weinberge ganz in der Ebene liegen, und zu 1/4 aus der Gemarkung Walsheim am oberen Haardtgebirge. Die Trauben wurden am 28. und 29. September in den Räumen der Kgl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. Haardt gekeltert, und nach dem Abpressen wurde der Most analog den früheren Versuchen in einem großen Zementfaß gut durchgemischt. Da erfahrungsmäßig derartig saure Moste schon in den ersten Tagen nach der Kelterung erhebliche Mengen Weinstein ausscheiden, so wurde in jeder einzelnen zur Anlieferung gelangten Maische unmittelbar nach dem Keltern die Bestimmung des spezifischen Gewichtes, der Gesamtsäure, sowie der Gesamtweinsteinsäure und Asche vorgenommen. Auf Grund dieser Untersuchung ergaben sich für die durchschnittliche Zusammensetzung des Versuchsmostes folgende Zahlen:

Gesamtsäure	21,19‰
Öchslegewicht	41,0°
Gesamtweinsteinsäure . . .	0,77
Asche	0,42 g.

Nach dem Durchmischen in dem Zementfaß zeigte der Most nur noch eine Gesamtsäure von 19,91‰ und einen Gehalt an Weinsteinsäure von 0,63 g in 100 ccm. Es war daher schon nach wenigen Tagen die Gesamtsäure infolge Weinsteinausscheidung von 22,19 auf 19,91% zurückgegangen.

Die für die Versuchsnummern 5, 6, 7 und 8 vorgesehene Zuckerung wurde in folgender Weise ausgeführt.

Es wurden verwendet

bei Nr. 5 = 1280 l Most, 172 kg Zucker und 216,8 l Wasser,
„ Nr. 6 = 1280 l „ 172 „ „ „ 216,8 l „
„ Nr. 7 = 1516 l „ 140 „ „
„ Nr. 8 = 1143 l „ 185,6 kg „ „ 346 l „

mithin eine Vermehrung des fertigen Produktes von 28,5%.

Die Kellertemperatur wurde durch Heizung bis Mitte Januar auf 11—12° C erhalten, von da ab sank sie auf 7—8° C und hielt sich auf dieser Höhe bis zum Frühjahr 1911. Die Zuckerung der Versuchsnummer 6 und 7 fand am 7. Dezember 1910 statt, während am 8. Dezember bei den Versuchsnummern 1, 5 und 8 der erste

Abstich vorgenommen wurde. Gleichzeitig erhielten diese Fässer einen Schwefeleinbrand, und zwar wurden pro Halbstück 6 Schwefelschnitte verwendet, von denen das Stück abzüglich der Asbesteinlage etwa 3,5 g wiegt. Am gleichen Tage (8. Dez. 1910) wurde auch die Hefe der Versuchsnummer 3 aufgerührt und zu Versuchsnummer 4 die Kernhefe beigemischt. Von diesem Zeitpunkte ab entwickelten sich die früh abgestochenen Versuchsweine 1, 5 und 8 normal weiter, während sich in den Weinen 2, 3 und 4 die Hefe hob und sich bis Mitte Januar nicht absetzte. Da der Wein begann hochfarbig zu werden und keinerlei Neigung zeigte sich zu klären, so sah man sich genötigt, die Weine am 20. Januar samt der Hefe abzulassen, um denselben einen kleinen Schwefeleinbrand, 3 Schnitte pro Halbstück, geben zu können. Gleichzeitig erhielten die Versuchsnummen 1, 5 und 8 von dem genannten Tage ihren 2. Abstich, wobei wieder 3 Schwefelschnitte auf das Halbstück verwendet wurden. Bei den Versuchsnummern 2, 3 und 5 hatte der Umstich und Schwefeleinbrand den gewünschten Erfolg, die Weine klärten sich und konnten nunmehr am 20. Februar von der Hefe abgelassen werden. Gleichzeitig wurde an dem genannten Tage der 1. Abstich der nachgezuckerten bzw. umgegorenen Versuchsweine 6 und 7 vorgenommen. Am 10.—12. April wurden die sämtlichen Versuchsweine nochmals abgestochen und kamen hierbei wiederum je 3 Schwefelschnitte zur Verwendung. Da die Naturweine eine große Armut an Alkohol (etwa 3 g in 100 ccm) zeigten, so erschien im Interesse der Konservierung der Weine und zur Verhütung von Fehlern eine Wiederholung des Einbrandes bei jedem Abstich angezeigt. Im Spätherbste 1911 wurden sämtliche 1910er Naturweine der Versuchsreihe 1 bis einschließlich 4 zusammengelegt und teils trockengezuckert, teils mit Zuckerwasser noch innerhalb der gesetzlichen Grenze (20%) verbessert, teils mit Zuckerwasser über die zulässige Grenze hinaus ($33\,^1/_3\,\%$) überstreckt. Die hierbei tatsächlich verwendeten Zucker- bzw. Wassermengen waren folgende:

