2599 a 7
4°
Kn 7700 4°

2599 a 5
40

ARBEITEN

AUS DEM

KAISERLICHEN GESUNDHEITSAMTE.

(Beihefte zu den Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.)

NEUNUNDDREISSIGSTER BAND.

BERLIN.
VERLAG VON JULIUS SPRINGER.
1911.

(Ausgegeben im September 1911.)

DOI: https://doi.org/10.25646/6353

Inhalts-Verzeichnis.

Seite

Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik. Berichtsjahr 1909/1910.

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 . . . 27

Teil. II. Moststatistische Untersuchungen. Berichte der beteiligten Untersuchungsstellen, gesammelt im Kaiserlichen Gesundheitsamte 170

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 434

Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrgangs 1909 aus dem Weinbaugebiet der Pfalz. II. 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 Versuchsstation und Öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer 450

ARBEITEN

AUS DEM

KAISERLICHEN GESUNDHEITSAMTE.

(Beihefte zu den Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.)

NEUNUNDDREISSIGSTER BAND.

1911. 6520

BERLIN.
VERLAG VON JULIUS SPRINGER.
1911.

KÖNIGLICHE UNIVERSITÄTS BIBLIOTHEK BERLIN

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

Inhalts-Verzeichnis.

Seite

Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik. Berichtsjahr 1909/1910.

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 . . . 27

Teil. II. Moststatistische Untersuchungen. Berichte der beteiligten Untersuchungsstellen, gesammelt im Kaiserlichen Gesundheitsamte 170

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 434

Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrgangs 1909 aus dem Weinbaugebiet der Pfalz. II. 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 Versuchsstation und Öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer 450

Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik. Berichtsjahr 1909/1910.

Teil I.

Weinstatistische Untersuchungen.

Einleitung.

Von

Dr. Adolf Günther,

Regierungsrat und Mitglied des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.

Das Jahr 1910 bereitete dem deutschen Weinbau eine schwere Enttäuschung. Noch im Frühjahr berechtigte der nicht ungünstige Stand der Reben zu der Hoffnung auf eine zufriedenstellende Ernte. Diese Erwartung ist nicht in Erfüllung gegangen, vielmehr haben die für eine gedeihliche Entwickelung der Rebenkulturen außergewöhnlich ungünstige Witterung des Berichtsjahres, die zunehmende Verbreitung der pflanzlichen Rebenschädlinge, allen voran der Peronospora, dann aber das geradezu verheerende Auftreten des Heu- und Sauerwurms in fast allen deutschen Weinbaugebieten zu einer völligen Mißernte geführt. Der amtlich festgestellte Gesamtertrag der deutschen Weinernte in Höhe von nur 846 139 hl Most gegenüber dem jährlichen Durchschnittsertrag der Jahre 1902 bis 1909 in Höhe von 2 955 747 hl läßt ohne weiteres erkennen, in wie empfindlicher Weise der deutsche Weinbau im Berichtsjahre Schaden gelitten hat.

Unter diesen Umständen ist es leicht verständlich, daß es den an der amtlichen Weinstatistik beteiligten Anstalten nicht in allen Fällen möglich gewesen ist, eine solche Anzahl geeigneter Proben für die Untersuchung zu beschaffen, wie dies im Interesse der Aufgaben, welche die amtliche Weinstatistik sich gesetzt hat, wünschenswert gewesen wäre. Da das Jahr 1910 als ausgesprochener Typus eines sehr schlechten Jahrgangs angesehen werden muß, so werden die Ergebnisse der Moststatistik für dieses Jahr für alle Fachkreise von ganz besonderem Interesse sein.

Die Zahl der Weine und Moste, für welche das Ergebnis der chemischen Untersuchung in den nachstehend abgedruckten Berichten mitgeteilt wird, verteilt sich auf die einzelnen Weinbaugebiete wie folgt:

Weinbaugebiet:	Zahl der untersuchten	
	Weine	Moste
Preußen	331	2 050
Bayern	89	613
Sachsen	—	—
Württemberg	53	110
Baden	46	115
Hessen	127	724
Elsaß-Lothringen	156	379
Zusammen	802	3 991

Den Berichten über die Weinuntersuchungen ist, wie in früheren Jahren, als Anhang der Nachweis des Weinverschnittgeschäfts im deutschen Zollgebiet während des Kalenderjahres 1910 und den Berichten über die Mostuntersuchungen die amtliche Statistik der Weinmosternte des Jahres 1910 beigegeben worden.

Die Kommission für die amtliche Weinstatistik trat während des Berichtsjahres im Weinbaugebiet der Mosel zu ihrer VIII. Jahresversammlung zusammen. Die Beratungen fanden am 29. und 30. September 1910 in Trier unter dem Vorsitz des Präsidenten des Kaiserlichen Gesundheitsamtes Dr. Bumm statt. Es nahmen an den Verhandlungen teil: Als Kommissare der Königl. preußischen Regierung Geheimer Ober-Medizinalrat und vortragender Rat im Ministerium der geistlichen, Unterrichts- und Medizinalangelegenheiten Dr. Abel, Regierungsrat bei der Königl. Regierung Schrakamp-Trier, Königl. Weinbaudirektor Ökonomierat Ehatt-Trier; 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, Prof. Dr. Kroemer-Geisenheim, Dr. Petri-Coblenz, Dr. Stern-Kreuznach und Dr. Wellenstein-Trier; als Vertreter der Königl. bayerischen Regierung Geheimer Regierungsrat Prof. Dr. Paul-München, Direktor Prof. Dr. Omeis-Würzburg und Oberinspektor Prof. Dr. Krug-Speyer; als Vertreter der Königl. württembergischen Regierung Prof. Dr. Meißner-Weinsberg und Prof. Dr. Windisch-Hohenheim; als Vertreter der Großherzogl. badischen Regierung Dr. Stang-Augustenberg; als Vertreter der Großherzogl. hessischen Regierung Prof. Dr. Mayrhofer-Mainz und Prof. Dr. Weller-Darmstadt; als Vertreter der elsaß-lothringischen Landesverwaltung Prof. Dr. Kulisch-Colmar und Prof. Dr. Amthor-Straßburg; als Vertreter der Großherzogl. luxemburgischen Regierung Weinkontrolleur Wengler-Grevenmacher, Chemiker Medinger-Luxemburg und Weinbau-Sachverständiger Faber-Grevenmacher; außerdem Oberbürgermeister von Bruchhausen-Trier und Rentmeister Michels-Trier.

Den Beratungen lag die folgende Tagesordnung zugrunde:

Tagesordnung

für die am 29. und 30. September 1910 in Trier abgehaltenen Beratungen der Kommission für die amtliche Weinstatistik.

Erster Tag. 29. September 1910.

1. Welches ist der voraussichtliche Ausfall der Weinernte des Jahres 1910 in den einzelnen Weinbaugebieten?
2. Sind besondere Maßnahmen für die im Beratungsjahre 1910/1911 auszuführenden Untersuchungen zu treffen? Geben die mit dem neuen Weingesetz bis jetzt gemachten Erfahrungen Anlaß, Änderungen an den weinstatistischen Erhebungen vorzunehmen?
3. Hat die Probeentnahme von Wein, Most oder Traubenmaische für Untersuchungszwecke zu Schwierigkeiten geführt, die Abhilfe nötig erscheinen lassen?
4. Sind Zuckerungsversuche in erweitertem Umfange in den einzelnen Weinbaugebieten vorgenommen worden, und zu welchen Ergebnissen haben sie geführt?
5. Vortrag von Professor Dr. Kulisch: Weitere Untersuchungen, betreffend den Säurerückgang im Wein.
6. Vortrag des Königl. Direktors Professor Dr. Omeis: Über die mit 1909er Frankenmost ausgeführten Versuche und Untersuchungen zur Erforschung des sogenannten freiwilligen Säurerückganges im Weine.
7. Sind im Berichtsjahre 1909/1910 weitere Versuche mit arsenhaltigen Mitteln zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms angestellt worden, und welche belangreichen Beobachtungen sind hierbei gemacht worden?
8. Liegen Versuche vor über die Beschleunigung der Vergärung von Most oder gezuckertem Wein durch Zusatz von Ammoniumbikarbonat?

   Hierzu a) Vortrag von Professor Dr. v. d. Heide: Vorläufiger Bericht über Gärversuche mit Ammoniumverbindungen.

   b) Vortrag von Professor Dr. Meißner: Bericht über die im Jahre 1910 angestellten Gärversuche mit Ammoniumbikarbonat.

Nachmittag.

Besichtigung der Königl. Domäne Aveler Tal und des Weingutes „Schloss Grünhaus“ an der Ruwer.

Zweiter Tag. 30. September 1910.

9. Welche Abänderungsvorschläge werden zur Anweisung über die chemische Untersuchung des Weines gemacht? Werden besondere Untersuchungsverfahren für die durch das neue Weingesetz (vergl. Ausführungsbestimmungen zu §§ 10, 16 und § 13) verbotenen Stoffe empfohlen?

   Hierzu a) Vortrag von Professor Dr. Kulisch: Zur Durchführung der Zuckerbestimmung im Weine.

b) Vortrag von Professor Dr. Windisch: Kurze Mitteilung über die Bestimmung des Glyzerins im Wein nach dem Jodidverfahren von Zeisel und Fanto.

c) Vortrag von Professor Dr. v. d. Heide: Veränderungen der Weinbestandteile beim Trocknen des Extraktes.

10. Vortrag von Professor Dr. Kulisch: Die Entsäuerung der Weine mit kohlensaurem Kalk.
11. Vortrag von Professor Dr. v. d. Heide: Untersuchung eines Moselweins.
12. Welche Erfahrungen sind bisher bezüglich der neuen Bestimmungen über die Zuckerung des Weines (§ 3 des Weingesetzes) gemacht worden?
13. Empfiehlt es sich, für den Gehalt der Weine an schwefliger Säure eine Grenzzahl festzusetzen?
14. Vortrag von Professor Dr. Windisch: Vorläufige Mitteilung über die Veränderungen der Stickstoffbestandteile und die Fuselölbildung bei der Gärung der Obst- und Traubensäfte.
15. Antrag von Professor Dr. Meißner: Zulassung des Sesamöles als Mittel zur Beseitigung des Petroleumgeschmackes im Wein.
16. Sonstige Mitteilungen; Wahl des nächstjährigen Versammlungsortes.

Nachmittag.

Besichtigung größerer Kellereien (Königl. Domäne, Exzellenz von Schorlemer, Weingroßhandlung Orth). Kostprobe, dargeboten vom Trierer Verein von Weinguts-besitzern der Mosel, Saar und Ruwer.

Zu Punkt 1 der Tagesordnung wurde von den einzelnen Berichterstattern ein Überblick über die Entwickelung der Reben während des Jahres 1910 gegeben und eine Schätzung der voraussichtlichen Weinernte vorgenommen. Das Gesamtbild, das hierbei gewonnen wurde, war ein ungewöhnlich trauriges, so daß das Jahr 1910, wie in den einleitenden Worten bereits hervorgehoben wurde, den Mißjahren des deutschen Weinbaues zugezählt werden muß. Das Auftreten der Peronospora, des Oidiums, die durchgehends ungünstige naßkalte Witterung des Jahres, die heftigen, anhaltenden und überreichlichen Niederschläge des Frühjahrs und Sommers, vor allem aber das beispiellose Umsichgreifen des Heu- und Sauerwurms, der gegenwärtig furchtbarsten Plage des Weinbaues, haben zusammengewirkt, um die Hoffnungen der Winzer auf eine ergiebige Weinernte — abgesehen von begrenzten Teilen des deutschen Weinbaugebiets — völlig zu vernichten.

Wie sehr die seinerzeit gehegten Befürchtungen bezüglich eines Fehlherbstes berechtigt gewesen sind, lehrt ein Blick auf die folgende Tabelle, in welcher das Ergebnis der Weinmosternte für das Jahr 1910 mit dem der drei vorhergehenden Erntejahre nach den Ergebnissen der amtlichen statistischen Erhebungen zusammengestellt worden ist:

Weinbaugebiete:	Weinmosternte. Hektoliter Most			
	1907	1908	1909	1910
Preußen	370 107	355 153	309 446	263 107
Bayern	648 184	655 763	328 501	213 674
Württemberg	174 002	244 326	254 600	37 553
Baden	318 403	446 030	438 988	44 125
Hessen	166 996	301 887	249 777	134 787
Elsaß-Lothringen . . .	807 482	1 127 043	436 554	151 498
Übrige Bundesstaaten . .	6 720	5 751	2 754	1 395
Deutsches Reich	2 491 894	3 135 953	2 020 620	846 139

Gelegentlich der Erörterung der Punkte 2 und 3 der Tagesordnung wurden von mehreren Seiten über die Art der Probenbeschaffung Mitteilungen gemacht. Nach diesen sind im Jahre 1909 in der Pfalz mit der Erhebung von Mostproben die Bezirkssachverständigen für die Bekämpfung der Reblaus betraut worden. Ihr Wohnsitz ist meist nicht in demjenigen Gebiet gelegen, das ihrer Beobachtung unterstellt ist, so daß eine gewisse Gewähr dafür besteht, daß nicht unzuverlässiges Material zur Erhebung gelangt. Die Sachverständigen sind von einem Vertreter der Untersuchungsanstalt Speyer über die Bedeutung der statistischen Untersuchungen, sowie über die zweckmäßigste Art der Probeentnahme besonders belehrt worden. Zur Erleichterung der letzteren wurden den Sachverständigen geeignete Kisten nebst den erforderlichen Flaschen von der Untersuchungsanstalt zur Verfügung gestellt. Soweit bis jetzt beurteilt werden kann, hat sich dieses Verfahren bewährt und es soll geprüft werden, ob auch in Zukunft die Probeentnahme in der Pfalz in den Händen dieser Sachverständigen belassen werden kann. Von dem Nahrungsmittel-Untersuchungsamt der Stadt Trier werden dagegen die für die Untersuchung bestimmten Proben nur durch Beamte der Anstalt persönlich entnommen. Im Herbst des Jahres 1909 sind auf diese Weise 1070 Moste erhoben worden. Zum Teil wurde das in Frage kommende Gebiet im Kraftwagen bereist; hierbei wurden täglich etwa 50 Proben entnommen, die an Ort und Stelle oder noch am gleichen Tage in Trier untersucht worden sind. Dieses Verfahren der Probeentnahme ist besonders einwandfrei, indessen mit großen Unkosten verbunden. Von der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg werden die Proben durch Vermittelung der Verwaltungsorgane, von dem Untersuchungsamt Mainz durch Vermittelung der Landwirtschaftskammern beschafft.

Die Kommission war in bezug auf die verschiedenen Entnahmemöglichkeiten der Meinung, daß es sich nicht empfehle, einheitliche Vorschriften für die Probeentnahme aufzustellen. Bei letzterer seien die Organisation, der Umfang, die Hilfskräfte, sowie Hilfsmittel der Anstalten, die persönlichen Beziehungen der Anstaltsleiter, die örtlichen Verhältnisse und andere Umstände zu berücksichtigen. Für die unbedingte Zuverlässigkeit der Entnahme und Untersuchung der Proben müßten die Anstaltsleiter in jedem Falle einstehen. Als erwünscht wurde es von der Kommission bezeichnet, wenn den an der Weinstatistik beteiligten Anstalten besondere Mittel für geeignete Hilfskräfte zur sachgemäßen Probeentnahme zur Verfügung gestellt würden.

Im Anschluß an diese Besprechung wurde von Herrn Professor Krug angeregt, gewisse stichige Moste, die im Jahre 1909 häufiger beobachtet worden sind, regelmäßig auf ihren Gehalt an flüchtigen Säuren zu prüfen.

Aus der Besprechung zu Punkt 4 der Tagesordnung ging hervor, daß — entsprechend den von der Kommission im Jahre 1907 zu Konstanz gefaßten Beschlüssen[1]) — fast in allen deutschen Weinbaugebieten vergleichende Versuche im großen über den Säurerückgang in gezuckerten und ungezuckerten Weinen bereits ausgeführt oder in die Wege geleitet worden sind. Schon seit mehreren Jahren wird von einigen Kommissionsmitgliedern über Untersuchungen dieser Art gelegentlich der jährlichen Zusammenkünfte der Kommission regelmäßig berichtet. Dies war insbesondere der Fall auf den Versammlungen in Bingen (1908)[2]) und Würzburg (1909)[3]).

In diesem Jahre (1910) berichtete zunächst Herr Professor Krug, daß von der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Speyer in Gemeinschaft mit der Königlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Weinbau zu Neustadt a. H. im Jahre 1908 Versuche zum Studium des Säurerückgangs begonnen und mit geringen Mosten des Jahres 1909 fortgesetzt worden seien. Die Untersuchungen erstreckten sich insbesondere auf die Prüfung der Frage, inwieweit ein höherer Alkoholgehalt im Wein geeignet sei, den Säurerückgang ungünstig zu beeinflussen. In dieser Hinsicht konnte als wichtigstes Ergebnis der Versuche, über die im Anschluß an die nachstehend abgedruckten „Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik“ ausführlich berichtet wird, folgendes festgestellt werden. Während die Naturmoste und die im Rahmen des Weingesetzes verbesserten Moste schon in den ersten Monaten der Lagerung einen starken Säurerückgang zeigten, war bei denjenigen Weinen, deren Alkoholgehalt sehr hoch, auf etwa 10 Gewichtsprozent, eingestellt wurde, nur ein ganz geringer Gehalt an Milchsäure festzustellen. Es steht dieses Ergebnis mit der auch von anderer Seite gemachten Beobachtung im Einklang, wonach ein hoher Alkoholgehalt des Weines geeignet ist, dem sogenannten Säurezerfall der Äpfelsäure entgegenzuwirken und die Säure des Weines zu erhalten.

Die Kommission bezeichnete es im weiteren Verlauf der Beratungen als sehr erwünscht, wenn gerade mit den hierfür so außerordentlich geeigneten Erzeugnissen des Jahres 1910 systematische Zuckerungsversuche von allen in Betracht kommenden Stellen vorgenommen und von den beteiligten Regierungen gefördert würden. Einen so schlechten Jahrgang, wie den 1910er werde es so bald nicht wieder geben, und es sei von großem theoretischen Interesse und erheblicher praktischer Bedeutung, zu prüfen, inwieweit die geringsten Erzeugnisse dieses Jahres durch die Zuckerung im Rahmen des Weingesetzes verbessert werden könnten.

Im Anschluß hieran hielt Herr Professor Kulisch den von ihm angemeldeten Vortrag „Weitere Untersuchungen, betreffend den Säurerückgang

---

[1]) Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXIX, S. 3, 14, 15.
[2]) Daselbst Bd. XXXII, S. 319.
[3]) Daselbst Bd. XXXV, S. 9, 10, 13.

im Wein“ (Punkt 5 der Tagesordnung), dessen wesentlicher Inhalt nachstehend mitgeteilt ist[1]).

Die Versuchsanstellung des Jahres 1909 berücksichtigte solche Weingattungen, für welche das Eintreten eines stärkeren Säurerückgangs bestritten oder als unzweckmäßig bezeichnet worden ist, nämlich ausgeprägt harte Weine aus dem Flußgebiet der Mosel, 1909er geringsten Elblingwein von Sierck i. L. und geringsten Rieslingwein aus dem Maringertal. Bei der Auswahl des Materials wurde darnach gestrebt, die geringsten und sauersten Moste zu erhalten, doch hat sich die Erwartung, daß der Jahrgang 1909 ausnahmsweise saure und harte Weine liefern werde, auch bei den Versuchsmosten nicht erfüllt. Die nachstehend geschilderten Versuche in Colmar können daher für sehr geringe, saure Weine als bezeichnend gelten, nicht aber die Frage entscheiden, ob bei ganz ausnahmsweise sauren Mosten die gesetzlich zugelassene Höchstmenge Zuckerwasser zur Erzielung eines brauchbaren Konsumweines ausreicht. Zwei Fragen wurden besonders eingehend geprüft:

1. Welchen Einfluß üben wärmere Lagerung, Aufrühren der Hefe und der durch beide Maßnahmen herbeigeführte rasche Säureabbau auf die geringen Versuchsweine aus?
2. Wie verhalten sich im Herbst gezuckerte Weine zu den aus gleichem Rohmaterial gewonnenen Weinen, welche, nachdem zuerst durch warme Lagerung die Säure abgebaut wurde, noch in der gesetzlichen Zuckerungsfrist durch Umgärung, im übrigen aber in gleicher Weise gezuckert sind?

Bei den Versuchen über den Einfluß der Temperatur wurde neben den durch Heizung auf 15 und $17^1/_2{}^0$ eingestellten Versuchskellern ein von der Außentemperatur stark beeinflußter Vorkeller benutzt, dessen Temperatur so weit herabging, als dies in der Praxis etwa in den schlechtesten, dem Witterungswechsel sehr ausgesetzten Kellern der Fall sein wird. Infolge der überaus warmen Winterwitterung sank die Temperatur in dem benutzten Keller bis Ende November erst auf 9^0, stieg im Dezember allmählich wieder auf 13^0 und fiel schließlich im Januar auf den beobachteten niedrigsten Wärmegrad von $8{,}5^0$.

Nach den in der Versuchsstation Colmar gemachten Beobachtungen gehört der 1909er zu den Jahrgängen, die einen außerordentlich raschen und weitgehenden Säurerückgang gezeigt haben. Hierfür dürfte entscheidend gewesen sein, daß der Monat Dezember sehr hohe Temperaturen zeigte, die auch eine entsprechend hohe Temperatur in solchen Kellern zur Folge hatten, die in anderen Wintern sehr weit in der Temperatur herabgehen. Infolgedessen ist der 1909er keineswegs der durch übermäßige Säure ausgeprägt harte Jahrgang geworden, den man allgemein erwartet hatte.

1. Beobachtungen über den Einfluss der Temperatur.

A. Wein Sierck. Dieser Wein wies als Most $15{,}1\,‰$ Säure bei etwa 40^0 Öchsle auf. Die Säure ging im Jungwein ohne Äpfelsäurezersetzung um etwa $2\,‰$

[1]) Vergl. hierzu die früheren Berichte des Herrn Prof. Kulisch gelegentlich der Beratungen der Kommission für die amtliche Weinstatistik in Bingen (1908) und Würzburg (1909). Arbeiten a. d. Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXXII, S. 319 und Bd. XXXV, S. 10.

und in den Versuchsweinen, in welchen die Äpfelsäurezersetzung sich vollständig vollzog, noch um weitere etwa 4,5‰ zurück. Infolgedessen erniedrigte sich der Gesamtsäuregehalt bis zum Sommer ohne Zuckerung auf etwa 8,5‰. Die Äpfelsäurezersetzung trat — ohne Aufrühren der Hefe — bis zum Mai 1910 in allen Fässern, also auch in dem bei der niedrigsten Temperatur gelagerten Weine weitgehend ein. Dagegen zeigte sich in Bestätigung früherer Beobachtungen eine wesentliche Verzögerung des Säurerückgangs mit der Erniedrigung der Kellertemperatur. Der Rückgang vollzog sich in der Hauptsache, d. h. bis auf etwa 9‰ in dem ungeheizten Keller (bei einer Durchschnittstemperatur von 10—11°) bis Mitte Mai, bei 15° bis Anfang Februar und bei 17½° bis Mitte Januar. In dem im Herbst mit 20% Zuckerlösung auf 7½ g Alkohol gezuckerten Weine, der bei 17,5° warm gelagert wurde, trat die Säurezersetzung noch früher ein als im warm gelagerten Naturweine, vermutlich, weil in den gezuckerten Weinen sich die Hefe viel länger schwebend erhielt. Der Einfluß der Gärtemperatur machte sich weiter in der Weise geltend, daß die Weine sich um so eher klärten und um so früher reintönig wurden, je wärmer sie gelagert waren. Besonders auffallend war, dass der bei 17½° vergorene Naturwein, der schon im Dezember fast klar war und früh von der Hefe abgezogen werden konnte, den unangenehmen, unsauberen Jahrgangscharakter des 1909ers am wenigsten zeigte. Dieser Vorzug hat sich bis zum Abschlusse des Versuchs im Dezember 1910 erhalten. Bei diesem Versuche konnte daher kein Zweifel darüber bestehen, daß die auf raschen Säureabbau abzielende Kellerbehandlung den Wein nicht nur früh in der Säure milder und dadurch reifer gemacht, sondern auch sonst die Qualität günstig beeinflußt hat.

B. Wein Lieser aus dem Maringertal. — Der Most hatte 16,2‰ Säure bei etwa 50° Öchsle und war ein Rieslingmost von sehr geringer Qualität, dem infolge der Unreife gutes Rieslingbukett fast vollständig abging. Überdies zeigte der Wein in einem für seinen allgemeinen Handelswert ungünstigen Grade den charakteristischen Rauchgeschmack gewisser Lagen des Liesertals. Auch in diesem Weine ging die Säure ohne Äpfelsäurezersetzung um etwa 2‰, in denjenigen Weinen, in welchen die Äpfelsäurezersetzung eintrat, um weitere 5‰ zurück, so daß die Weine nach einem Säureverluste von etwa 7‰ im Naturzustande nur noch etwa 9‰ Säure enthielten. Der Säurerückgang war im allgemeinen auch bei diesem Rieslingweine des eigentlichen Moselgebiets außerordentlich stark, vollzog sich aber viel langsamer als in dem Weine von Sierck. Weiter zeigte sich der verzögernde Einfluß starker Temperaturerniedrigung in weit höherem Grade, so daß noch im September 1910 bei dem kaltgelagerten Weine die Äpfelsäurezersetzung nur etwa zur Hälfte eingetreten war. Um den Säurerückgang zu begünstigen, wurde die Hefe bald nach der Hauptgärung mehrfach aufgerührt. Unter diesen Verhältnissen war die Äpfelsäurezersetzung in den bei 15 und 17½° gelagerten Naturweinen bis Ende Februar im wesentlichen beendet, während der kaltgelagerte Naturwein um diese Zeit durch Äpfelsäurezersetzung erst etwa 1‰ Säure verloren hatte und den physiologischen Säurerückgang hauptsächlich in der Zeit vom März bis Oktober 1910, und zwar

ganz langsam durchmachte. Die Temperatursteigerung von 15 auf 17½° hat bei diesem Wein einen wesentlichen Unterschied im Säurerückgange nicht bewirkt.

Auch bei dieser Versuchsreihe zeigte sich, daß die Weine um so früher reintönig und verhältnismäßig milde waren, je schneller durch wärmere Lagerung und Aufrühren der Hefe der Säureabbau eintrat. Irgend eine fehlerhafte Eigenart, die man etwa als Folgen der Behandlung hätte befürchten können, hat sich nicht gezeigt. Der bei der niedrigsten Temperatur gelagerte Wein hat, solange er beobachtet wurde, einen wesentlich höheren Säuregehalt aufgewiesen, als die wärmer gelagerten Fässer; er hat infolgedessen auch im Geschmack die meiste Unreife und Härte bewahrt. Die kalte Lagerung hat also ausgeprägt säurcerhaltend gewirkt. Auf der anderen Seite hat der Versuch dargetan, daß die für gewisse Moselweine so bezeichnende prickelnde Art aufs engste mit der langsamen Säurezersetzung und der sie begleitenden langsamen Kohlensäureentwickelung zusammenhängt.

Es zeigte sich beim Vergleich der drei bei verschiedenen Temperaturen vergorenen Weine ganz deutlich, daß die warm vergorenen Weine zwar die würzige, rassige Rieslingart trotz des Säurerückgangs aufwiesen, daß die „prickelnde Moselart" aber nur bei dem Weine vorhanden war, in welchem bei niederer Temperatur der Säureabbau sich ganz langsam abspielte. Letzterer Wein mußte infolgedessen, obwohl er infolge der langsamen Säurezersetzung weniger reintönig und zu gewissen Zeiten unfertig und hefig erschien, infolge des in Rede stehenden Unterschieds, aber wohl auch wegen der höheren und härteren Säure, als der charakteristischere Moselwein bezeichnet werden. Trotzdem war es kaum möglich, zu sagen, ob der kalt vergorene, prickelnde Wein oder die warm vergorenen, in der Säure milderen und reintönigeren Versuchsweine für den Handel als die wertvolleren anzusehen seien. Zweifellos würden viele bei unbefangener Probe, auch bei Beurteilung als Moselwein, dem warm vergorenen den Vorzug gegeben haben. Immerhin spricht auch dieser Versuch dafür, daß die Eigenart der Moselweine, soweit sie in dem hohen Kohlensäuregehalt und dem hierdurch bedingten Prickeln begründet ist, unabhängig von der Vergärung von Zuckerresten auf dem durch langsame Säurezersetzung bewirkten Nachgärungen beruht.

Ohne aus einem derartigen Versuche zu weitgehende Schlüsse ziehen zu wollen, zeigt sich doch, daß die Erzielung einer typischen Moselart und die Möglichkeit einer Ausnützung des Säurerückgangs zur Herabsetzung der übermäßigen Säure unreifer Moselweine sich keineswegs ausschließen und daß diese Herabsetzung auch im verhältnismäßig jugendlichen Stadium des Weines möglich ist. Die unabhängig hiervon in Colmar festgestellte Tatsache, daß Moselweine aller Preislagen, soweit sie aus minder reifen Jahrgängen stammen, in dem Zustand, in welchem sie zum Verbrauch kommen, sehr häufig überaus große Mengen von Milchsäure enthalten, beweist gleichfalls, daß der Säurerückgang mit der üblichen und anerkannten Kellerbehandlung der Moselweine sehr wohl vereinbar ist.

2. Beobachtungen über die Zuckerung der Weine.

Mit Rücksicht auf die Zusammensetzung der beiden Versuchsmoste wurde das gesetzliche Höchstmaß an Zuckerwasser angewendet. Der Zuckerzusatz wurde so

bemessen, daß der Alkoholgehalt im Weine Sierck auf 7,5, im Weine Lieser auf 8 g gebracht wurde. Ein Halbstück jedes Mostes wurde im Herbst mit Zuckerwasser versetzt, ein zweites Ende Dezember umgegoren, nachdem der physiologische Säurerückgang weitgehend eingetreten war. Ein drittes Halbstück des Naturweines soll nach einjähriger Lagerung umgegoren werden. Zur Umgärung Ende Dezember 1909 wurden die bei 17,5° gelagerten Naturweine benutzt; es hätten hierzu aber auch die bei 15° gelagerten Weine verwendet werden können, da auch bei diesen Ende Dezember die Äpfelsäure im wesentlichen zersetzt war.

Die im Herbst gezuckerten, bei 17,5° gelagerten Weine bauten sich überaus rasch aus und waren Ende Dezember schon so weit fertig, daß sie zum ersten Male abgelassen werden konnten. Bemerkenswert ist, daß der Säureabbau sich auch in diesen Weinen sehr schnell, sogar schneller vollzog, als in den bei gleicher Temperatur gelagerten Naturweinen. Bei beiden Versuchsreihen war zu beobachten, daß nach dem Zusatz der Zuckerlösung die Hefe sehr langsam zu Boden ging. Vermutlich beruht hierauf der rasche Säureabbau, indem die aufgewirbelte Hefe für die säurezersetzenden Organismen einen guten Nährboden darstellt. Der herbstgezuckerte Wein von Sierck enthielt Ende Dezember schon 0,4, der entsprechende Wein von Lieser 0,43 g Milchsäure.

Entsprechend diesem raschen Säurerückgang war in dem ursprünglich sehr sauren Rohmaterial schon mit 20%iger Zuckerung die Säure stark herabgesetzt worden, nämlich im Wein Sierck von 15,1 auf 7,1‰, in dem Wein Lieser von 16,2 auf 7,5‰. Dementsprechend zeigte sich auch eine sehr weitgehende Milderung des Geschmackes. Beide Weine waren zwar noch säuerliche Gewächse im Charakter pikanter Tischweine, doch trat die Säure keineswegs übermäßig oder als Fehler hervor.

Ganz überraschend zeigte sich die günstige Wirkung der Zuckerung auf die Reintönigkeit, die Fülle, die Weinigkeit und das Bukett. Die gezuckerten Weine unterschieden sich von den Naturweinen so außerordentlich, daß erstere neben den letzteren direkt süßlich erschienen. Der unangenehme Jahrgangscharakter der 1909er Weine war durch die Zuckerung fast vollständig verdeckt; auch die Säure erschien genügend gemildert. Da beide gezuckerte Weine noch 3‰ Weinsäure enthalten, so bleibt die Möglichkeit, sie zur weiteren Herabsetzung der Säure, sofern erwünscht, mit kohlensaurem Kalk zu behandeln. Der Gesamtsäuregehalt würde sich dann bis auf etwa 5‰ herabsetzen lassen.

Die Ende Dezember umgegorenen Erzeugnisse zeigten im allgemeinen gegenüber den herbstgezuckerten nur geringfügige Unterschiede. Im Säuregrad war zwischen beiden Weingruppen ein nennenswerter Unterschied nicht festzustellen, weil die Milchsäurezersetzung weitgehend eingetreten war. Die Unterschiede betrugen nicht mehr als einige Zehntel Promille Säure.

Die umgegorenen Weine waren während einer bestimmten Zeit infolge höheren Kohlensäuregehalts jugendlicher und frischer, doch verschwand dieser Unterschied nach einigen Abstichen. In beiden Versuchsreihen behielten indessen die umgegorenen Weine bis gegen den Herbst 1910 eine gewisse unfertige, hefige Art. Infolgedessen

wurden, im Gegensatz zu den Zuckerungsversuchen früherer Jahre, die herbstgezuckerten Weine fast ausnahmslos günstiger beurteilt als die umgegorenen; namentlich gilt dies von dem Versuche mit dem Wein von Lieser. Bemerkenswert erscheint dieses Ergebnis insofern, als die Behauptung aufgestellt worden ist, daß das frische, jugendliche Bukett der Moselweine gerade durch Umgärung erzielt würde und daß sogar eine mehrfache Umgärung unter Umständen gewisse Vorzüge habe.

Von sonstigen Beobachtungen erscheint bemerkenswert die weitgehende Ausgleichung der durch Verdünnung herbeigeführten Herabsetzung der Extraktstoffe durch die aus zugesetztem Zucker gebildeten Extraktstoffe. So wiesen z. B. bei dem Siercker Wein zwei Fässer Naturwein nach dem Säureabbau 2,08 und 2,11 g Extrakt auf, während der herbstgezuckerte Wein 2,17, der umgegorene Wein 1,94 g Extrakt enthielten. Daß hierbei die Glyzerinbildung eine wichtige Rolle spielt, ergibt sich aus den Glyzeringehalten: Im Naturwein wurden 0,5, im herbstgezuckerten 0,8 und im umgegorenen 0,62 g Glyzerin gefunden. Beim Lieserer Wein enthielten die Naturweine 2,18 und 2,21, der herbstgezuckerte 2,01 und der umgegorene Wein 2,02 g Extrakt. Die Glyzeringehalte betrugen: Im Naturwein 0,5, im herbstgezuckerten 0,61, im umgegorenen Wein 0,59 g.