1. Versuchsnummer 9 A u. B (Trockenzuckerung)
   1510 l Wein und 153 kg Zucker.
2. Versuchsnummer 9 C u. D (Zuckerung mit 10% Zuckerwasser)
   1280 l Wein, 214 l Wasser und 76,5 kg Zucker.
3. Versuchsnummer 9 E (Überstreckung mit $33\,^1/_3\,\%$ Zuckerwasser)
   600 l Wein, 234 l Wasser und 11 kg Zucker.

Die erste Probeentnahme und Untersuchung der Weine fand unmittelbar nach Beendigung der Hauptgärung am 14. Oktober 1910 statt. Dieser ersten Untersuchung folgten weitere Untersuchungen am 7. November, 8. Dezember 1910, am 17. Januar, 10. April, 20. Oktober 1911 und am 1. Februar 1912. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind in den nachstehenden Tabellen niedergelegt. Überblickt man die analytischen Ergebnisse, so läßt sich über den zeitlichen Verlauf und den Grad des Säurerückgangs bei den einzelnen Versuchsnummern folgendes feststellen.

I. Naturwein.

Bei den sämtlichen naturrein belassenen Proben ist bemerkenswert, daß bis zum 8. Dezember 1911 ein irgendwie nennenswerter Säureabbau durch Zerfall der Äpfelsäure nicht eingetreten ist. Es ergibt sich dies ganz deutlich aus den niederen Befunden für die Gehalte an Milchsäure. Wenn die ursprüngliche Mostsäure von 21,19 auf durchschnittlich 18,9‰ zurückgegangen ist, so ist die Säureabnahme fast aus-

schließlich auf die Ausscheidung von Weinstein zurückzuführen. Von der Mitte des Monats Dezember 1911 ab ist die Entwickelung der Naturweine in bezug auf den Säurerückgang ein recht verschiedener. Die Versuchsnummer 1, die wie bereits erwähnt, am 8. Dezember von der Hefe abgelassen und geschwefelt wurde, zeigt selbst nach Verlauf von einem Jahr noch nahezu die gleichen Säureverhältnisse, und es kann daher bei diesem Wein von einem Säureabbau durch Zerfall der Äpfelsäure nicht gesprochen werden. Auch die übrige Zusammensetzung dieses Weines ist sehr konstant geblieben, wenn man von den Veränderungen absieht, die als eine natürliche Folge der Lagerung und der wiederholten Behandlung mit Schwefel anzusehen sind. Die Ursache für den Nichteintritt des biologischen Säurezerfalles in dieser Versuchsnummer selbst nach einjähriger Lagerung ist wohl nur auf die Wirkung der schwefligen Säure zurückzuführen, welche die am biologischen Säurezerfall hauptsächlich beteiligten Organismen außerordentlich ungünstig beeinflußt. Hierbei darf aber die Tatsache nicht übersehen werden, daß sowohl dieser Wein, wie auch die übrigen Versuchsnaturweine in den ersten Monaten der Entwickelung, also in einer Zeit, wo der schädliche Einfluß der schwefligen Säure ausgeschaltet war, entgegen den bisherigen Erfahrungen keinerlei Neigung zum Zerfalle der Äpfelsäure zeigen, wie man eigentlich bei diesen außergewöhnlich saueren Mosten hätte erwarten sollen. Inwieweit hierbei etwa die niedere Kellertemperatur einen verzögernden Einfluß ausgeübt hat, muß dahingestellt bleiben. Auch bei den übrigen Naturweinen, wie sie in den Versuchsnummern 2, 3 und 4 vorliegen, ist der Umfang und zeitliche Verlauf des Säureabbaues ein verschiedener. Während die Nr. 2 und 3 bei der Untersuchung vom 10. April Milchsäuregehalte von 0,43 bzw. 0,58 aufweisen und die ursprüngliche Gesamtsäure von 21,19 ‰ auf 12,9 bzw. 11,0 ‰ zurückgegangen ist, zeigt die Versuchsnummer 4 zu der gleichen Zeit eine Milchsäure von nur 0,23 g bei einer Gesamtsäure von 1,68 ‰. Auch nach längerem Lagern während der Sommermonate ist bei den Versuchsnummern 2, 3 und 4 ein weiterer Rückgang der Säure nicht eingetreten, wie die Untersuchung vom 20. Oktober 1911 ergibt.

Da die Versuchsergebnisse zweifellos durch die am 20. Januar 1911 vorgenommene Schwefelung der Weine 2, 3 und 4 stark beeinträchtigt würden, so gestatten diese auch keinen sicheren Rückschluß über den Einfluß des späteren Abstiches bzw. des Aufrührens der Hefe auf den Säurerückgang. Immerhin ist aber bemerkenswert, daß die Versuchsnummern 3 (Aufrühren der Hefe) von sämtlichen Naturweinen den größten Gehalt an Milchsäure und damit auch die niedrigste Gesamtsäure zeigt.

II. Gezuckerte Weine.

A. Herbstgezuckerte Weine, Versuchsnummer 5 und 8.

Selbst nach der Lagerung von einem Jahre haben beide Weine ihre harte, unreife Säure noch nicht abgestoßen, wie dies deutlich aus dem niederen Gehalt an Milchsäure von 0,10 g in 100 ccm hervorgeht. Wenn trotzdem die ursprüngliche Mostsäure von 21,19 ‰ nach einem Jahre auf 14,0 bzw. 13,1 ‰ zurückgegangen ist, so ist dieser Rückgang in erster Linie bedingt durch die Ausscheidung von Weinstein und weiterhin durch die erfolgte Verdünnung mit Zuckerwasser.

B. Im Dezember 1910 nachgezuckerte bzw. umgegorene Weine, Versuchsnummer 6 und 7.

Die Ergebnisse dieser Versuchsnummern sind insofern von ganz besonderem Interesse, als diese beiden Weine von allen Versuchsweinen den weitgehendsten

Säurerückgang zeigen. Während die naturreinen Weine bis zum Tage der Nachzuckerung (7. Dezember 1910) noch keinerlei nennenswerten Säurerückgang zeigen, ist schon am 17. Januar 1911 die ursprüngliche Gesamtsäure von 21,19 ‰ in den mit 20 % Zuckerwasser verbesserten Wein auf 8,9 bzw. 9,3 ‰ und in dem trockengezuckerten Wein auf 10,1 bis 10,2 ‰ zurückgegangen. Dieser starke Rückgang findet seinen entsprechenden Ausdruck in den sehr hohen Milchsäurebefunden, die von 6,4 bis 7,2 ‰ schwankten.

Eine weitere Zunahme an Milchsäure ist bei den späteren Untersuchungen nicht zu verzeichnen; es hat sogar der Gehalt an Milchsäure bei der Untersuchung vom 20. Oktober 1911 etwas abgenommen. Man kann daher sagen, daß sich der biologische Säurezerfall bei diesen Weinen innerhalb 4 Wochen nach der Umgärung vollzogen hat.

C. Im Herbste 1911 nachgezuckerte bzw. umgegorene Weine, Versuchsnummern 9 A—E.

Berücksichtigt man, daß bei der Untersuchung vom 20. Oktober 1911 der durchschnittliche Gehalt der Naturweine an Milchsäure etwa 0,28 betrug, so ergibt sich, daß die Weine durch die Umgärung einen weiteren irgendwie nennenswerten Säurerückgang durch Zerfall der Äpfelsäure nicht mehr erfahren haben. Auch der Verlauf der Gärung war bei diesen Weinen, wahrscheinlich infolge mangelhafter Ernährung der Hefe, ein recht schleppender, und die Weine zeigen noch sämtlich bei der Untersuchung vom 1. Februar 1912 kleine Mengen von unvergorenem Zucker.

Kostprobe.

Am 8. April 1911 wurden die sämtlichen Versuchsweine durch eine Anzahl von Sachverständigen einer geschmacklichen Prüfung unterstellt. Um zu einem möglichst objektiven Ergebnis bei der Beurteilung zu gelangen, wurde den Sachverständigen erst nach Abgabe ihrer schriftlichen Begutachtung die Art der Herstellung bzw. Zuckerung der Weine bekannt gegeben. Nach dem Gesamturteil der Sachverständigen wurden den Versuchsweinen 6 und 7 von allen Proben weitaus der Vorzug gegeben. Einstimmig wurde hervorgehoben, daß diesen Weinen eine so reine frische und weinige Art eigen sei, daß sie noch als brauchbare, wenn auch kleine Konsum-Weine angesehen werden können.