Die Vermehrung um $^1/_5$ ergab höchstens eine Extraktverminderung um $^1/_{10}$. In vielen Fällen ist sie noch geringer. Auch für die Umgärung konnte nicht die von anderer Seite aufgestellte Behauptung bestätigt werden, daß bei der Umgärung mit Zuckerwasser die Herabsetzung der Extraktstoffe etwa im Verhältnis der Verdünnung erfolge.

Auch bei den Versuchen des Jahres 1909 wurde bestätigt, daß die Herabsetzung des Stickstoff- und Phosphorsäuregehalts, gleiche Verhältnisse bei der Zuckerung vorausgesetzt, bei der Umgärung keineswegs größer ist als bei der Herbstzuckerung.

Unter Bezugnahme auf Mitteilungen gelegentlich der vorjährigen Versammlung in Würzburg (1909)[1]) über Zuckerungsversuche mit 1908er Frankenwein berichtete Herr Professor Omeis auch in diesem Jahre über ähnliche Versuche in einem Vortrage „Über die mit 1909er Frankenmost ausgeführten Versuche und Untersuchungen zur Erforschung des sogenannten freiwilligen Säurerückgangs im Weine“ (Punkt 6 der Tagesordnung). Mit Rücksicht darauf, daß Herr Professor Omeis über die von ihm angestellten Versuche und deren Ergebnis im einzelnen im Anschluß an die nachstehend abgedruckten „Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik“ in einer besonderen Abhandlung berichten wird, seien hier nur die wichtigsten Tatsachen wiedergegeben. Wie im ersten Versuchsjahre, so wurden auch im zweiten die Versuche unter Verhältnissen angestellt, wie sie in der Praxis gegeben sind. Da bei keinem der Moste des ersten Versuchsjahrs ein wesentlicher Säureabbau eingetreten war, so wurden im zweiten Jahre die Bedingungen näher studiert, unter denen ein solcher in sauren Frankenweinen stattfindet.

Es wurden folgende Fragen in den Bereich der Untersuchungen gezogen:

---

[1]) Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXXV, S. 13 und S. 393.

I. Einfluß der Kellertemperatur. A. Lagerung im geheizten Keller. B. Lagerung im ungeheizten Keller.

II. Einfluß eines schwachen Einschwefelns der Fässer vor dem Einfüllen des Mostes.

III. Einfluß eines wiederholten Aufrührens der Hefe.

IV. Einfluß des längeren Lagerns auf der Hefe.

V. Einfluß des Schwefelns der Fässer bei den ersten Abstichen.

Die Versuche II bis V wurden nur bei Mosten ausgeführt, die im geheizten Keller lagerten. Die Versuchsanordnung war folgende:

Es wurden 322 Zentner Trauben geringster Qualität aus der Gemarkung Erlabrunn in den Tagen vom 24. bis 28. Oktober 1909 abgekeltert und die gewonnenen 117 hl Most durch Pumpen gut durchgemischt, so daß für alle Versuche der gleiche Most zur Verfügung stand. Die Versuche selbst wurden in Gebinden von ungefähr 6 hl Inhalt vorgenommen. Bei jedem Versuche wurde in einem kleineren Fasse Most gleicher Art eingelagert, damit entstehende Verluste (Schwund usw.) stets durch gleichbehandelten Füllwein ersetzt werden konnten. Aus den schwach eingebrannten Fässern wurde vor dem Einfüllen die schweflige Säure durch Öffnen der Faßtüren und Ausschwenken der Fässer mit Wasser sorgfältig entfernt. Bei dem Versuch II wurde jedoch aus dem unmittelbar vor dem Einfüllen des Mostes schwach eingeschwefelten Fasse (11 g Schwefel auf 6 hl) die schweflige Säure nicht beseitigt.

Der verwendete Most hatte ein Mostgewicht von 56° Öchsle und enthielt 1,5% Säure, war also zuckerarm und sehr säurereich. Die gezuckerten Moste wurden auf 76° Öchsle eingestellt, indem auf 100 l Most 20 l Zuckerwasser zugesetzt wurden. Hierdurch wurde der Säuregehalt auf 1,25% herabgesetzt.

In dem heizbaren Kellerabteil wurde nach der stürmischen Gärung am 13. November 1909 mit dem Heizen begonnen, und zwar wurde die Temperatur so geregelt, daß sie am Tage etwa + 13 bis 16° C betrug. Nachts wurde nicht geheizt, desgleichen vom 11. Dezember ab auch am Tage nicht mehr. Die Temperatur des Weines, in der Mitte des Fasses gemessen, betrug während dieser Zeit + 12 bis 15° C. Im ungeheizten Kellerabteil herrschte während der gleichen Zeit eine Temperatur von anfangs + 11°, später 9° C. In beiden Kellerabteilen lag die tiefste Temperatur, und zwar im Januar und Februar, bei + 8° C. Bei den Versuchen, die über den Einfluß des Aufrührens der Hefe Aufschluß geben sollten, wurde die Hefe am 13. November zum ersten Male, am 20. November zum zweiten, am 27. November zum dritten und am 3. Dezember zum vierten Male mit einer verzinnten Rührkette aufgerührt. Der 1. Abstich erfolgte bei der Versuchsreihe mit normaler Abstichzeit am 7. bis 9. Januar, bei der Versuchsreihe mit späterer Abstichzeit am 5. und 6. Februar, der 2. Abstich bei allen Weinen am 14. und 15. April, der 3. Abstich zu Anfang Oktober 1910. Nur bei denjenigen Versuchsweinen, deren Entwickelung über die Einwirkung eines schwachen Einbrands Aufschluß geben sollte, erhielten die Fässer bei den Abstichen einen Schwefeleinbrand von 11 g Schwefel auf 6 hl. Alle übrigen Fässer erhielten bei den Abstichen keinen Einbrand.

Das Ergebnis der Versuche war folgendes:

I. Versuche über den Einfluß der Temperatur.

(Bei normaler Abstichzeit, ohne Aufrühren der Hefe und ohne Schwefelung bei den Abstichen.)

A. Im geheizten Keller.

1. Naturmost. Die Säure des Mostes ging von 1,5 auf 0,86 % herab, und zwar war dieser Rückgang bereits Ende Januar eingetreten. Nach diesem Zeitpunkte war bei einjähriger Lagerung kein weiterer wesentlicher Säureabbau zu beobachten. Der Milchsäuregehalt betrug 0,5 %. Bringt man für die ausgeschiedene Weinsäure 0,15 % in Abzug, so ergibt sich für den biologischen Säureabbau die Zahl 0,5 %. Trotz dieses beträchtlichen Säureverlustes war das Endprodukt noch ein Wein, der wegen seiner hohen Säure bei geringem Alkoholgehalte (5,2 %) geschmacklich nicht zusagte.

2. Gezuckerter Most. Die Säure des Mostes ging von 1,25 auf 0,72 % herab, und zwar war auch dieser Rückgang bereits Ende Januar, also schon vor dem 1. Abstich eingetreten. Nach dieser Zeit zeigte der Wein bei $^3/_4$ jähriger Lagerung keinen wesentlichen Säurerückgang mehr. Der Milchsäuregehalt des Weines betrug 0,38 %. Bringt man 0,15 % für die ausgeschiedene Weinsäure in Abzug, so ergibt sich für den biologischen Säureabbau die Zahl 0,38 %. Infolge des beträchtlichen Säurerückgangs und der Zuckerung war ein recht brauchbarer Wein erhalten worden, der als selbständiger Wein im Handel erscheinen kann.

Der Gehalt der naturreinen und verbesserten Weine an flüchtiger Säure war durch die Erwärmung des Kellers in keinem Falle erhöht worden, er betrug im Juni nur 0,03 %. Auch geschmacklich waren die im geheizten Keller vergorenen Weine vollständig reintönig.

B. Im ungeheizten Keller.

1. Naturmost. Die Säure ging vor dem 1. Abstiche im Januar 1910 von 1,5 auf nur 1,2 % zurück. Erst im August fiel der Säuregehalt auf 0,88 %.

2. Gezuckerter Most. Der Säuregehalt ging vor dem 1. Abstich im Januar 1910 von 1,25 auf nur 0,99 % bei einem Milchsäuregehalte von 0,1 % zurück. Erst im August, nachdem der Keller einen höheren Wärmegrad (bis zu 14° C) angenommen hatte, fiel der Säuregehalt auf 0,75 % bei einem Milchsäuregehalte von 0,38 %. Während also der entsprechende Wein im geheizten Keller schon vor dem 1. Abstich in seinem Säuregehalt auf 0,7 % herabgegangen war, sank der Gehalt im ungeheizten Keller erst nach etwa einjähriger Lagerung auf 0,75 %.

Interessant war es, zu beobachten, wie der Säureabbau einerseits im geheizten, andererseits im ungeheizten Keller vor sich ging. Gegen Mitte Dezember stellte sich nach einer Ruhepause bei allen Weinen des geheizten Kellers von neuem eine ziemlich starke Kohlensäureentwickelung ein, während bei den Weinen des ungeheizten Kellers eine solche nicht zu beobachten war. Bei letzteren zeigte sich vielmehr eine schwache, aber deutlich erkennbare Entwickelung von Kohlensäure infolge des Zerfalls der Äpfelsäure erst im August des folgenden Jahres. Diese Kohlensäurebildung, die man

je nach den Umständen in verschiedener Stärke und zu verschiedenen Zeiten, noch im Spätherbst oder erst im folgenden Hochsommer beobachten kann, wurde bisher für eine alkoholische Nachgärung gehalten. Die vorliegenden Versuche haben indessen gezeigt, daß das nachträgliche „Unruhigwerden" oder „Aufstehen" des Weines nicht immer auf diese Weise erklärt werden kann, sondern daß die Erscheinung bei den zuckerarmen, stark sauren Weinen häufig, vielleicht sogar meist, auf den spontanen Säurezerfall zurückzuführen ist.

II. Versuche über den Einfluß eines schwachen Einschwefelns der Fässer (11 g Schwefel auf 6 hl) vor dem Einfüllen des Mostes.

(Ausgeführt im geheizten Keller.)

Der Verlauf des Versuchs zeigte, daß ein solcher Schwefeleinbrand den biologischen Säureabbau des Weines in einem gut temperierten Gärkeller nicht merklich zu hemmen vermag. Der Säurerückgang stellte sich bereits im Dezember ein und bis zum Januar ging der Säuregehalt von 1,25 auf 0,72 % bei einem Milchsäuregehalt von 0,38 % zurück. Auch die Vergärung des Mostes wurde nicht merklich verzögert. Auf Grund dieses Ergebnisses kann indessen ein Schwefeln des Mostes nicht etwa befürwortet werden. Der Versuch wurde lediglich ausgeführt, um zu prüfen, ob im Fasse zurückgebliebene Reste schwefliger Säure — was bisweilen im Kellerbetriebe vorkommt — auf den Säureabbau hemmend einwirken.

III. Versuche über den Einfluß des Aufrührens der Hefe.

(Ausgeführt im geheizten Gärkeller und unter Ausschluß des Schwefelns der Fässer.)

Weder bei den Naturweinen, noch bei den gezuckerten Weinen wurde durch ein wiederholtes, d. h. viermaliges Aufrühren der Hefe unmittelbar nach der Hauptgärung in Zeitabständen von je acht Tagen der Säureabbau noch weiter gefördert; offenbar genügten schon die günstigen Temperaturverhältnisse, um den größtmöglichen Säureabbau zu bewirken.

IV. Versuche über den Einfluß eines späteren ersten Abstichs der Jungweine.

(Ausgeführt im geheizten Keller und unter Ausschluß des Schwefelns der Fässer.)

Der Säureabbau erreichte bei den Versuchsweinen im geheizten Keller schon im Januar, somit schon vor der normalen Abstichzeit seinen Abschluß, so daß ein längeres Liegenlassen auf der Hefe ohne Einfluß auf den Säureabbau war.

V. Versuche über den Einfluß des Schwefelns bei den ersten Abstichen.

(Ausgeführt im geheizten Keller.)

Da auch bei diesen Versuchsweinen der Säureabbau schon vor dem ersten Abstiche beendet war, so konnten Beobachtungen über den Einfluß des Schwefelns nicht gemacht werden. Alle Versuchsweine, die bei den ersten Abstichen nicht geschwefelt wurden, zeigten indessen im ersten Jahre der Lagerung die Erscheinung des Fuchsig-

werdens beim Stehen der Proben an der Luft, nicht dagegen die, wenn auch nur schwach geschwefelten Weine. Ein mäßiges Schwefeln der Fässer nach Eintritt des Säureabbaues war daher notwendig, um einen direkt konsumfähigen Wein zu erhalten.

Aus den in Würzburg angestellten Versuchen mit 1909er Frankenweinen ergeben sich folgende Schlußfolgerungen. Es hat sich gezeigt, daß der Eintritt des Säureabbaues wesentlich von der Temperatur des Weines bzw. Kellers abhängt. Während bei dem Wein im geheizten Keller der Säureabbau schon vor dem ersten Abstich im Januar vollendet war, war der Rückgang der Säure im ungeheizten Keller zur gleichen Zeit noch sehr gering; erst nach längerer Lagerung, im August, stellte sich infolge der Sommerwärme ein ausgiebiger Säureabbau ein. Diese Erscheinung findet ihre Erklärung darin, daß die Ursache des spontanen Säurezerfalls offenbar ein Bakterium ist, das zu seiner Entwickelung eines hinreichend hohen Wärmegrades bedarf. Sind die Temperaturverhältnisse schon im Spätherbst günstig, etwa infolge des Anheizens der Keller auf 12 bis 14° C, so kann ein reichlicher Säurerückgang noch im Spätherbst, Ende November oder im Dezember, eintreten. Bei ungünstiger Temperatur jedoch, z. B. in kalten Wintern in nicht tief genug gelegenen Kellern, kann der Abbau der Säure erst im Sommer bei höherer Temperatur erfolgen, sofern nicht eine zu starke Schwefelung bei den Abstichen oder andere Umstände dem Zerfall der Säure entgegenwirken. Die 1909er Weine zeigen vielfach einen stärkeren Säurerückgang als die 1908er Weine, was anscheinend auf die günstigeren Witterungsverhältnisse im Herbst und Winter 1909 gegenüber dem Jahre 1908 zurückzuführen ist. Im Herbst des letzteren Jahres gelangten die Trauben vielfach in gefrorenem Zustand auf die Kelter, so daß ein sehr kalter Most eingelagert wurde.

Die vorstehend wiedergegebenen Vorträge der Herren Krug, Kulisch und Omeis gaben Herrn Professor von der Heide Veranlassung, auf die von ihm in den „Ergebnissen der amtlichen Weinstatistik", Berichtsjahr 1908/09 [1]) mitgeteilten Untersuchungsergebnisse hinzuweisen. Es ist ihm möglich gewesen, 86 Weine des Jahres 1908, die im Laufe des Sommers 1909 untersucht worden sind, ein halbes Jahr später (Ende Januar 1910) nochmals auf ihren Gehalt an Gesamtsäure und Milchsäure zu untersuchen. Ebenso waren die zugehörigen Moste untersucht worden. 42 Weine stammten von der Mosel und 44 von der Saar; sämtliche Weine sind einem Keller entnommen worden. Es zeigte sich, daß der Säurerückgang bis zum ersten Abstich noch nicht sehr groß war. Er übersteigt bei der Mehrzahl der Weine 0,2 g nicht. Bei einigen ist er allerdings schon fast beendet (Abnahme bis 0,3 g). Ende Januar 1910 ist die Säure weit stärker abgebaut. Bei der großen Mehrzahl der Moselweine beträgt der Säurerückgang jetzt mehr als 0,2 g und steigt bis 0,45 g. Die Moselweine scheinen etwas weiter vorgeschritten zu sein als die Saarweine. Merkwürdig ist; daß einzelne Weine jedoch hartnäckig ihre Gesamtsäure festhalten. Es sind dies im ganzen 7 Fuder = 14% sämtlicher Weine, die nur einen Milchsäuregehalt bis höchstens 0,09 g haben.

---

[1]) Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXXV, S. 45–46.

Zu der als Punkt 7 auf die Tagesordnung gesetzten Frage: „Sind im Berichtsjahre 1909/1910 weitere Versuche mit arsenhaltigen Mitteln zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms angestellt worden, und welche belangreichen Beobachtungen sind hierbei gemacht worden?“ berichtete zunächst Herr Professor Krug, daß in der Pfalz die Versuche zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms fortgesetzt worden seien. Nach einer Mitteilung der Königlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau zu Neustadt a. H. hatten die Versuche das folgende Ergebnis:

Angewandtes Bekämpfungsmittel	Zahl der Würmer in 100 Gescheinen oder Samen in den	
	behandelten Parzellen	unbehandelten Kontroll-Parzellen
1. Arsensaures Blei (2%ig) mit 2%iger Kupferkalkbrühe	25,7 %	93,1 %
2. Schweinfurter Grün (0,2%ig) mit 2%iger Kupferkalkbrühe	11,2 %	65 %
3. Schweinfurter Grünpaste der Firma Nördlinger-Flörsheim (0,16%ig) mit 2%iger Kupferkalkbrühe . .	71,1 %	130,5 %
4. Wurmol (3%ig) mit 2%iger Kupferkalkbrühe der Firma Nördlinger , ...	78,38 %	130,5 %
5. Everthsches Nikotin (2%ig) mit 2%iger Schmierseifenlösung	6,5 %	153,21 %

Als bestes Mittel hat sich hiernach das Everthsche Nikotin bewährt, das die arsenhaltigen Mittel an Wirksamkeit noch wesentlich übertrifft. Der Hauptwert bei der Bekämpfung des Sauerwurms soll in der Pfalz auf die Vernichtung der Winterpuppen (durch Abreiben der Stöcke und Anhäufeln der Erde) gelegt werden, und um ein gleichartiges Vorgehen nach dieser Richtung zu gewährleisten, ist der Erlaß von oberpolizeilichen Vorschriften für den Umfang des Regierungsbezirks geplant.

Herr Professor Kulisch berichtete über einen Fall der Wurmbekämpfung in Mittelweier, bei dem ein großer Erfolg erzielt worden ist.

Die Bekämpfung der Wurmplage wurde in der Weise ausgeführt, daß der Kupferkalkbrühe bei der 1. und 2. Bespritzung arsensaures Blei zugesetzt und daß die Reben später sorgfältig mit Nikotin behandelt wurden, indem jedes Geschein bespritzt wurde. Das Ergebnis war folgendes. Auf den Morgen berechnet, wurden etwa 3 Fuder Most, von den nicht behandelten Parzellen schätzungsweise ½ Fuder geerntet. Der Erfolg ist anscheinend in erster Linie auf die Unterdrückung des Sauerwurms zurückzuführen, also eine Wirkung der Nikotinbehandlung. Auch gegen die Hopfenblutlaus ist Nikotin mit großem Erfolg in Colmar verwendet worden.

Herr Professor Mayrhofer teilte hierzu mit, daß er in einem Wein von Reben, die mit Nikotin behandelt waren, weder auf chemischem Wege, noch durch den Geruch oder Geschmack Nikotin habe nachweisen können. Herr Dr. Stang erwähnte dagegen, daß ein in Augustenberg untersuchter Wein, dessen Reben zwei Wochen vor der Lese mit Nikotin bespritzt worden waren, tatsächlich einen deutlichen Nikotingeschmack gezeigt habe.

Die Kommission bezeichnete es — nach weiterer Aussprache über diesen Gegenstand der Tagesordnung — als sehr erwünscht, die Bekämpfungsversuche des Heu- und Sauerwurms, insbesondere unter Verwendung von Nikotin, fortzusetzen und Herr Direktor Behrens erklärte sich bereit, auf Wunsch ein Präparat von bekannter Zusammensetzung den Versuchsanstalten für diese Zwecke zur Verfügung zu stellen.

Herr Professor von der Heide hielt zu Punkt 8 der Tagesordnung[1]) den angezeigten Vortrag „Vorläufiger Bericht über Gärversuche mit Ammoniumverbindungen“ und führte etwa folgendes aus:

Da zu vermuten war, daß bei Versuchen mit Ammoniumsalzen das Anion auf die Hefe schädigend einwirken werde, so wurden zunächst Gärversuche unter Verwendung von Ammoniak ausgeführt, indem bis zu 90 g Ammoniak auf das Hektoliter Wein zugesetzt wurden. Natürlich wird hierdurch die Säure des Weins ganz wesentlich herabgesetzt, so daß gegebenenfalls eine schädigende Wirkung der NH_4-Ionen durch die vorteilhafte Verminderung der H-Ionen aufgehoben werden könnte. Aus den angestellten Versuchen kann der Schluß gezogen werden, daß ein Ammoniumzusatz, selbst in hohen Gaben, den Gärverlauf nicht schädigte, ihm allerdings auch nichts nutzte. Diese Schlußfolgerung muß aber vorerst auf den untersuchten Wein beschränkt werden; eine Verallgemeinerung ist zunächst nicht am Platze.

Den gleichen Gegenstand der Tagesordnung behandelte Herr Professor Meißner in seinem Vortrage „Bericht über die im Jahre 1910 angestellten Versuche mit Ammoniumbikarbonat.“

Es wurden in Weinsberg Umgärungsversuche mit zwei Weinen angestellt, welche die Frage beantworten sollten, ob durch Zusatz von Ammoniumbikarbonat der Verlauf der Gärung beschleunigt werden kann. Die beiden Weine, ein geringer Weißwein aus Bönnigheim und ein geringer Weinsberger Rotwein, hatten folgende Zusammensetzung:

	Weißwein	Rotwein
Spezifisches Gewicht	0,9966	0,9974
Gehalt an Alkohol (Gramm in 100 ccm)	6,34	7,46
„ „ Extrakt (Gramm in 100 ccm)	1,88	2,49
„ „ Mineralbestandteilen (Gramm in 100 ccm) .	0,188	0,290
„ „ Gesamtsäuren (Gramm in 100 ccm) . . .	0,52	0,58
„ „ Flüchtigen Säuren (Gramm in 100 ccm) .	0,06	0,09
„ „ Stickstoff (Gramm in 100 ccm)	0,040	0,056.

Die Versuchsanstellung war folgende: Ein Teil der Weine wurde trocken gezuckert, ein anderer Teil mit 15% Zuckerwasser. Nach erfolgter Zuckerung hatten beide Reihen Weine das gleiche Mostgewicht. Ein Teil der gezuckerten Weine blieb ohne weiteren Zusatz, der andere Teil erhielt einen Zusatz von 30 g des vom Kaiserlichen Gesundheitsamt zur Verfügung gestellten Ammoniumbikarbonats auf 100 Liter Wein. Von diesen Gemischen wurden je 400 ccm in Gärflaschen gefüllt und die Weißweine mit drei, die Rotweine mit zwei Weinheferassen in wechselnden

[1]) Vgl. hierzu Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXIX, S. 6, 175; XXXV, S. 18.

Mengen geimpft; alsdann wurden sämtliche 60 Flaschen mit Wortmannschen Gärspunden verschlossen, im Laboratorium aufgestellt und täglich gewogen, um auf diese Weise den schnelleren oder langsameren Verlauf der Gärung feststellen zu können.

Das Ergebnis der 12 Reihen Versuche war folgendes. Wie von vornherein zu erwarten war, wird mit steigenden Reinhefezusätzen der Eintritt und der Verlauf der Gärung beschleunigt. Auch die verschieden starke Gärkraft war ohne weiteres erkennbar. Dagegen hat das zugesetzte Ammoniumbikarbonat, wenigstens bei den beiden Versuchsweinen, eine besonders gärungsfördernde Wirkung nicht gehabt.

Die Kommission war ohne Ausnahme der Meinung, daß ein Bedürfnis, die Gärsalze bei der Weinbehandlung zuzulassen, gegenwärtig nicht vorliege.

Zu Punkt 9 der Tagesordnung machte Herr Professor Kulisch in seinem Vortrage „Zur Durchführung der Zuckerbestimmung im Weine“ folgende Mitteilungen.

Das bisherige Verfahren, zur Wägung der bei der Zuckerbestimmung erhaltenen Kupferniederschläge diese in den Allihnschen Röhrchen abzufiltrieren, entstammt einer Zeit, zu welcher die Wägung des Niederschlages nach Reduktion im Wasserstoffstrom als metallisches Kupfer erfolgte. Diese Methode hat aber den großen Nachteil, daß das Filtrieren der Niederschläge bei dem geringen Querschnitt der Röhrchen, zumal bei der Untersuchung von Jungweinen, sehr langsam erfolgt, namentlich seitdem für diesen Zweck gut geeignete Asbestsorten im Handel außerordentlich selten geworden sind. Andererseits hat das Filtrieren im Rohr seine Bedeutung verloren, seitdem man fast allgemein dazu übergegangen ist, den Kupferniederschlag nach Oxydation durch Glühen im Luftstrom als Kupferoxyd zu wägen. Das hierbei erforderliche stärkere Glühen hat in vielen Fällen ein Zerspringen der Röhrchen und damit erhebliche Verluste an Zeit und Arbeit zur Folge.

Diese Erwägungen haben in der Versuchsstation Colmar Veranlassung gegeben, zu versuchen, ob nicht das Filtrieren und Glühen des Niederschlages im Goochschen Platintiegel möglich sei. Die angestellten Versuche haben ergeben, daß die im Allihnschen Rohr und im Platintiegel erhaltenen Ergebnisse vorzüglich übereinstimmen, wenn man in folgender Weise verfährt: Auf dem Boden des Filtriertiegels wird eine etwa 4 mm hohe Schicht des vorher in bekannter Weise mit Säure und Lauge behandelten und in Wasser aufgeschwemmten Asbests mit Hilfe der Wasserluftpumpe angesaugt, sorgfältig ausgewaschen, der Tiegel geglüht und gewogen. Das Abfiltrieren und Auswaschen des Kupferniederschlages erfolgt mit Hilfe der Saugpumpe in derselben Weise, wie im Allihnschen Rohr. Die Überführung in Oxyd wird durch Glühen auf einem Teclubrenner herbeigeführt, wobei Sorge zu tragen ist, daß der Tiegel sich nicht im Bereiche des reduzierenden Teiles der Flamme befindet. Der größte Vorteil dieser Arbeitsweise besteht darin, daß man nach Wägung des Niederschlages den Niederschlag der nächsten Bestimmung ohne weitere Vorbereitung des Tiegels auf die mit Kupferoxyd durchsetzte Asbestschicht abfiltrieren kann, in ähnlicher Weise, wie man bei der Phosphorsäurebestimmung in agrikulturchemischen Laboratorien immer einen Niederschlag auf den vorhergehenden filtriert.

Es ist so möglich, ohne Neubeschickung des Tiegels unter Umständen 30 und mehr Niederschläge auf derselben Asbestschicht abzufiltrieren. Die Platintiegel leiden nach den bisherigen Beobachtungen bei diesem Verfahren nicht nennenswert. Es sei zu wünschen, daß das Verfahren in die amtliche Anweisung Aufnahme findet.

Über die Bestimmung des Glyzerins im Wein nach dem Jodidverfahren von Zeisel und Fanto berichtete Herr Professor Windisch. Der Vortragende hat durch seinen Assistenten, Herrn Dr. Gaupp eine Anzahl Versuche über die Glyzerinbestimmung nach dem Jodidverfahren von Zeisel und Fanto[1]) ausführen lassen. Dabei wurde der von M. J. Stritar[2]) beschriebene Apparat benutzt. Die Versuche mit reinem Glyzerin hatten sehr genau stimmende Ergebnisse (höchster Unterschied 0,005 g). Auch bei künstlichen weinähnlichen Gemischen wurden gut übereinstimmende Ergebnisse erzielt, ebenso bei Weinen, denen gewogene Glyzerinmengen zugesetzt wurden. Mehrfache Glyzerinbestimmungen in natürlichen Weinen zeigten gute Übereinstimmung (Unterschiede nur bis zu 0,02 g Glyzerin in 100 ccm). Selbst hoher Zuckergehalt war fast ohne Einfluß auf das Ergebnis, Mannit dagegen war sehr schädlich; er verzögerte die Reaktion mit der Jodwasserstoffsäure und erhöhte das Ergebnis der Bestimmung bedeutend.

Der Vergleich der zur Zeit üblichen Kalkmethode mit dem Jodidverfahren ergab bei zuckerfreien und zuckerarmen Weinen meist eine recht gute Übereinstimmung. In der Regel war der Unterschied nicht größer als 0,03 g in 100 ccm; bisweilen war er auch höher und stieg bis 0,08 g in 100 ccm. Fast regelmäßig wurde nach dem Jodidverfahren mehr Glyzerin gefunden. Bei zuckerreichen Weinen war der Unterschied der Ergebnisse nach den beiden Verfahren stets sehr hoch; das Kalkverfahren gab viel zu wenig Glyzerin. Schließlich wurde das bei dem Kalkverfahren abgeschiedene und gewogene Rohglyzerin nach dem Jodidverfahren auf seinen wirklichen Glyzeringehalt untersucht. Dabei ergab sich, daß das Rohglyzerin der Kalkmethode nur zu 73—79 % aus wirklichem Glyzerin bestand.

In der an den Vortrag sich anschließenden Diskussion führte Herr Professor von der Heide folgendes aus: Zeisel und Fanto, aber auch J. Schuch[3]) haben nachgewiesen, daß reines Glyzerin oder dessen Verbindungen nach dem Jodidverfahren theoretische Werte liefern. Zeisel und Fanto[4]) selbst haben darauf hingewiesen, daß Mannit ein das Jodidverfahren störender Bestandteil des Weins sei. Schindler und Svoboda[5]) haben eine vergleichende Berechnung der Kosten beider Verfahren aufgestellt und gefunden, daß das Jodidverfahren teurer ist als das Kalkverfahren. Wenn dagegen Alkohol und Äther versteuert werden müssen, so sind die Kosten nach beiden Verfahren etwa gleich groß. J. Schuch (a. a. O.) sowie Schindler und Svoboda[6]) haben vergleichende Versuche nach dem Kalk- und

[1]) Zeitschrift für analyt. Chemie 1903, **42**, 549.
[2]) Daselbst S. 579.
[3]) Zeitschrift f. landw. Versuchswesen Österr. 1904, 7, 111.
[4]) Zeitschrift f. analyt. Chemie 1903, **42**, 560.
[5]) Daselbst S. 741.
[6]) Zeitschrift f. Unters. der Nahrungs- u. Genußmittel 1909, **17**, 735.

Jodidverfahren ausgeführt. Nach den Versuchen der letztgenannten Forscher sind die Differenzen zwischen den Ergebnissen nicht so groß, als man nach dem mangelhaften Kalkverfahren erwarten sollte. Allerdings sind die theoretischen Grundlagen des Jodidverfahrens denen des Kalkverfahrens überlegen. Wenn trotzdem beide Verfahren fast gleiche Werte liefern, so dürfte dies darauf zurückzuführen sein, daß beim Jodidverfahren nur 5 ccm Wein verarbeitet werden. Werden daher 5 mg Glyzerin zu viel oder zu wenig gefunden, so entspricht dies, auf 100 ccm Wein berechnet, einer Differenz von ± 100 mg. Dies ist aber nach den Beschlüssen der Kommission auch die Fehlergrenze des Kalkverfahrens. Solange das Jodidverfahren nicht in der Weise abgeändert ist, daß mindestens 20 oder 25 ccm Wein verarbeitet werden, wird man das Kalkverfahren beibehalten können. Eine vergleichende Prüfung beider Verfahren ist dadurch erschwert, daß man den tatsächlichen Glyzeringehalt des Weines nicht kennt. Man muß daher einen Kunstwein mit bekanntem Glyzeringehalt nach beiden Verfahren vergleichend untersuchen. Solche Versuche sind in Geisenheim seit längerer Zeit im Gange. Schließlich muß noch darauf hingewiesen werden, daß die Apparatur von Zeisel und Fanto, obwohl sie bereits von Stritar[1]) vereinfacht worden ist, für den Laboratoriumsgebrauch noch zu kompliziert erscheint. Ein weiter vereinfachter Jodidapparat ist von dem Vortragenden[2]) angegeben worden.

In dem Vortrage „Veränderungen der Weinbestandteile beim Trocknen des Extraktes“ wies Herr Professor von der Heide darauf hin, daß Th. Röttgen[3]) eine Abhandlung über den gleichen Gegenstand veröffentlicht habe, deren Ergebnis in Geisenheim nachgeprüft worden sei. Hierbei war der Gesichtspunkt leitend, daß das amtliche Verfahren der direkten Extraktbestimmung verlassen werden sollte, falls die Veränderungen der Weinbestandteile derart sind, daß sie einen Rückschluß auf den tatsächlichen Extraktgehalt nicht gestatten. Es ergab sich bei den Versuchen, daß der Gesamtsäuregehalt des Extrakts bedeutend niedriger ist, als der des Weines, da die flüchtige Säure fast vollständig verloren geht. Bezüglich der Milchsäure widersprachen sich die Ergebnisse, bald verschwand ein Teil der Milchsäure, bald trat kein Verlust ein. Die Annahme Röttgens, daß ein Teil der Weinsäure verschwinde, geht fehl. Die Weinsäure geht vielmehr beim Trocknen in Metaweinsäure über, die nach dem amtlichen Verfahren als Weinstein nicht gefällt werden kann. Versuche mit reinen Weinsäurelösungen haben dies bestätigt. Der Zucker wird, wie Röttgen angegeben, in weitgehender Weise verändert. Es empfiehlt sich daher, das Verfahren der direkten Extraktbestimmung zu verlassen und ein indirektes Verfahren an seine Stelle zu setzen.

Über die Entsäuerung der Weine mit kohlensaurem Kalk (Punkt 10 der Tagesordnung) berichtete Herr Professor Kulisch in längeren Ausführungen, wie folgt.

---

[1]) Zeitschrift f. analyt. Chemie 1903, **42**, 580.
[2]) Geisenheimer Jahresbericht 1908, S. 150.
[3]) Zeitschrift f. Unters. d. Nahr.- u. Genußmittel 1908, **15**, 257.

Die Untersuchungen der Versuchsstation Colmar gingen von der Erwägung aus, daß sehr viele, an sich gute, unter Umständen bezüglich Gewürz und Bukett ausgezeichnete Weine lediglich dadurch in ihrem Werte wesentlich herabgesetzt werden, daß sie einen zu hohen Gesamtsäuregehalt aufweisen. Dies gilt namentlich von Rieslingweinen besserer Lagen aus unreifen Jahrgängen, zumal wenn der physiologische Säurerückgang bei ihnen nicht eintritt. Erfahrungsgemäß zeigen solche Weine häufiger infolge ihrer hohen Säure eine ungünstige Entwickelung, indem sie mit fortschreitendem Alter hart, knochig und tot erscheinen. Bei derartigen Gewächsen kommt vielfach die Zuckerung nicht in Betracht, und die Frage, ob in anderer Weise das Übermaß an Säure herabgesetzt werden kann, hat gerade unter den jetzigen gesetzlichen Bestimmungen eine erhöhte Bedeutung gewonnen. Wichtig erscheint aber auch die Entsäuerung als Ergänzung der Zuckerung in solchen Fällen, in denen das gesetzlich festgesetzte Höchstmaß an Zuckerwasser zur Herabsetzung einer außergewöhnlich hohen Mostsäure nicht ausreicht.