Auch die herbstgezuckerten Weine, Versuchsnummer 5 und 8, fanden bei den meisten Sachverständigen noch eine verhältnismäßig günstige Beurteilung, wenn auch von einem Teil der Gutachter diese Weine insbesondere aber Nr. 8 als etwas leer und hart angesprochen wurden. Es bestätigt sich daher auch hier wieder die alte Erfahrung, daß der Einfluß des Zuckerns auf die geschmacklichen Eigenschaften der Weine um so größer ist, je geringer und unreifer der Naturmost ist.

Am ungünstigsten lautet das Urteil der Sachverständigen über die Naturweine in den Versuchsnummern 1, 2, 3 und 4 und es wurde insbesondere betont, daß die Weine wegen ihrer außerordentlich harten Säure für den Konsum nicht direkt verwertbar seien.

Zusammmenfassung der Versuchsergebnisse.

Als wesentliches Ergebnis der 1910 er Versuche kann folgendes festgestellt werden.

Sowohl die Naturweine wie auch die zu Beginn des Herbstes gezuckerten Weine zeigen im Gegensatz zu den 1908 er und 1909 er Versuchen in dem ersten Stadium ihrer Entwickelung keinerlei nennenswerte Säureabnahmen. Dagegen trat bei den Mitte Dezember 1911 umgegorenen Weinen schon bald nach der Aufzuckerung ein sehr weitgehender und bemerkenswerter Säurezerfall ein, indem unter Bildung erheblicher Mengen von Milchsäure (ca. 7,0 ‰, die ursprüngliche Mostsäure von 21,19 ‰ auf 9,1 bzw. 10,15 ‰ zurückgegangen ist, mithin eine Säureverminderung von 12,09 bzw. 11,04 ‰. Dieses Ergebnis ist deshalb von großer praktischer Bedeutung, weil es beweist, daß selbst außergewöhnlich sauere Moste bei einer Zuckerung im Rahmen der gesetzlichen Grenzen noch zu trinkbaren und wirtschaftlich verwertbaren Weinen verbessert werden können. Weiterhin ergeben die Versuche, daß ein später Abstich, namentlich aber auch das Aufrühren der Hefe, den Säureabbau außerordentlich befördert, während ein starkes Schwefeln beim Abstiche der Weine den Säurezerfall nicht nur hemmt, sondern ihn fast völlig unterdrückt. Was das Verhalten der Milchsäure beim Lagern des Weines betrifft, so konnte bei den diesjährigen Versuchen nur eine unbedeutende Abnahme der Milchsäure beobachtet werden.

Schließlich ist noch darauf hinzuweisen, daß die Versuche bei einer niederen Kellertemperatur zur Durchführung kamen. Da nun nach anderen Beobachtungen eine Lagerung in einem etwa 15° C erwärmten Keller von ausschlaggebender Bedeutung für den Eintritt des biologischen Säurerückgangs ist, so erscheint es nicht ausgeschlossen, daß die geringe Neigung der 1910 er Jungweine zum Zerfall der Apfelsäure in der ersten Zeit ihrer Entwickelung auf diesen Umstand zurückzuführen ist.

Tabelle I.

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung der Proben		
	Nr. 1	Nr. 5	Nr. 8
	Untersuchung vom 14. Oktober 1910		
Spezifisches Gewicht	1,0087	—	0,9981
100 ccm enthalten Gramme:			
Alkohol	2,94	7,80	7,60
= Volumprozente	3,71	9,83	9,57
Extrakt	3,09	2,64	2,51
Mineralbestandteile	0,318	0,240	0,237
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,90	1,55	1,43
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet)	0,026	0,031	0,034
Nichtflüchtige Säuren	1,87	1,51	1,39
Milchsäure	0,09	0,07	0,08
Zucker	0,1	0,1	0,1
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre)	— 0,04	— 0,05	— 0,06
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali)	3,1	2,6	2,7
Gesamte Weinsteinsäure	0,510	0,410	0,428
Freie Weinsteinsäure	0,045	0,020	0,023
Weinstein	0,583	0,489	0,508
Extraktrest I	1,19	1,09	1,08
Extraktrest II	1,22	1,13	1,12
Säurerest	1,59	1,30	1,16
Glyzerin	0,25	0,45	0,49
Verhältnis von Alkohol zu Glyzerin = 100	8,7	6,5	6,5
Verhalten gegen:			
Alkohol	normal	normal	normal
Silbernitrat	normal	normal	normal
Chlorbaryum	normal	normal	normal
Diphenylamin	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	normal