Im Gegensatz zu der warmen Empfehlung der Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk durch die Theorie ist aus den Kreisen der praktischen Weinbereitung dieses Verfahren vielfach als unzweckmäßig abgelehnt worden. Zweifellos hat hierzu der Umstand beigetragen, daß unter den früheren Gesetzen die Herabsetzung hoher Säuren mit Zuckerwasser, namentlich bei Weinen nicht ganz geringer Qualität, der wirtschaftlich lohnendere Weg war.

Unter diesen Umständen ist die Entsäuerung bisher in erster Linie bei essigstichigen Weinen angewendet worden. Gerade hier mußte sie aber zu schweren Enttäuschungen führen. In einem essigstichigen Weine gelingt die Entfernung der Essigsäure niemals, welches Entsäuerungsmittel man auch anwendet. Man erzielt daher im günstigsten Falle eine gewisse Verdeckung der fehlerhaften Säure durch Erhöhung des Mineralstoffgehaltes. Dazu kommt, daß in essigstichigen Weinen diejenige Säure, auf welche die Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk in erster Linie anwendbar ist, die Weinsäure, vielfach in nur geringen Mengen vorhanden ist und in den schlimmsten Fällen der Erkrankung sogar ganz fehlt. Unter diesen Umständen mußten sich die unangenehmen Begleiterscheinungen des Kalkzusatzes bei der Behandlung essigstichiger Weine besonders zeigen: der Kalk blieb in Lösung und veranlaßte einen ausgeprägten Erdgeschmack; vielfach trat gerade auch bei kranken Weinen nach der Entsäuerung das Schwarzwerden ein.

Aber auch bei gesunden Weinen ist die Entsäuerung vielfach in höchst unzweckmäßiger Weise angewendet worden. Der Vortragende besprach die wichtigsten in dieser Beziehung gemachten Fehler, nämlich die Anwendung des Verfahrens auf Weine ohne erheblichen Weinsäuregehalt, sowie die Anwendung der Entsäuerung schon bei Most statt bei Jungwein. In diesem Falle wird der beabsichtigte Zweck der Herabsetzung der Gesamtsäure nur unvollkommen erreicht, dagegen die Asche in einer höchst unerwünschten Weise erhöht. Die absolut zu verwerfende Entsäuerung der Moste ist aber gerade von Praktikern des Weinfaches bis in die neueste Zeit empfohlen worden.

Die in Colmar durchgeführten Versuche sollten die Frage entscheiden, wie die

Entsäuerung wirkt, wenn zur Herabsetzung der Gesamtsäure und zur Milderung der harten Art nur die geschmacklich besonders harte Weinsäure entfernt wird. Sie erstreckten sich auf gezuckerte, ganz geringe kleine Landweine, bei denen die gesetzliche Möglichkeit zur Herabsetzung der Säure durch Anwendung des Höchstmaßes von 20% Zuckerwasser schon ausgenutzt war, die aber für manche Abnehmerkreise vielleicht noch nicht milde genug erschienen. Insbesondere dienten hierzu geringste Obermoseler Weine der Jahrgänge 1907 und 1908. Ferner wurde das Verfahren angewendet auf an sich charaktervolle Mittelweine, die aber durch einen zu hohen Gehalt an Säure zu hart und dadurch unreif erschienen. Beide vorbezeichneten Weingruppen enthalten in der Regel sehr viel, häufig 0,3, nicht selten sogar 0,4 g Weinsäure in 100 ccm.

Die Versuche ergaben in chemischer Hinsicht, daß bei Gegenwart genügender Mengen von Weinsäure die Gesamtsäure fast genau entsprechend dem zugesetzten kohlensauren Kalk herabgesetzt wird. Es ist daher unzutreffend, wenn behauptet worden ist, zur Entsäuerung der Weine um 1‰ sei eine Menge von 50 g kohlensaurem Kalk pro Hektoliter ausreichend. Die Ausscheidung des weinsauren Kalks erfolgt im allgemeinen sehr rasch, immerhin ist es zweckmäßig, um Nachtrübungen auf der Flasche zu vermeiden, die Entsäuerung einige Monate vor der Verwendung der Weine vorzunehmen. Entgegen den Behauptungen der Praxis, daß die Entsäuerung eine erhebliche Vermehrung des Aschengehaltes herbeiführe, und daß gerade hierin eine unerwünschte Veränderung des Charakters der Weine begründet sei, wurden bei den in Rede stehenden Versuchen erhebliche Erhöhungen des Aschengehaltes niemals beobachtet, namentlich nicht Erhöhungen, die auf den Charakter des Weines von nennenswertem Einfluß sein könnten. Die chemische Bestimmung des Calciums ergab, daß dieses nach kurzer Zeit zum weitaus größten Teile sich ausschied, wenn der Kalkzusatz so bemessen wurde, daß noch ein gewisser Überschuß von Weinsäure im Wein erhalten blieb. Allerdings kann einige Zeit nach der Entsäuerung der Aschengehalt des Weines sich dann merklich erhöhen, wenn der entsäuerte Wein von den Faßwandungen Weinstein aufzunehmen Gelegenheit findet. Eine nachteilige Beeinflussung der Eigenschaften des Weines ist indessen davon nicht zu befürchten. In technischer Hinsicht wurde festgestellt, daß die durch Kalk herbeigeführten Trübungen im allgemeinen sehr rasch zu Boden sinken. Etwaige Nachtrübungen durch weinsauren Kalk scheiden sich auf der Flasche in Form grober Kristalle ab, von denen der Wein beim Einschenken, wie auch von den Ausscheidungen an Weinstein, leicht abgegossen werden kann.

Den Kernpunkt der ganzen Versuchsanstellung bildete die Frage, ob die Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk in geschmacklicher Hinsicht die gewünschte Milderung der Säure herbeiführt, ohne dem Wein einen störenden Beigeschmack zu geben. In dieser Beziehung waren die Erfahrungen mit der Entsäuerung in allen Fällen überaus günstig.

Die Herabsetzung der Säure durch kohlensauren Kalk empfindet die Zunge schon als eine wesentliche Verbesserung, wenn aus an sich harten Weinen 1‰ Säure entfernt wird. Die Entsäuerung um 2—3‰ führt eine überraschende Mil-

derung der Art des Weines herbei, die sich nicht nur in der Herabsetzung der Säure zeigt, sondern auch die Weine runder, voller und schwerer erscheinen läßt. Das tritt auffallend in die Erscheinung, wenn man etwas unreifen Traminer entsäuert; durch die Milderung der Säure und die dadurch indirekt bedingte Erhöhung der Fülle und Rundung haben derartige Weine ausgeprägter die charakteristische Art des reifen Traminers. Umgekehrt darf nicht übersehen werden, daß die harte, stahlige und rassige Art gewisser Rieslingweine gerade in einem gewissen Gehalt an harter Säure begründet ist. Man wird also in der Entsäuerung solcher Weine nicht zu weit gehen dürfen, wenn man deren Eigenart nicht zu sehr beeinflussen will.

Im Gegensatz zu den Behauptungen einzelner Praktiker wurde ein störender Geschmacksfehler an den entsäuerten Weinen niemals beobachtet. Bei vorurteilsfreier Probe des entsäuerten Weines neben dem unbehandelten Weine vermag die beste Weinzunge keine besondere Art des ersteren Weines herausfinden, die auf die Entsäuerung mit Kalk zu schließen gestattete, vorausgesetzt, daß diese sachgemäß durchgeführt wurde.

Das Verfahren der Entsäuerung der Weine kann gerade bei unseren geringsten Weinen, also den unreifen Gewächsen geringer Lagen und Jahre, aber auch bei den in der Säure unreifen besseren Gewächsen und bei geringen Rotweinen mit großem Nutzen Verwendung finden. Voraussetzung des Erfolges ist aber, daß der zu entsäuernde Wein vorher genau auf seinen Gehalt an Weinsäure geprüft und der Zusatz an kohlensaurem Kalk so bemessen wird, daß noch etwa 0,1 g Weinsäure nach der Entsäuerung im Weine verbleibt. Die bisher gemachten ungünstigen Erfahrungen dürften zum Teil auch auf die Verwendung unreinen, Ton und Magnesia enthaltenden Kalkes und darauf zurückzuführen sein, daß die Behandlung ohne die erforderlichen Kenntnisse, namentlich ohne vorherige Prüfung der Weine angewendet wurde.

Herr Professor Omeis bemerkte zu diesen Ausführungen, daß er die Versuchsweine des Vorjahres, bei denen ein Säurerückgang nicht eingetreten sei, entsäuert habe, und zwar mit ausgezeichnetem Erfolg. Auch in Geisenheim sind, wie Herr Professor von der Heide mitteilte, Versuche angestellt worden, um zu ermitteln, ob andere Entsäuerungsmittel, wie Kaliumkarbonat und neutrales weinsaures Kalium, neben Calciumkarbonat zur Entsäuerung geeignet seien. Die Kostprobe entschied zugunsten des letzteren Stoffes. Die Versuche mit neutralem weinsauren Kalium fielen besonders ungünstig aus. Als Versuchswein diente ein naturreiner Obermoselwein des Jahres 1909. Im ganzen wurden 18 Einzelversuche zu je 5 Liter angesetzt. Es wurden folgende Zusätze gemacht:

a) Calciumkarbonat:

1. 2 ‰
2. 4 ‰
3. 6 ‰
4. 2 ‰
5. 4 ‰
6. 6 ‰

b) Dikaliumtartrat:

7. 1 ‰
8. 2 ‰
9. 3 ‰
10. 5 ‰
11. 7 ‰
12. 9 ‰

c) Kaliumkarbonat:

13. 2 ‰
14. 4 ‰
15. 6 ‰
16. 2 ‰
17. 4 ‰
18. 6 ‰.

Die Versuche wurden in der Weise vorgenommen, daß zu Weihnachten 1909 bei den Versuchen Nr. 1, 2, 3, 13, 14, 15 die berechneten Mengen des Entsäuerungsmittels zur ganzen Weinmenge zugegeben wurden, während bei den Parallelversuchen Nr. 4, 5, 6, 16, 17, 18 die Zusätze zu einer solchen Weinmenge gegeben wurden, daß diese fast vollständig neutralisiert wurde. Hierauf wurde erst der Rest des Weines zugesetzt. Ein wesentlicher Unterschied im Ergebnisse beider Versuchsreihen ließ sich nicht erkennen. Die Weine wurden im April und August 1910 eingehend chemisch untersucht und im Mai und September einer Kostprobe durch Kenner des Moselweins unterworfen; diese fiel zugunsten der mit kohlensaurem Kalk entsäuerten Weine aus. Insbesondere die Proben 3 und 6 sprachen an, beides Weine, die keine Weinsäure mehr enthalten.

In einem weiteren Vortrage „Untersuchung eines Moselweins“ (Punkt 11 der Tagesordnung) berichtete Herr Professor von der Heide, daß er in Gemeinschaft mit Herrn Dr. W. J. Baragiola, dem Vorstande der chemischen Abteilung der Schweizerischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil, einen Moselwein, 1901er Enkircher, einer sehr eingehenden analytisch-chemischen und physikalisch-chemischen Untersuchung in der Absicht unterzogen habe, die hierbei gewonnenen Ergebnisse zur Aufstellung von Bilanzen der Extraktstoffe, der Säuren und Mineralstoffe des Weines zu verwerten. Das Endergebnis der Versuche und theoretischen Überlegungen, über welche in einer ausführlichen Abhandlung in Thiels landwirtschaftlichen Jahrbüchern berichtet worden ist[1]), war folgendes:

Die Bilanzierung des Extrakts ist nicht vollständig gelungen, weil auf der einen Seite die analytischen Verfahren zur Bestimmung des Gesamtextrakts mangelhaft sind, andererseits im Weine ohne Zweifel noch Extraktstoffe unbekannter Art enthalten sind, die sich der quantitativen Ermittelung entziehen. Die bisher übliche Bestimmung des Extraktes und die Berechnung der sogenannten Extraktreste werden daher abzuändern sein. Die Bilanzierung der Säuren und Mineralbestandteile gelang dagegen hinreichend genau. Wie der Vortragende schon früher angeregt, wird die bisherige Ausdrucksweise bei der Gehaltsangabe des Weines an gesamter, freier und gebundener Säure, insbesondere die bisher übliche Umrechnung der Säuren auf Weinsäure, zu verlassen sein, da die theoretischen Grundlagen der amtlich vorgeschriebenen analytischen Verfahren zur Ermittelung der freien und gebundenen Weinsäure unhaltbar sind. Der Vortragende berichtete schließlich, wie es durch Annäherungsverfahren möglich sei, den Gehalt des Weines an Äpfelsäure und an nicht titrierbaren Säuren, sowie den Gehalt des Gärguts an Säure zu berechnen. Hierbei wurde gezeigt, wie auch die modernen physikalisch-chemischen Theorien und Verfahren, wie z. B. die Leitfähigkeitstitration mit Barytlauge, die Bestimmung der Wasserstoffionenkonzentration durch Rohrzuckerinversion, der inneren Reibung usw. auf Grund der Forschungen von Dutoit und Duboux, sowie von Paul und

---

[1]) Beiträge zur Chemie und Analyse des Weines. Untersuchung eines Weines, Kritik der Verfahren und Deutung der Ergebnisse. Von C. von der Heide und W. J. Baragiola. Landwirtschaftliche Jahrbücher 1910, S. 1021—1081.

Günther[1]) u. A. in der Weinchemie immer mehr herangezogen zu werden verdienen, da die Ergebnisse dieser Forschungen die Ergebnisse der Analyse bestätigen und ergänzen sowie gestatten, letztere weitergehend zu deuten. Die Zuverlässigkeit der zur Diskussion herangezogenen analytischen Werte ist durch die Untersuchung eines dem Naturwein in der Zusammensetzung nachgebildeten Kunstweins erwiesen worden.

Bei der Erörterung des Punktes 12 der Tagesordnung wurde anerkannt, daß die Vorschriften des neuen Weingesetzes über die Zuckerung im allgemeinen günstig gewirkt hätten.

Unter allgemeiner Zustimmung wurde von der Kommission der Beschluß gefaßt, die Frage, welches Alkoholausbeuteverhältnis bei der Überführung des Zuckers in Alkohol den Berechnungen zugrunde gelegt werden solle, durch Anstellung von Versuchen wissenschaftlich zu bearbeiten.

Mißstände, die sich bei der Einfuhr stark geschwefelter Weine aus dem Auslande gezeigt haben, gaben Anlaß zur Erörterung der Frage, ob es sich empfiehlt, eine Grenzzahl für den Gehalt der Weine an schwefliger Säure festzusetzen. (Punkt 13 der Tagesordnung). Nach längeren Erörterungen über diese Angelegenheit beschloß die Kommission, bis zur nächsten Jahresversammlung eingehende Erhebungen über den Schwefligsäure-Gehalt der in- und ausländischen Weine verschiedenster Art, verschiedenen Alters usw. anzustellen, weiterhin die Frage zu prüfen, welche Mengen dieses Stoffes bei der Weinbereitung technisch unbedingt erforderlich seien und unter Berücksichtigung des in der in- und ausländischen Fachliteratur niedergelegten Materials die angeregte Frage zum Gegenstande erneuter Verhandlungen anläßlich der nächsten Jahresversammlung zu machen.

Der von Herrn Professor Windisch angemeldete Vortrag „Vorläufige Mitteilung über die Veränderungen der Stickstoffbestandteile und die Fuselölbildung bei der Gärung der Obst- und Traubensäfte“ (Punkt 14 der Tagesordnung) mußte wegen der vorgerückten Zeit von der Tagesordnung abgesetzt werden.

Zu Punkt 15 der Tagesordnung begründete Herr Professor Meißner den von ihm gestellten Antrag, das Sesamöl als Mittel zur Beseitigung des Petroleumgeschmacks im Weine zuzulassen.

In der Praxis komme es bisweilen vor, daß Petroleum infolge von Unachtsamkeit oder durch Zufall (Zerbrechen und Umfallen von Lampen usw.) in kleinen Mengen in den Wein gelange und diesen ungenießbar mache. Die Beseitigung des Petroleumgeschmacks durch Behandlung des Weines mit Milch sei nicht möglich, dagegen eigne sich nach Seiffert Sesamöl für diesen Zweck ganz besonders. Da Sesamöl dem Weine nicht dauernd einverleibt bleibe, so sei die Frage aufzuwerfen, ob diese Behandlung überhaupt unter § 4 des Weingesetzes falle oder nicht.

Die Kommission war der Ansicht, daß es sich bei der Verwendung des Sesamöls um einen „Zusatz“ zum Wein handle und daß diese Behandlung unter § 4 des Weingesetzes falle, daher unzulässig sei. Ein Bedürfnis nach Erweiterung der Liste

[1]) Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXIII, S. 189; XXIX, S. 218.

der erlaubten Zusätze durch Einreihung des Sesamöls oder anderer Stoffe wurde von der Kommission als zur Zeit nicht vorliegend erachtet.

Ein Beschluß über den nächstjährigen Versammlungsort wurde nicht gefaßt. In Aussicht genommen wurde ein Ort im Markgräflerland oder Nahegebiet.