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung				
	1 A	1 B	2 A	2 B	3 A
	Untersuchung vom				
Spezifisches Gewicht	1,0047	—	1,0085	—	1,0085
100 ccm enthalten Gramme:					
Alkohol	2,94	—	2,94	—	3,00
= Volumprozente . . .	3,71	—	3,71	—	3,78
Extrakt	3,09	—	3,07	—	3,07
Mineralbestandteile . . .	0,306	—	0,300	—	0,300
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,90	1,90	1,88	1,88	1,88
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet).	0,029	0,029	0,031	0,031	0,031
Nichtflüchtige Säuren . .	1,86	1,86	1,84	1,84	1,84
Milchsäure	0,09	0,097	0,08	0,08	0,07
Zucker	0,01	—	0,1	—	0,1
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	— 0,05	—	0,06	—	— 0,04
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) .	2,80	—	2,85	—	2,80
Gesamte Weinsteinsäure .	0,480	0,480	0,480	0,480	0,473
Freie Weinsteinsäure . .	0,060	—	0,053	—	0,053
Weinstein	0,526	—	0,536	—	0,526
Extraktrest I	1,19	—	1,19	—	1,19
Extraktrest II	1,23	—	1,23	—	1,23
Säurerest	1,59	—	1,57	—	1,58
Glyzerin	0,25	—	0,28	—	0,27
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	8,50	—	9,40	—	9,00
Verhalten gegen:					
Alkohol	normal	normal	normal	normal	normal
Silbernitrat	normal	normal	normal	normal	normal
Chlorbaryum	normal	normal	normal	normal	normal
Diphenylamin	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	—	normal	—	normal

II.

der Proben

3 B	4 A	4 B	5 A	5 B	6 A	6 B	8 A	8 B
9. November 1910								
—	1,0085	—	0,9970	—	1,0081	—	0,9975	—
—	3,00	—	7,87	—	3,06	—	7,46	—
—	3,78	—	9,91	—	3,85	—	9,40	—
—	3,04	—	2,60	—	2,98	—	2,48	—
—	0,300	—	0,224	—	0,292	—	0,213	—
1,89	1,87	1,86	1,47	1,51	1,85	1,89	1,35	1,35
0,031	0,031	0,031	0,036	0,036	0,029	0,029	0,036	0,034
1,85	1,83	1,83	1,43	1,46	1,81	1,85	1,31	1,31
0,075	0,060	0,060	0,07	0,07	0,09	0,09	0,07	0,07
—	0,10	—	0,10	—	0,10	—	0,10	—
—	—0,06	—	—0,05	—	—0,05	—	—0,04	—
—	2,70	—	2,20	—	2,55	—	1,90	—
0,473	0,458	0,450	0,368	0,368	0,443	0,473	0,360	0,360
—	0,053	—	0,038	—	0,060	—	0,075	—
—	0,573	—	0,414	—	0,479	—	0,451	—
—	1,17	—	1,13	—	1,13	—	1,13	—
—	1,21	—	1,17	—	1,17	—	1,17	—
—	1,57	—	1,22	—	1,56	—	1,09	—
—	0,27	—	0,44	—	0,27	—	0,57	—
—	9,00	—	5,60	—	9,00	—	7,60	—
normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung				
	Nr. 1	Nr. 2	3 A	3 B	4 A
	Untersuchung vom				
Spezifisches Gewicht	—	—	—	—	—
100 ccm enthalten Gramme:					
Alkohol	3,06	2,94	3,06	3,12	3,06
= Volumprozente . . .	3,85	3,71	3,85	3,93	3,85
Extrakt	3,01	2,70	2,51	2,86	2,93
Mineralbestandteile . . .	0,284	0,272	0,261	0,290	0,284
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,83	1,45	1,21	1,67	1,80
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet).	0,03	0,05	0,04	0,04	0,04
Nichtflüchtige Säuren . .	1,79	1,39	1,16	1,62	1,75
Milchsäure	0,11	0,28	0,47	0,20	0,10
Zucker	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	—	—	—
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) .	2,35	2,20	0,10	2,20	2,40
Gesamte Weinsteinsäure .	0,428	0,390	0,375	0,413	0,428
Freie Weinsteinsäure . .	0,075	0,060	0,060	0,083	0,068
Weinstein	0,441	0,413	0,395	0,414	0,450
Extraktrest I	1,18	1,25	1,30	1,19	1,13
Extraktrest II	1,22	1,31	1,35	1,24	1,18
Säurerest	1,54	1,16	0,94	1,37	1,50
Glyzerin	0,26	0,28	0,29	—	0,26
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	8,50	9,50	9,50	—	8,50
Verhalten gegen:					
Alkohol	normal	normal	normal	normal	normal
Silbernitrat	normal	normal	normal	normal	normal
Chlorbaryum	normal	normal	normal	normal	normal
Diphenylamin	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	normal	normal	normal

IV.

der Proben

4 B	5 A	5 B	6 A	6 B	7 A	7 B	8 A	8 B
17. Januar 1911								
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	7,80	—	7,26	7,26	6,93	—	7,26	—
—	9,83	—	9,15	9,15	8,73	—	9,15	—
2,83	2,55	2,40	2,09	2,17	2,36	—	2,43	—
0,273	0,211	0,206	0,194	0,210	0,212	—	0,204	—
1,58	1,43	1,24	0,89	0,93	1,02	1,01	1,32	1,31
0,04	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05	0,04	0,04
1,53	1,38	1,19	0,83	0,87	0,96	0,95	1,27	1,26
0,20	0,07	0,25	0,66	0,64	0,67	0,72	0,09	0,08
—	0,10	—	0,10	0,10	0,10	—	0,10	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
2,10	1,85	1,95	1,55	1,75	1,50	—	1,85	—
0,375	0,300	0,300	0,270	0,285	0,270	0,270	0,300	0,293
0,060	0,023	0,008	0,038	0,023	0,045	—	0,023	—
0,394	0,348	0,367	0,291	0,329	0,282	—	0,348	—
1,25	1,12	1,16	1,20	1,24	1,34	—	1,11	—
1,30	1,17	1,21	1,26	1,30	1,40	—	1,16	—
1,31	1,22	1,09	0,68	0,72	0,80	—	1,11	—
—	0,48	—	0,48	—	0,46	—	0,47	—
—	6,20	—	6,70	—	6,60	—	6,60	—
normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
—	—	—	—	—	—	—	—	—
normal	—	normal	normal	normal	normal	—	—	—

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung				
	Nr. 1	Nr. 2	3 A	4 A	5 A
	Untersuchung vom				
Spezifisches Gewicht . . .	—	—	—	—	—
100 ccm enthalten Gramme:					
Alkohol	3,00	2,94	3,06	3,06	7,73
= Volumprozente . . .	3,78	3,71	3,85	3,85	9,74
Extrakt	2,96	2,50	2,37	2,72	2,53
Mineralbestandteile . . .	0,258	0,246	0,244	0,251	0,192
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,80	1,29	1,10	1,68	1,40
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet).	0,04	0,05	0,05	0,04	0,04
Nichtflüchtige Säuren . .	1,75	1,23	1,04	1,63	1,35
Milchsäure	0,10	0,43	0,58	0,23	0,14
Zucker	0,10	0,10	0,10	0,10	—
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	—	—	—
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) .	2,25	2,20	1,75	2,00	1,70
Gesamte Weinsteinsäure .	0,38	0,35	0,33	0,38	0,29
Freie Weinsteinsäure . .	0,04	0,02	0,04	0,08	0,03
Weinstein	0,14	0,15	0,17	0,15	0,13
Extraktrest I	1,16	1,21	1,22	1,04	1,13
Extraktrest II	1,21	1,27	1,33	1,09	1,18
Säurerest	1,54	0,99	0,86	1,40	1,19
Glyzerin	0,26	0,30	0,29	0,26	0,49
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	8,70	10,2	9,50	8,40	6,30
Verhalten gegen:					
Alkohol	normal	normal	normal	normal	normal
Silbernitrat	normal	normal	normal	normal	normal
Chlorbaryum	normal	normal	normal	normal	normal
Diphenylamin	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	—	—	normal

V.

der Proben

5 B	6 A	6 B	7 A	7 B	8 A	8 B
10. April 1911						
—	—	—	—	—	0,9977	—
—	7,33	—	6,93	—	7,26	—
—	9,23	—	8,73	—	9,15	—
—	2,08	—	2,32	—	2,44	—
—	0,183	—	0,196	—	0,199	—
1,22	0,89	0,92	1,02	1,01	1,29	1,29
0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
1,16	0,83	0,86	0,96	0,95	1,23	1,23
0,26	0,65	0,60	0,65	0,70	0,07	0,07
—	0,10	—	0,10	—	0,10	—
—	—	—	—	—	—	—
—	1,35	—	1,35	—	1,65	—
0,29	0,26	0,26	0,26	0,25	0,29	0,30
—	0,05	—	0,05	—	0,05	—
—	0,10	—	0,08	—	0,16	—
—	1,19	—	1,30	—	1,15	—
—	1,25	—	1,36	—	1,21	—
—	0,68	—	0,81	—	1,06	—
—	0,49	—	0,45	—	0,51	—
—	6,80	—	6,50	—	7,00	—
normal	normal	—	normal	normal	normal	normal
normal	normal	—	normal	normal	normal	normal
normal	normal	—	normal	normal	normal	normal
—	—	—	—	—	—	—
—	nicht ganz normal	—	normal	—	normal	—

Tabelle III.