Am Nachmittage des 29. September 1910 unternahmen die Teilnehmer an den Beratungen eine Fahrt nach der Königlichen Domäne Avelerberg und besichtigten mit lebhaftem Interesse unter Führung des Königlichen Weinbaudirektors Herrn Ökonomierat Ehatt die mustergültigen Weinbergsanlagen sowie die vorbildlichen Kelter- und Wirtschaftsgebäude der Königlichen Domäne, deren Einrichtungen und Betriebsverhältnisse eingehend erläutert wurden. Im Anschluß hieran wurde die Fahrt nach Schloß Grünhaus a. d. Ruwer fortgesetzt. Nach einem Abstieg durch die Weinberge wurde unter Führung des Administrators der C. von Schubertschen Rittergutsverwaltung Herrn Seufferheld ein Gang durch die Wirtschaftsgebäude und Kellereien des Weingutes angetreten und eine Kostprobe ausgezeichnet gepflegter Gutsweine (Maximiner Herrenberger u. a.) abgehalten.

Am Nachmittage des folgenden Tages wurden mehrere größere Kellereien der Stadt Trier besichtigt, und zwar die Kellereien der Königlichen Domäne, der Freiherrl. von Schorlemerschen Gutsverwaltung unter Führung von Herrn Rentmeister Michels und die Kellereien der Weingroßhandlung Orth. Hierbei wurde den Kommissionsmitgliedern Gelegenheit gegeben, einige hervorragende Gewächse des Moselweinbaugebiets, insbesondere auch die Erzeugnisse der Königlichen Domänen Ockfen, Avelerberg und Serrig zu kosten. Den Abschluß der Veranstaltungen bildete eine von dem Trierer Verein von Weingutsbesitzern der Mosel, Saar und Ruwer veranstaltete Kostprobe im städtischen Kaufhaussaale, bei welcher auf Einladung des Herrn Oberbürgermeisters von Bruchhausen und mehrerer Mitglieder des Vereins, der Herren Weingutsbesitzer J. Lintz (Trier), Merrem (Zeltingen), Rautenstrauch (Karthäuserhof-Eitelsbach) u. a. die erlesensten Kreszenzen der genannten Gebiete von den ältesten bis zu den jüngsten Jahrgängen gereicht und der Kommission ermöglicht wurde, eine seltene Auswahl dieser Erzeugnisse kennen zu lernen.

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

Gesammelt im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

1. Preußen.

A. Rheingau, Rheintal unterhalb des Rheingaues, Gebiet der Nahe, Mosel, Saar und Ruwer sowie ostdeutsches Weinbaugebiet.

Bericht der önochemischen Versuchsstation Geisenheim a. Rh.

Prof. **Dr. C. von der Heide.**

Im Laufe des Jahres 1910 wurden 180 naturreine Weine des Jahres 1909 aus den preußischen Weinbaugebieten untersucht und zwar 177 Weißweine und 3 Rotweine. Davon entfallen auf den Rheingau 39, auf das Rheintal unterhalb des Rheingaus 7 (einschließlich 2 Rotweinen aus der Gemarkung Unkel), auf das Weinbaugebiet der Nahe 17, der Mosel 89, der Saar und Ruwer 23 und auf das sächsische Weinbaugebiet 5 (einschließlich 1 Rotweines).

Die Gesamtergebnisse der Untersuchung sind in Tabelle I zusammengestellt. — Tabelle II enthält eine zusammenfassende Übersicht über die einzelnen Weinbestandteile, die in den verschiedenen Weinbaugebieten festgestellt wurden. — Die Erläuterung zu Tabelle III wird weiter unten gegeben werden.

Das Jahr 1909 war im Rheingau der Rebe nicht günstig. Naßkaltes Regenwetter trat während der Blüte ein, so daß diese erst Mitte Juli beendet war. Ungleichmäßige Reife war die Folge davon, da die spät blühenden Gescheine wegen Wärmemangels, der den ganzen Sommer anhielt, die Verspätung nicht mehr einholen konnten. Die naßkalte Witterung verhinderte ein Umsichgreifen der Pilzkrankheiten, deren geringes Auftreten in diesem Jahre nicht auf fleißige Bekämpfungsarbeiten geschoben werden darf. Dagegen richtete der Heu- und Sauerwurm wieder großen Schaden an. Gleichwohl darf man für die schlechten Erträgnisse nicht, wie es jetzt fast allgemein üblich geworden ist, diesen Schädling allein verantwortlich machen. Die Hauptschuld an der schlechten Ernte trägt nach meiner Ansicht die überaus nasse Sommer- und Herbstwitterung.

Dem Winzerausdruck, daß „bei gutem Wetter die Beeren dem Heuwurm dem Maule entwachsen“, liegt gewiß ein berechtigter Kern zugrunde. Ähnliches läßt sich vielleicht auch von dem Sauerwurm sagen, da in einem nassen Herbste jede vom

Sauerwurm befallene Beere eine Infektionsstelle für benachbarte gesunde Beeren abgibt. Wegen der mangelnden Sommerwärme wäre es vorteilhaft gewesen, die Lese möglichst lange hinauszuschieben, allein die um sich greifende Traubenfäule zwang schließlich zur Frühlese. Gute Auslesen oder Spitzen wurden kaum erzielt. Die Menge des geernteten Mostes betrug etwa 40 000 hl, was nicht ganz einem halben Vollherbst entspricht.

An der Mosel richteten die Spätfröste, die in die Zeit der Blüte fielen, stellenweise, besonders an der Saar und in der Umgegend von Trier, großen Schaden an. Die Blattfallkrankheit trat kaum auf, was hier ebenfalls nicht in der fleißigen Bekämpfung, sondern in der kalten Witterung seinen Grund haben dürfte. Dagegen bewirkte im Herbst die Stielkrankheit noch beträchtliche Verluste. In guten Lagen wurde ein Mittelwein, in schlechten Lagen nur geringer Wein erzielt. Über die wirtschaftlichen Wirkungen des Weingesetzes jetzt schon ein Urteil zu fällen, halte ich für verfrüht, da gegenwärtig im Weinbau Ausnahmezustände bestehen, die — abgesehen von der allgemeinen Preissteigerung aller Lebensbedürfnisse — zu einer Steigerung der Weinpreise führen mußten. Auch die Frage, ob der norddeutsche Trinker sich an die alkoholarmen und säurereichen Moselweine gewöhnen wird, kann noch nicht endgiltig entschieden werden, weil jetzt noch Verschnitte der unter der Herrschaft des alten Weingesetzes stark gezuckerten Weine mit den entsprechend dem neuen Gesetz wenig gezuckerten Weinen in den Handel kommen. Die Menge des geherbsteten Mostes betrug 185 481 hl, was etwas mehr als einem Drittel eines Vollherbstes entspricht.

In der Tabelle II zeigt sich deutlich die geringe Beschaffenheit der diesjährigen Rheinweine. Während sonst der Alkoholgehalt der Rheinweine etwa 2 g höher ist als der der Moselweine, beträgt er diesmal höchstens 1 g mehr. Die Säuregehalte sind fast gleich. Der Milchsäuregehalt war in den Moselweinen größer als in den Rheinweinen. Bedeutend niedriger ist der zuckerfreie und auch der säurefreie Extrakt-, sowie der Aschengehalt der Moselweine.

Alkoholgehalt im Durchschnitt:

Rheinweine	6—9 oder 7—8 g
Moselweine	6—8 g

Freie Säure im Durchschnitt:

Rheinweine	0,7 - 0,9 g
Moselweine	0,7—0,9 g

Milchsäure:

Rheinweine	0,1—0,2 g	etwas über 50% der Weine
Moselweine	0,1—0,2 g	etwa 30% der Weine
Rheinweine	0,2—0,4 g	etwas weniger als 50% der Weine
Moselweine	0,2—0,4 g	etwa 60% der Weine
	bis 0,5 g	etwa 10% der Weine

Zuckerfreies Extrakt im Durchschnitt:

Rheinweine	2,5—3,5 g
Moselweine	2,0—2,5 g

Säurefreies Extrakt im Durchschnitt:

Rheinweine	1,75—2,5 g
Moselweine	1,25—2,0 g

Asche im Durchschnitt:

Rheinweine	0,2—0,25 g	etwa 50% der Weine
Moselweine	0,16—0,2 g	etwa 50% der Weine

In der Tabelle III sind die Ergebnisse der Säurebestimmungen von 43 naturreinen Weinen der Mosel und Saar des Jahrganges 1908 aufgeführt, die sämtlich einem Keller entstammen. Die ausführliche Analyse dieser Weine ist schon früher mitgeteilt worden. (Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik, Berichtsjahr 1908/1909, Seite 45 und 46). Die übrigen dort noch aufgeführten Weine fehlen hier nur aus dem Grunde, weil sie bereits verkauft und in den Handel gebracht worden sind.

Bei einem Vergleich der Milchsäuregehalte in den Jahren 1910 und 1911 fällt auf, daß der Milchsäuregehalt im Jahre 1910 bei nicht wenigen Weinen höher ist als im Jahre 1911. Ich bin im Zweifel, ob wirklich in Weinen der Milchsäuregehalt wieder abnehmen kann oder ob jenes Ergebnis auf die Unzuverlässigkeit des analytischen Milchsäurebestimmungsverfahrens zurückzuführen ist. Daß es sich um analytische Fehler handeln kann, dafür spricht, daß z. B. der Gehalt an freier Säure des Weines 78 im Alter von 1½ und von 2½ Jahren gleich ist, daß dagegen der Milchsäuregehalt im älteren Weine um 0,11 g abgenommen haben soll. Mit den bisherigen Anschauungen über den Säurerückgang stimmen zweifellos die Milchsäuregehalte des älteren Weines besser überein. Ferner muß ich noch darauf hinweisen, daß wir die 1½ und 2½ Jahre alten Weine zwar nach dem Möslingerschen Chlorbaryumverfahren analysiert haben, daß wir aber nicht mehr wie früher mit festem Baryumhydroxyd, sondern mit einer heißgesättigten Lösung dieser Base neutralisieren. Gegen jene Vermutung läßt sich jedoch folgendes anführen: Wenn es sich um rein analytische Fehlerquellen handelte, so müßte in allen 1½ Jahre alten Weinen voraussichtlich mehr Milchsäure gefunden werden. Dies ist jedoch durchaus nicht der Fall. Die niedrigsten Milchsäuregehalte finden sich vielmehr gerade bei diesen Weinen, von denen 11 gegen 3 der 2½ jährigen Weine einen Gehalt von nicht mehr als 0,19 g Milchsäure aufweisen. Wichtig zur Beurteilung der Frage ist schließlich noch die Feststellung, daß ein und derselbe Analytiker, der in Milchsäurebestimmungen eine beträchtliche praktische Erfahrung besitzt, alle diese Weine untersucht hat. Ich vermag mithin noch nicht zu einem sicheren Schluß zu kommen, der die Frage entscheiden könnte, ob in Weinen die einmal gebildete Milchsäure auch wieder verschwinden kann.

Erst weitere Untersuchungen werden diese Frage zur sicheren Entscheidung bringen.

Weine des

Tabelle

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese u. Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910
							I. Rhein-
1	Eibingen, Dechaney	Kies	Riesling (Cordonreben)	Keine; Schwefel u. Kupfervitriol-kalkbrühe	22. u. 23. 10. Viel Rohfäule u. Sauerfäule	—	Juli
2	„ Flecht (Mittlere Lage)	Tonboden	Riesling	Sauerfäule, 2 mal gespritzt mit Kupferkalk	18. 10. 1/3 Sauerfäule	—	Ende April
3	„ Flecht	Kiesunterlage Schiefer	„	Keine; Schwefel u. Kupfervitriol-kalkbrühe	23. 10. Weniger Roh-, mehr Edelfäule	—	Juli
4	„ Hangeloch	Lehmiger Kiesboden	Sylvaner auf Rip. Geisenh.	„	22. 10. Wenig Fäule, ziemlich gesund	—	Ende April
5	„ „	„	Sylvaner auf Tayl. Geisenh.	„	„	—	„
6	„ „	„	Sylvaner auf Rip. G. 2	„	„	—	Juni
7	„ „	„	Sylvaner auf Solonis	„	„	—	„
8	„ „	„	Sylvaner auf Gloire de Montpellier	„	„	—	Juli
9	„ „	„	Sylvaner unveredelt	„	„	—	„
10	„ Langeacker	Lehmboden	Sylvaner	Keine; Schwefel u. Kupferkalk-brühe	21. u. 22. 10. Wenig Fäule, ziemlich gesund	—	Ende April
11	Eltville, Rheinberg	Lehm	Riesling	Schimmelpilz; gegen Sauerwurm arsensaure Bleilösung 1 % ig.	Anfang November	—	Ende Nov.
12	Erbach, Steinmorgen	—	Riesling	Sauerwurm	—	—	Ende März
13	Geisenheim, Decker	Löß	„	Keine; Schwefel und Kupfervitriol-kalkbrühe	24. 10. Ziemlich viel Sauerfäule	—	Juli
14	„ „	„	„	„	„	—	„
15	„ „	„	„	„	„	—	„
16	„ „	„	„	„	„	—	„
17	„ „	„	„	„	„	—	„
18	„ „	„	Sylvaner	„	20. 10. Sehr stark Edel- und Sauerfäule	—	Ende April
19	„ „	Lettboden	Riesling	Heu- und Sauerwurm; Bordelaiserbrühe 1 u. 2 % mit je 150 g Schweinfurter Grün per hl	3. 11. Vollreif u. edelfaul, etwas Sauerfäule, Rußtau	—	Mitte März
20	„ Kirchgrube	—	„	Sauerwurm	—	—	Ende März
21	„ Morschberg	Grauer Schiefer	„	—	6. u. 7. 11. Stark vorgeschr. Edelfäule	—	Juli

Jahres 1909.

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 Mösinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	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	Stickstoff
gau.																
Weiß	0,9989	7,70	2,96	0,88	0,25	0,04	0,83	0,24	0,24	1,06	0,43	0,63	2,82	1,99	0,200	0,057
„	0,9981	7,53	2,52	0,78	0,33	0,05	,72	0,18	0,17	0,64	0,17	0,47	2,44	1,72	0,284	0,070
„	0,9986	7,86	3,57	0,87	0,31	0,04	0,82	0,22	0,23	1,07	0,50	0,57	3,45	2,63	0,203	0,041
„	0,9993	6,91	2,88	0,88	0,23	0,05	0,82	0,22	0,31	1,13	0,40	0,73	2,76	1,94	0,203	0,070
„	0,9989	7,38	2,95	0,95	0,13	0,05	0,89	0,25	0,31	1,13	0,33	0,80	2,80	1,91	0,175	0,060
„	0,9993	7,63	3,12	0,95	0,15	0,04	0,90	0,23	0,28	1,13	0,40	0,73	2,99	2,09	0,198	0,060
„	1,0001	7,11	3,04	0,92	0,08	0,04	0,87	0,21	0,25	1,20	0,40	0,80	2,93	2,06	0,216	0,060
„	0,9985	7,97	3,01	0,86	0,22	0,04	0,81	0,23	0,21	0,94	0,37	0,57	2,88	2,07	0,199	0,096
„	0,9992	7,74	3,11	0,80	0,30	0,06	0,73	0,22	0,27	0,83	0,33	0,50	3,00	2,27	0,242	0,067
„	0,9994	6,38	2,65	0,72	0,33	0,04	0,67	0,22	0,24	1,14	0,47	0,67	2,53	1,86	0,206	0,070
„	0,9992	7,16	2,81	0,86	0,17	0,01	0,81	0,21	0,29	1,33	0,20	1,13	2,70	1,89	0,206	0,030
„	0,9992	7,49	2,98	0,70	0,17	0,03	0,66	0,18	0,19	0,90	0,23	0,67	2,90	2,24	0,212	0,050
„	0,9991	7,70	3,09	0,90	0,23	0,04	0,85	0,20	0,24	1,01	0,40	0,61	2,99	2,14	0,219	0,046
„	0,9806	6,63	2,95	0,94	0,33	0,04	0,89	0,17	0,27	1,36	0,63	0,73	2,88	1,99	0,207	0,097
„	0,9996	6,36	2,81	0,75	0,33	0,03	0,72	0,15	0,28	1,06	0,43	0,63	2,76	2,04	0,165	0,101
„	0,9999	7,84	3,51	0,79	0,18	0,05	0,73	0,30	0,19	1,20	0,40	0,80	3,31	2,58	0,256	0,048
„	0,9981	9,27	3,42	0,86	0,11	0,06	0,78	0,27	0,20	0,93	0,30	0,63	3,25	2,47	0,191	0,047
„	0,9984	6,42	2,45	0,52	0,34	0,05	0,46	0,18	0,17	1,46	0,83	0,63	2,37	1,91	0,244	0,100
„	0,9989	7,23	2,84	0,67	0,32	0,04	0,62	0,19	0,25	1,20	0,60	0,60	2,75	2,13	0,157	0,062
„	0,9979	7,45	2,67	0,62	0,29	0,03	0,58	0,11	0,23	1,10	0,30	0,80	2,66	2,08	0,201	0,060
„	1,0008	8,72	3,54	0,81	0,33	0,05	0,74	0,40	0,13	0,80	0,27	0,53	3,24	2,50	0,211	0,056