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung der Proben							
	Naturwein 1	Naturwein 2	3 A	Naturwein 4	5 A	5 A	8 A	8 A
	Untersuchung vom 8. Dezember 1910							
Spezifisches Gewicht	—	—	—	—	—	—	—	—
100 ccm enthalten Gramme:								
Alkohol	2,94	—	3,06	—	7,80	—	7,46	—
= Volumprozente . . .	3,71	—	3,85	—	9,83	—	9,40	—
Extrakt	3,03	3,03	2,98	3,04	2,56	2,58	2,46	2,48
Mineralbestandteile . . .	0,288	—	0,268	—	0,208	—	0,212	—
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,89	1,90	1,85	1,90	1,46	1,47	1,34	1,37
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet).	0,03	0,03	0,04	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04
Nichtflüchtige Säuren . .	1,85	1,86	1,80	1,86	1,41	1,42	1,29	1,32
Milchsäure	0,09	0,085	0,10	0,09	0,09	0,09	0,07	0,07
Zucker	0,21	—	0,10	—	0,10	—	0,10	—
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Alkalität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . .	2,4	—	—	—	2,05	—	1,95	—
Gesamte Weinsteinsäure .	0,435	0,432	—	0,447	0,388	0,388	0,323	0,388
Freie Weinsteinsäure . .	0,075	—	—	—	0,030	—	0,030	—
Weinstein	0,451	—	—	—	0,385	—	0,367	—
Extraktrest I	1,14	—	—	—	1,10	—	1,12	—
Extraktrest II	1,18	—	—	—	1,14	—	1,17	—
Säurerest	1,59	—	—	—	1,21	—	1,11	—
Glyzerin	0,28	—	—	—	—	—	—	—
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	9,5	—	—	—	—	—	—	—
Verhalten gegen:								
Alkohol	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—
Silbernitrat	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—
Chlorbaryum	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—
Diphenylamin	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	—	normal	normal	—	normal	normal

Tabelle VI.

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung der Proben							
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5	Nr. 6	Nr. 7	Nr. 8
	Untersuchung vom 20. Oktober 1911							
Spezifisches Gewicht	—	—	—	—	0,9983	0,9964	0,9981	0,9978
100 ccm enthalten Gramme:								
Alkohol	3,00	2,94	3,17	3,12	7,39	7,26	6,86	7,19
= Volumprozente . . .	3,78	3,71	4,00	3,93	9,32	9,15	8,64	9,06
Extrakt	3,04	2,57	2,46	2,75	2,59	2,14	2,33	2,43
Mineralbestandteile . . .	0,294	0,276	0,275	0,282	0,221	0,218	0,218	0,211
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,81	1,31	1,16	1,55	1,40	0,95	1,02	1,31
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet)	0,05	0,07	0,07	0,05	0,05	0,06	0,06	0,05
Nichtflüchtige Säuren . .	1,75	1,22	1,07	1,49	1,34	0,87	0,94	1,25
Milchsäure	0,07	0,39	0,43	0,18	0,10	0,60	0,64	0,10
Zucker	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) .	2,00	1,70	1,80	2,00	1,90	1,10	1,30	1,50
Gesamte Weinsteinsäure .	0,45	0,42	0,40	0,44	0,32	0,29	0,29	0,29
Freie Weinsteinsäure . .	0,15	0,16	0,13	0,14	0,04	0,13	0,10	0,07
Weinstein	0,38	0,32	0,34	0,38	0,36	0,21	0,24	0,28
Extraktrest I	1,29	1,35	1,39	1,26	1,25	1,27	1,39	1,18
Extraktrest II	1,23	1,26	1,30	1,20	1,19	1,19	1,31	1,12
Säurerest	1,45	0,93	0,80	1,20	1,16	0,66	0,74	1,07
Glyzerin	0,25	0,35	0,31	0,28	0,53	0,48	0,44	0,54
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	8,30	11,90	9,80	9,00	7,20	6,60	6,40	7,50
Verhalten gegen:								
Alkohol	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
Silbernitrat	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
Chlorbaryum	etwas stärker	stärker	stärker	stärker	etwas stärker	etwas stärker	etwas stärker	etwas stärker
Diphenylamin	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	nicht ganz normal	nicht ganz normal	normal	normal	nicht ganz normal	normal	normal

Tabelle VII.