Laufende Nr,	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese u. Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
22	Geisenheim, Rothenberg (Pfad)	Lehmboden	Riesling	—	8. 11. Stark vorgeschr. Edelfäule	—	Juli	Weiß	0,99
23	„ Steinacker	Kies und Schotter	Sylvaner	Keine; Schwefel und Kupferkalkbrühe	18. u. 19. 10. Sehr stark Edel- und Sauerfäule	—	Ende April	„	0,99
24	„ Weißmauer	Lehm und Löß	Sylvaner und Traminer	„	19. 10. Sehr stark Edel- und Sauerfäule	—	„	„	0,99
25	Hochheim, Neuberg	—	Riesling	Sauerwurm: keine	„	—	Ende März	„	0,99
26	„ Stein	Sandiger Letten	„	—	2. u. 3. 11. Stark vorgeschr. Edelfäule	vielfach Regen	Juli	„	0,99
27	Hofheim, Kapellenberg	Schwerer Lettenboden	Portugieser	Peronospora; Schwefel und Kupferkalkbrühe	Oktober Etwas Sauerfäule	—	„	Rot	0,99
28	Mittelheim, Oberberg	Lette	Riesling	Keine; Schwefeln und Spritzen	4. 11. Edel- und Sauerfäule	—	Ende April	Weiß	1,00
29	Östrich, Gottesthal	Kies u. Lehm	Sylvaner	„	29. 10. Edel- und Sauerfäule		Ende März	„	1,00
30	„ Hölle	Kiesiger Lettenboden	Riesling	Sauerwurm; keine	3. 11. Rohfäule	—	Mitte März	„	1,00
31	„ Kellerberg	Letten mit Kies durchsetzt	„	—	4. 11.	—	„	„	1,00
32	„ Langflecht	Schwerer Lehm- u. Lettenboden	Riesling und Östreicher	Sauerwurm; keine	30. 10. Rohfäule	—	„	„	1,00
33	„ Lenchen	Kies, Lehm, Letten	Riesling	Keine: Schwefeln und Spritzen	2. 11. Edel- u. Sauerfäule	—	Ende April	„	1,00
34	„ Mühlberg	„	„	„	5. u. 6. 11. Edelfäule	—	„	„	0,99
35	„ Schlehdorn	Lehm	„	Sauerwurm; keine	29. 10. Rohfäule	—	Ende März	„	1,00
36	Rüdesheim, Pares, Zollhaus, Burgweg	Tonschieferbod. mit Quarzitbeimengung	„	„	3. 11. Edelfäule	—	Mitte März	„	0,99
37	Winkel, Bellersweg	—	„	„	—	—	Ende März	„	0,99
38	„ Südliche Lage	Lehmboden	„	„	1. 11. Sauerfäule	—	Mitte März	„	0,99
39	„ „	Letten mit Ton	„	„	28. 10. Sauerfäule	—	„	„	1,00
					II. Rheintal unterhalb			des Rhe	
40	Camp, Bornhofener Tal	Schieferboden	Östreicher und Riesling	Keine; 2 mal geschwefelt und 2 mal gespritzt	Mitte Oktober	—	Ende März	Weiß	0,99
41	Lorch, Spelzgrube	Lehm und Schieferboden	Östreicher	Etwas Sauerwurm; Schwefel und Kupfervitriollösung	12. 10. Etwas Edelfäule	—	Mitte März	„	0,99
42	Oberwesel, Bernstein unten durch	Schiefer	Riesling	Keine erheblichen; Nicotine titrée gegen Heuwurm	Ende Oktober	—	Ende März	„	1,00
43	„ Harthhell	„	„	„	„ Schwache Edelfäule	—	„	„	0,99

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g								Alkalität der Asche in ccm n-Lauge			Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Stickstoff
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Gesamt-	wasserlöslichen	wasserunlöslichen				
Weiß	0,9973	9,75	3,57	0,72	0,26	0,07	0,64	0,30	0,12	0,77	0,30	0,47	3,37	2,73	0,300	0,047
„	0,9982	6,62	2,54	0,54	0,37	0,06	0,46	0,23	0,18	1,37	0,70	0,67	2,41	1,95	0,232	0,080
„	0,9978	6,86	2,44	0,55	0,36	0,05	0,48	0,23	0,19	1,56	0,73	0,83	2,31	1,83	0,206	0,090
„	0,9979	7,20	2,50	0,59	0,31	0,04	0,54	0,16	0,17	0,94	0,47	0,47	2,44	1,90	0,224	0,040
„	0,9997	8,19	3,31	0,80	0,24	0,05	0,74	0,28	0,17	0,80	0,33	0,47	3,13	2,39	0,259	0,055
Rot	0,9987	7,26	2,59	0,76	0,21	0,02	0,73	0,20	0,11	1,34	0,67	0,67	2,49	1,76	0,195	0,043
Weiß	1,0014	8,42	4,03	0,75	0,32	0,09	0,64	0,36	0,18	0,83	0,33	0,50	3,77	3,13	0,273	0,070
„	1,0003	5,89	2,71	0,65	0,25	0,07	0,56	0	0,22	0,86	0,33	0,53	2,71	2,15	0,258	0,060
„	1,0018	7,66	3,72	0,90	0,14	0,04	0,85	0,51	0,18	—	0,53	—	3,31	2,46	0,259	0,052
„	1,0045	8,21	4,51	0,90	0,14	0,05	0,84	0,97	0,18	0,87	0,37	0,50	3,64	2,80	0,233	0,061
„	1,0015	7,60	3,51	0,84	0,13	0,04	0,79	0,53	0,20	1,20	0,40	0,80	3,08	2,29	0,251	0,049
„	1,0003	7,39	3,34	0,72	0,29	0,06	0,64	0,21	0,28	1,03	0,43	0,60	3,23	2,59	0,209	0,070
„	0,9999	9,06	3,90	0,74	0,30	0,09	0,63	0,23	0,15	1,40	0,60	0,80	3,77	3,14	0,254	0,060
„	1,0011	8,00	3,66	0,83	0,19	0,03	0,79	0,39	0,20	1,30	0,40	0,90	3,37	2,58	0,235	0,023
„	0,9997	8,13	3,94	0,88	0,17	0,04	0,83	0,28	0,17	1,10	0,47	0,63	3,76	2,93	0,246	0,040
„	0,9992	7,55	3,00	0,72	0,29	0,05	0,66	0,24	0,22	0,87	0,27	0,60	2,86	2,20	0,183	0,070
„	0,9987	7,79	3,05	0,65	0,35	0,03	0,61	0,21	0,21	1,40	0,67	0,73	2,94	2,33	0,234	0,054
„	1,0000	7,53	2,55	0,48	0,37	0,07	0,39	0,14	0,20	0,80	0,30	0,50	2,51	2,12	0,246	0,110
des Rheingaus.																
Weiß	0,9978	7,26	2,50	0,65	0,33	0,03	0,61	0,17	0,27	1,26	0,33	0,93	2,43	1,82	0,194	0,060
„	0,9989	6,97	2,75	0,54	0,30	0,05	0,48	0	0,16	1,36	0,63	0,73	2,75	2,27	0.247	0.075
„	1,0000	6,12	2,80	1,18	0,09	0,04	1,13	0,12	0,32	0,97	0,30	0,67	2,78	1,65	0,206	0,040
„	0,9983	7,33	2,66	1,05	0,10	0,06	0,97	0	0,37	0,77	0,27	0,50	2,66	1,69	0,139	0.050

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese u. Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
44	St. Goarshausen, Burg Katz	Schieferboden	Hauptsächlich Moselriesling, etwas Kleinberger	Heu- und Sauerwurm; Schweinfurter Grün Dufoursches Wurmgift und Ausbeeren	27. u. 28. 10. Etwas Edelfäule	—	Ende März	Weiß	0,998
45	Unkel, Jähen Berg	„	Spätburgunder	Sauerwurm; keine	11. 10. 1/10 Sauerfäule	—	Mitte März	Rot	1,006
46	„ Unter dem Winkel	Sandiger Lehmboden	„	„	„	—	„	„	0,997
					III. Weinbaugebiet				der Nahe
47	Kreuznach, Kahlenberg	Sandiger Lehm	Riesling	Heu- u. Sauerwurm; keine	25. 10. Edel- u. Sauerfäule	—	Ende Juli	Weiß	0,998
48	„ „	„	Gemischt	Heu- u. Sauerwurm; Arsenigsaures Aluminium, 200 g in 100 l	26. 10. Sauer- u. Edelfäule	—	„	„	0,999
49	„ „	„	Riesling	Heu- u. Sauerwurm; Arsenigsaures Aluminium, 250 g in 100 l	27. 10. Sauer- u. Edelfäule	—	„	„	0,998
50	„ Vogelsgesang	Kiesiger Lehm	Gemischt	Heu- u. Sauerwurm; Arsensaures Zinkoxyd 2 % [1]	22. 10. Sauer- u. Edelfäule	—	„	„	0,998
51	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm; Arsensaures Zinkoxyd 4 % [2]	23. 10. Sauer- u. Edelfäule	—	„	„	0,998
52	Laubenheim, Remicher	Leichter roter Felsboden	Fast reiner Riesling	Sauerwurm; Ausbeeren	Anfang November Edel- u. Sauerfäule	—	„	„	0,997
53	„ „	Schwerer roter Tonboden	Vorwiegend Riesling gemischt	„	Anfang November Angefault	—	„	„	0,996
54	Niederhausen, Südlage	Verwitterungsprodukte von Melaphyr	Riesling	Keine; Schweinfurter Grün	30. 10. Wenig Edelfäule	—	„	„	0,998
55	„ Hermannsberg	Porphyr und Melaphyrboden	„	Sauerwurm und Dickmaulrüßler; Absuchen bezw. Abfangen der Puppen, Motten u. Würmer, Larven und Käfer	26.—30. 10. Edelfäule 15 %, Sauerfäule 10 %	—	Anfg. Okt.	„	0,999
56	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm; Mittel wie vor und Nicotine titrée	„	—	„	„	1,000
57	„ „	„	„	„	„	—	„	„	1,000
58	„ „	„	„	„	„	—	„	„	1,000
59	„ „	„	„	„	„	—	„	„	1,001
60	„ „	„	„	„	26.—30. 10. Edelfäule 25 %, Sauerfäule 15 %	—	„	„	1,001
61	„ „	„	„	„	„	—	„	„	1,001

[1]) Enthält in 100 ccm 0,03 mg Arsen.
[2]) Dasselbe.

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g															
			Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	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	Stickstoff
Weiß	Ende März	0,9980	7,16	2,56	0,75	0,08	0,03	0,71	0,14	0,27	0,77	0,17	0,60	2,52	1,81	0,144	0,060
Rot	Mitte März	1,0060	9,36	3,50	0,69	0,29	0,05	0,63	0,15	0,23	0,90	0,40	0,50	3,45	2,82	0,210	0,072
„	„	0,9977	9,37	3,21	0,66	0,21	0,06	0,58	0,14	0,22	1,07	0,50	0,57	3,17	2,59	0,284	0,100
der Nahe.																	
Weiß	Ende Juli	0,9983	7,42	2,81	0,68	0,32	0,03	0,64	0,20	0,21	1,46	0,53	0,93	2,71	2,07	0,229	0,040
„	„	0,9991	7,33	2,96	0,74	0,14	0,04	0,69	0,24	0,25	1,20	0,37	0,83	2,82	2,13	0,217	0,050
„	„	0,9984	7,63	2,89	0,78	0,15	0,05	0,72	0,20	0,29	0,87	0,20	0,67	2,79	2,07	0,192	0,050
„	„	0,9985	6,53	2,50	0,68	0,25	0,03	0,64	0,08	0,21	1,40	0,47	0,93	2,50	1,86	0,220	0,070
„	„	0,9980	6,79	2,56	0,61	0,25	0,04	0,56	0,06	0,19	1,43	0,60	0,83	2,56	2,00	0,229	0,080
„	„	0,9971	8,56	3,05	0,68	0,31	0,03	0,64	0,23	0,22	1,20	0,33	0,87	2,92	2,28	0,164	0,040
„	„	0,9968	8,11	2,82	0,67	0,25	0,04	0,62	0,17	0,21	1,17	0,37	0,80	2,75	2,13	0,185	0,030
„	„	0,9985	6,70	2,48	0,84	0,35	0,04	0,79	0,10	0,19	1,34	0,47	0,87	2,48	1,69	0,200	0,050
„	Anfg. Okt.	0,9994	7,22	2,82	1,11	0,17	0,04	1,06	0,10	0,29	1,27	0,37	0,90	2,82	1,76	0,198	0,060
„	„	1,0006	6,61	2,95	1,21	0,12	0,04	1,16	0,11	0,33	1,50	0,57	0,93	2,94	1,78	0,194	0,050
„	„	1,0008	6,56	3,04	1,24	0,11	0,04	1,19	0,12	0,32	1,47	0,47	1,00	3,02	1,83	0,315	0,050
„	„	1,0005	6,64	2,91	1,22	0,13	0,05	1,16	0,13	0,32	1,43	0,43	1,00	2,88	1,72	0,204	0,050
„	„	1,0012	6,57	3,02	1,26	0,18	0,06	1,18	0,12	0,32	1,30	0,40	0,90	3,00	1,82	0,206	0,060
„	„	1,0018	6,21	3,08	1,24	0,20	0,07	1,15	0,21	0,28	1,00	0,20	0,80	2,97	1,82	0,193	0,070
„	„	1,0019	6,34	3,15	1,34	0,14	0,08	1,24	0,19	0,32	1,17	0,30	0,87	3,06	1,82	0,216	0,070

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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
62	Niederhausen, Hermannsberg	Porphyr- und Melaphyrboden	Riesling	Sauerwurm und Dickmaulrüßler; Schweinfurter Grünbestäubung	26.–30. 10. Sehr geringe Fäulnis	—	Anfg. Okt.
63	„ „	Melaphyr	„	„	30. 10. Unbedeutende Fäule	—	„
							IV. Weinbaugebiet
64	Bernkastel, Haargarten	Schieferboden	Riesling, Sylvaner	Sauerwurm, Ausbeeren	26. u. 28. 10.	—	Ende Juli
65	„ Hintergraben	„	Riesling	Sauerwurm	27. u. 28. 10. ⅓ Edelfäule	—	„
66	„ Horst	„	Riesling, Sylvaner	„	19. u. 20. 10. ½ Sauerfäule	—	„
67	„ Leiterbäumchen	„	Riesling	„ Ausbeeren	16. u. 18. 10. ½ Sauerfäule	—	„
68	„ Ofen	„	„	„	28. u. 30. 10.	—	„
69	„ Pfaffenberg	„	„	—	14. 10. ⅓ Edelfäule	—	„
70	Bernkastel-Cues, Im Haargarten	Schwerer Tonschieferboden	Vorwiegend Riesling, Kleinberger u. Sylvaner	Etwas Sauerwurm; Schweinfurter Grün mit Kupferkalkbrühe (2 mal gespr.)	29. u. 30. 10. Starke Sauerfäule	—	Juli
71	„ „	„	„	„ (3 mal gespr.)	„	—	„
72	Cues, Weißenstein	—	—	—	—	—	„
73	„ „	—	—	—	—	—	„
74	Burg, Verschiedene Lagen	Schiefer	Riesling	Sauerwurm- und stielkranke Trauben	15. u. 31. 10.	—	„
75	Clotten, Wirges	—	„	—	Ende Oktober	—	„
76	Enkirch, Batterieberg unten	Schiefer	„	Sauerwurm; keine	20. 10. Edelfäule	—	„
77	„ Hahnes, Eistrech u. Zeppwingert	„	„	Etwas Sauerwurm; keine	21. 10. Edelfäule	—	„
78	„ Hinterberg	„	„	Sauerwurm; keine	16. 10. Etwas Rohfäule	—	„
79	„ „	„	„	Sauerwurm- und stielkranke Traub.	15. u. 31. 10.	—	„
80	„ „	„	„	„	„	—	„
81	„ Steffensberg u. Montaneubel	„	„	Sauerwurm; keine	18. 10.	—	„
82	„ „	„	„	—	27. 10.	—	„
83	„ Steffensberg	„	„	Sauerwurm- und stielkranke Traub.	15. u. 31. 10.	—	„
84	„ „	„	„	—	28. 10.	—	„
85	„ Steffensberger Kreuzpfad	„	„	Sauerwurm- und stielkranke Trauben	20. 10.	—	„
86	Graach, Absberg	Schieferboden	„	—	13. 10. ½ Edelfäule	—	Ende Juli
87	„ „	„	„	—	23. 10. ⅓ Edelfäule	—	Ende Sept.
88	„ Branis	„	„	—	18. 10. ⅓ Sauerfäule	—	„
89	„ „	„	„	—	29. 10.	—	„