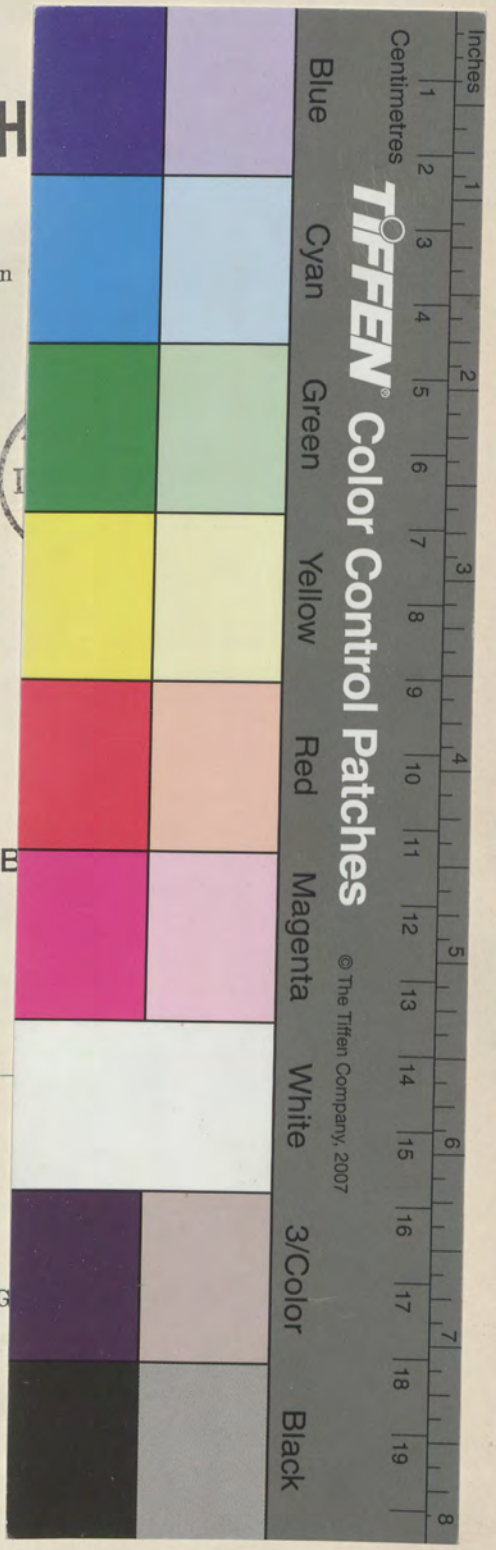
Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung der Proben				
	Nr. 9 A	Nr. 9 B	Nr. 9 C	Nr. 9 D	Nr. 9 E
	Untersuchung vom 8. Februar 1912				
Spezifisches Gewicht	1,0004	0,9993	0,9980	0,9984	0,9975
100 ccm enthalten Gramme:					
Alkohol	7,12	7,19	7,60	7,53	7,26
= Volumprozente . . .	8,98	9,06	9,57	9,48	9,15
Extrakt	2,63 (2,92)	2,62 (2,74)	2,43 (2,62)	2,40 (2,64)	2,21 (2,33)
Mineralbestandteile . . .	0,241	0,235	0,214	0,212	0,212
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,32	1,31	1,15	1,15	1,03
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet).	0,06	0,06	0,06	0,07	0,05
Nichtflüchtige Säuren . .	1,24	1,23	1,07	1,06	0,97
Milchsäure	0,29	0,32	0,28	0,28	0,29
Zucker	0,39	0,22	0,29	0,34	0,22
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	—	—	—
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) .	1,80	1,70	1,80	1,60	1,90
Gesamte Weinsteinsäure .	0,31	0,30	0,28	0,29	0,29
Freie Weinsteinsäure . .	0,04	0,05	0,01	0,05	0,01
Weinstein	0,34	0,32	0,34	0,30	0,36
Extraktrest I	1,39	1,39	1,36	1,34	1,24
Extraktrest II	1,31	1,31	1,28	1,25	1,18
Säurerest	1,06	1,05	0,92	0,89	0,82
Glyzerin	0,52	0,49	0,57	0,52	0,53
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	7,30	6,80	7,50	6,90	7,30
Verhalten gegen:					
Alkohol	normal	normal	normal	normal	normal
Silbernitrat	normal	normal	normal	normal	normal
Chlorbaryum	stärker	stärker	stärker	stärker	etwas stärker
Diphenylamin	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	normal	normal	normal

ARBEITEN

AUS DEM

KAISERLICHEN GESUNDH

(Beihefte zu den Veröffentlichungen des Kaiserlichen

ZWEIUNDVIERZIGSTER B

LIN.
VERLAG VO ULIUS SPRING
1912.