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	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	wasserlöslichen	wasserunlöslichen	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Stickstoff	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben
Weiß	1,0007	6,50	2,84	1,23	0,15	0,07	1,14	0,16	0,31	1,17	0,27	0,90	2,78	1,64	0,204	0,050	— Anfg. Okt.	
„	1,0003	6,62	2,79	1,13	0,17	0,05	1,07	0,16	0,31	1,30	0,37	0,93	2,73	1,66	0,208	0,060	— „	
der Mosel.																		
Weiß	0,9988	6 95	2,62	1,05	0,08	0,05	0,99	0,20	0,27	0,93	0,20	0,73	2,52	1,53	0,168	,040		baugebiet
„	0,9973	6,93	2,29	0,79	0,18	0,04	0,74	0,16	0,32	1,16	0,23	0,93	2,23	1,49	0,147	0,040	— Ende Juli	
„	0,9988	6,24	2,39	0,92	0,29	0,04	0,87	0,18	0,30	1,07	0,27	0,80	2,31	1,44	0,177	0,040	— „	
„	0,9995	6,25	2,54	0,96	0,29	0,04	0,91	0,20	0,26	1,20	0,33	0,87	2,44	1,53	0,188	0,040	— „	
„	1,0002	6,52	2,68	1,12	0,11	0,04	1,07	0,16	0,27	1,10	0,23	0,87	2,62	1,55	0,200	0,060	— „	
„	0,9993	7,02	2,31	0,80	0,23	0,05	0,74	0,26	0,25	1,16	0,33	0,83	2,15	1,41	0,188	0,040	— „	
„	0,9990	6,53	2,40	0,89	0,33	0,04	0,84	0,12	0,30	1,60	0,53	1,07	2,38	1,54	0,197	0,047	— Juli	
„	0,9994	6,47	2,58	0,79	0,45	0,05	0,73	0,10	0,26	1,00	0,33	0,67	2,58	1,85	0,225	0,044	— „	
„	0,9983	6,44	2,21	0,77	0,37	0,04	0,72	0,14	0,33	1,44	0,47	0,97	2,17	1,45	0,176	0,036	— „	
„	0,9974	6,97	2,32	0,78	0,34	0,04	0,73	0,11	0,29	1,57	0,57	1,00	2,31	1,58	0,179	0,039	— „	
„	0,9992	6,89	2,19	0,98	0,35	0,05	0,92	0,14	0,33	1,20	0,40	0,80	2,15	1,23	0,180	0,062	— „	
„	0,9980	7,46	2,41	0,85	0,32	0,05	0,79	0,19	0,33	1,07	0,27	0,80	2,32	1,53	0,171	0,032	— „	
„	0,9962	7,80	2,21	0,68	0,39	0,05	0,62	0,14	0,27	1,00	0,27	0,73	2,17	1,55	0,165	0,035	— „	
„	0,9967	7,80	2,29	0,78	0,38	0,04	0,72	0,18	0,26	1,20	0,40	0,80	2,21	1,49	0,172	0,048	— „	
„	0,9993	6,70	2,60	1,10	0,09	0,04	1,05	0,19	0,31	0,83	0,20	0,63	2,51	1,46	0,188	0,048	— „	
„	0,9998	6,86	2,32	0,84	0,39	0,06	0,76	0,17	0,27	1,03	0,30	0,73	2,25	1,49	0,192	0,042	— „	
„	0,9999	6,82	2,25	0,80	0,40	0,05	0,73	0,10	0,29	0,93	0,30	0,63	2,25	1,52	0,191	0,054	— „	
„	0,9994	6,78	2,59	1,12	0,07	0,06	1,05	0,16	0,31	1,06	0,33	0,73	2,53	1,48	0,192	0,040	— „	
„	0,9978	7,46	2,54	1,06	0,08	0,03	1,02	0,14	0,29	1,34	0,47	0,87	2,50	1,48	0,170	0,044	— „	
„	0,9988	6,18	2,18	0,84	0,42	0,04	0,79	0,13	0,30	1,10	0,33	0,77	2,15	1,36	0,169	0,040	— „	
„	0,9974	7,31	2,27	0,88	0,33	0,05	0,82	0,30	0,36	0,90	0,30	0,60	2,07	1,25	0,156	0,050	— „	
„	0,9979	7,33	2,43	1,03	0,12	0,05	0,97	0,16	0,34	0,80	0,20	0,60	2,37	1,40	0,174	0,050	— „	
„	0,9994	6,20	2,53	1,08	0,12	0,05	1,02	0,11	0,32	0,90	0,13	0,77	2,52	1,50	0,176	0,040	— Ende Juli	
„	0,9971	7,58	2,41	0,80	0,31	0,04	0,75	0,13	0,31	0,90	0,20	0,70	2,38	1,63	0,161	0,040	— Ende Sept.	
„	0,9971	7,06	2,32	0,80	0,28	0,03	0,76	0,14	0,33	1,03	0,23	0,80	2,28	1,52	0,162	0,030	— „	
„	0,9984	7,08	2,64	1,03	0,14	0,03	0,99	0,12	0,25	0,93	0,23	0,70	2,62	1,63	0,178	0,050	— „	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese u. Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
90	Graach, Fergert	Schieferboden	Riesling	—	24. 10. ¼ Edelfäule	—	Ende Sept.	Weiß
91	„ Göhr	„	„	Sauerwurm; Ausbeeren	14. 10. ⅓ Sauerfäule	—	Ende Juli	„
92	„ „	„	„	—	26. 10.	—	Ende Sept.	„
93	„ Himmelreich	„	„	Sauerwurm; Ausbeeren	20. u. 22. 10. ⅓ Sauerfäule	—	„	„
94	„ Humberg	„	„	„	15. 10. ⅓ Sauerfäule	—	Ende Juli	„
95	„ „	„	„	—	15. 10. ⅓ Edelfäule	—	Ende Sept.	„
96	„ „	„	„	—	27. u. 28. 10.	—	„	„
97	„ Kehl	„	„	—	22. u. 23. 10. ⅓ Edelfäule	—	„	„
98	„ Ludwigsweg	„	„	—	20. 10. ½ Edelfäule	—	„	„
99	„ Merg	„	„	—	25. 10. ⅓ Edelfäule	—	„	„
100	„ Münslei	„	„	—	11. 10. ½ Edelfäule	—	Ende Juli	„
101	„ Ried	„	„	—	16. 10. ⅓ Sauerfäule	—	„	„
102	„ „	„	„	—	21. 10. ½ Edelfäule	—	Ende Sept.	„
103	„ „	„	„	—	30. 10.	—	„	„
104	„ Schaach	„	„	—	12. 10. ½ Edelfäule	—	Ende Juli	„
105	„ Söherbann	„	„	—	19. 10. ⅓ Edelfäule	—	Ende Sept.	„
106	„ Plein, Fergert, Homberg, Braunes	„	„	—	22. 10.	—	Juli	„
107	Grevenmacher	—	„	—	November	—	Ende Juli	„
108	Kürenz, Domäne Avelerberg	Tonschiefer	„	Keine; gegen Peronospora Bordelaiserbrühe, gegen Oidium Schwefel	3. 11.	—	Ende Nov.	„
109	Mülheim, Elisenberg	Schieferboden	„	—	26. 10.		Juli	„
110	Niederemmel, Geierslay (Vorm Berg)	Schiefer	„	—	25. 10.	—	Ende Juli	„
111	„ „	„	„	—	25. u. 26. 10.	—	„	„
112	„ „	„	„	—	26. 10.	—	„	„
113	„ „	„	„	—	26. 10.	—	„	„
114	„ „	„	„	—	28. 10.	—	„	„
115	Pommern, Goldberg	—	„	—	Anfang November	—	Juli	„
116	Senheim, Marschied Büschberg	Leichter Schieferboden	„	Etwas Sauerwurm; keine	18. u. 19. 10. Sauerfäule	—	„	„
117	Valwig, Valwigberger Körperstück	—	„	—	Anfang November	—	„	„
118	Winningen, Brückstück	Schiefer	„	Sauerwurm	15. u. 31. 10.	—	„	„
119	„ Mittl. Berglagen	„	„	Keine	„	—	„	„
120	„ Röttgen	„	„	„	„ Etwas Edelfäule	—	„	„

Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	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	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	wasserlöslichen	wasserunlöslichen	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Stickstoff
—	Ende Sept.	Weiß	0,9975	7,44	2,59	0,98	0,08	0,04	0,93	0,12	0,24	0,84	0,17	0,67	2,57	1,64	0,198	0,030
—	Ende Juli	„	0,9980	6,02	2,09	0,80	0,22	0,04	0,75	0,20	0,29	1,10	0,17	0,93	1,99	1,24	0,178	0,030
—	Ende Sept.	„	0,9972	7,06	2,38	0,90	0,16	0,04	0,85	0,15	0,28	1,00	0,20	0,80	2,33	1,48	0,179	0,040
—	„	„	0,9978	6,81	2,32	0,76	0,33	0,04	0,71	0,12	0,28	1,03	0,23	0,80	2,30	1,59	0,179	0,030
—	Ende Juli	„	0,9993	6,21	2,43	1,00	0,14	0,04	0,95	0,16	0,28	0,97	0,30	0,67	2,37	1,42	0,172	0,030
—	Ende Sept.	„	0,9993	6,42	2,43	0,93	0,16	0,03	0,89	0,15	0,23	1,00	0,27	0,73	2,38	1,49	0,215	0,030
—	„	„	0,9971	7,40	2,43	0,75	0,23	0,03	0,71	0,16	0,27	0,97	0,17	0,80	2,37	1,66	0,190	0,030
—	„	„	0,9978	6,89	2,34	0,65	0,29	0,05	0,59	0,18	0,20	0,84	0,17	0,67	2,26	1,67	0,127	0,040
—	„	„	0,9982	6,38	2,27	0,72	0,33	0,04	0,67	0,16	0,25	1,20	0,20	1,00	2,21	1,54	0,195	0,040
—	„	„	0,9973	7,06	2,33	0,75	0,34	0,05	0,69	0,16	0,27	1,20	0,30	0,90	2,27	1,58	0,206	0,040
—	Ende Juli	„	0,9979	6,62	2,28	0,82	0,24	0,04	0,77	0,14	0,32	1,00	0,17	0,83	2,24	1,47	0,190	0,040
—	„	„	0,9991	6,42	2,43	0,92	0,20	0,05	0,86	0,12	0,25	1,00	0,23	0,77	2,41	1,55	0,178	0,030
—	Ende Sept.	„	0,9973	7,25	2,28	0,72	0,19	0,04	0,67	0,14	0,27	1,04	0,27	0,77	2,24	1,57	0,167	0,030
—	„	„	0,9982	7,25	2,56	1,06	0,11	0,03	1,02	0,13	0,22	1,03	0,23	0,80	2,53	1,51	0,164	0,030
—	Ende Juli	„	0,9989	6,21	2,23	0,75	0,25	0,05	0,69	0,17	0,25	0,96	0,13	0,83	2,16	1,47	0,179	0,040
—	Ende Sept.	„	0,9982	6,76	2,28	0,70	0,24	0,04	0,65	0,13	0,23	1,16	0,23	0,93	2,25	1,60	0,206	0,040
—	Juli	„	0,9981	6,97	2,36	1,02	0,34	0,04	0,97	0,11	0,37	1,00	0,27	0,73	2,35	1,38	0,165	0,048
—	Ende Juli	„	0,9984	6,88	1,92	0,73	0,48	0,06	0,66	0,08	0,27	1,53	0,60	0,93	1,92	1,26	0,200	0,035
—	Ende Nov.	„	1,0044	4,53	2,07	1,58	0,10	0,03	1,54	0,16	0,49	1,60	0,60	1,00	2,01	0,47	0,162	0,060
—	Juli	„	0,9976	7,08	2,27	0,82	0,26	0,04	0,78	0,10	0,30	1,30	0,40	0,90	2,27	1,49	0,171	0,049
—	Ende Juli	„	0,9977	7,04	2,31	0,99	0,18	0,06	0,92	0,15	0,28	1,00	0,40	0,60	2,26	1,34	0,150	0,050
—	„	„	0,9963	7,80	2,51	0,88	0,38	0,03	0,84	0,15	0,31	1,37	0,47	0,90	2,46	1,62	0,149	0,062
—	„	„	0,9966	7,52	2,52	0,77	0,30	0,04	0,72	0,11	0,32	1,27	0,40	0,87	2,51	1,79	0,123	0,050
—	„	„	0,9967	7,87	2,56	0,78	0,30	0,04	0,73	0,07	0,32	1,07	0,37	0,70	2,56	1,83	0,139	0,068
—	„	„	0,9974	7,21	2,58	0,85	0,33	0,04	0,80	0,09	0,35	1,20	0,40	0,80	2,58	1,78	0,119	0,060
—	Juli	„	0,9985	7,22	2,53	1,16	0,08	0,04	1,11	0,16	0,37	1,00	0,27	0,73	2,47	1,36	0,183	0,050
—	„	„	0,9969	7,10	2,09	0,77	0,40	0,05	0,71	0,14	0,32	1,03	0,33	0,70	2,05	1,34	0,145	0,032
—	„	„	0,9963	7,90	2,38	0,78	0,38	0,04	0,73	0,16	0,29	0,86	0,23	0,63	2,32	1,59	0,158	0,034
—	„	„	0,9983	7,27	2,54	0,76	0,33	0,03	0,72	0,17	0,27	0,77	0,27	0,50	2,47	1,75	0,191	0,056
—	„	„	0,9986	6,99	2,50	0,79	0,45	0,04	0,74	0,18	0,25	0,80	0,27	0,63	2,42	1,68	0,197	0,059
—	„	„	0,9969	8,49	2,73	0,70	0,36	0,04	0,65	0,19	0,20	0,63	0,20	0,43	2,64	1,99	0,208	0,068

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese u. Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
121	Winningen, Röttgen	Schiefer mit etw. Kies vermischt	Riesling	Peronospora; ca. 3 mal mit Bordelaiserbrühe gespritzt	25. 10. Wenig Edelfäule	—	Ende Nov.	Weiß
122	„ „	Schiefer	„	Keine; mit Bordelaiserbrühe gespritzt und geschwefelt	18. bis 25. 10.	—	Juli	„
123	„ Uhlen	„	„	Sauerwurm	15. bis 31. 10. Etwas Edelfäule	—	„	„
124	Wintrich, Geierslay, Brauert	„	„	Sauerwurm; keine	12. 10. Sauerfäule	—	„	„
125	„ „	„	„	„	13. u. 15. 10. Sauerfäule	—	„	„
126	„ „	„	„	—	18. u. 19. 10.	—	Ende Juli	„
127	„ „	„	„	—	21. u. 22. 10.	—	„	„
128	„ Geierslay, Geierskopf	„	„	Sauerwurm; keine	13. u. 14. 10. Sauerfäule	—	Juli	„
129	„ „	„	„	keine	20. u. 21. 10.	—	Ende Juli	„
130	„ Geierslay, Kehlt	„	„	„	18. u. 19. 10.	—	„	„
131	„ Geierslay, Neuberg	„	„	„	29. 10. u. 2. 11.	—	„	„
132	„ Geierslay, ½ Pütspringer, ½ Vorm Berg	„	„	„	28. 10.	—	„	„
133	„ Geierslay, Simonsberg	„	„	„	23. 10.	—	„	„
134	„ „	„	„	„	29. 10.	—	„	„
135	„ „	„	„	„	29. 10.	—	„	„
136	„ Geierslay, Sonnseite	„	„	„	16. 10.	—	Juli	„
137	„ „	„	„	„	16. u. 18. 10.	—	Ende Juli	„
138	„ Geierslay, Sprung	„	„	„	29. 10.	—	„	„
139	„ „	„	„	„	30. 10.	—	„	„
140	„ Neuberg	„	„	Sauerwurm; keine	22. u. 23. 10. Sauerfäule	—	„	„
141	„ „	„	„	„	23. 10. Sauerfäule	—	„	„
142	„ „	„	„	—	29. 10.	—	„	„
143	„ „	„	„	—	31. 10.	—	„	„
144	„ „	„	„	—	2. 11.	—	„	„
145	„ „	„	„	—	3. 11.	—	„	„
146	„ „	„	„	—	3. u. 4. 11.	—	„	„
147	„ „	„	„	—	4. u. 5. 11.	—	„	„
148	„ „	„	„	—	5. 11.	—	„	„
149	„ Ohligsberg	„	„	Sauerwurm; keine	9. 10. Sauerfäule	—	Juli	„
150	„ „	„	„	—	20. 10.	—	Ende Juli	„
151	„ „	„	„	—	20. 10.	—	„	„
152	„ „	„	„	—	24. 10.	—	„	„

Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	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	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	wasserlöslichen	wasserunlöslichen	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Stickstoff
—	Ende Nov.	Weiß	1,0006	7,83	2,45	0,71	0,44	0,05	0,65	0,15	0,21	0,90	0,27	0,63	2,40	1,75	0,204	0,050
—	Juli	„	0,9971	8,05	2,58	0,73	0,33	0,03	0,69	0,10	0,22	0,63	0,23	0,40	2,58	1,89	0,255	0,055
—	„	„	0,9964	8,86	2,72	0,73	0,36	0,05	0,67	0,27	0,25	0,90	0,30	0,60	2,55	1,88	0,193	0,055
—	„	„	0,9998	7,53	2,55	0,75	0,33	0,04	0,70	0,20	0,30	1,26	0,43	0,83	2,45	1,75	0,155	0,048
—	„	„	0,9983	6,52	2,29	0,82	0,30	0,04	0,77	0,15	0,32	1,43	0,53	0,90	2,24	1,47	0,141	0,040
—	Ende Juli	„	0,9982	6,99	2,27	0,80	0,38	0,04	0,75	0,16	0,29	1,07	0,47	0,60	2,21	1,46	0,142	0,050
—	„	„	0,9963	8,09	2,51	0,96	0,36	0,04	0,91	0,10	0,29	1,30	0,43	0,87	2,51	1,60	0,143	0,060
—	Juli	„	0,9983	6,69	2,45	0,85	0,27	0,04	0,80	0,16	0,28	1,07	0,40	0,67	2,39	1,59	0,132	0,042
—	Ende Juli	„	0,9974	7,80	2,61	0,82	0,38	0,05	0,76	0,15	0,28	1,10	0,37	0,73	2,55	1,79	0,152	0,064
—	„	„	0,9974	7,31	2,40	0,88	0,39	0,05	0,82	0,13	0,37	1,36	0,53	0,83	2,37	1,55	0,143	0,052
—	„	„	0,9991	6,56	2,55	0,80	0,33	0,04	0,75	0,11	0,26	1,46	0,53	0,93	2,54	1,79	0,172	0,070
—	„	„	0,9974	7,20	2,61	0,80	0,36	0,04	0,75	0,11	0,33	1,50	0,50	1,00	2,60	1,85	0,126	0,066
—	„	„	0,9982	6,84	2,58	0,70	0,39	0,05	0,64	0,18	0,27	1,40	0,57	0,83	2,50	1,86	0,156	0,048
—	„	„	0,9977	7,64	2,65	0,74	0,22	0,04	0,69	0,11	0,29	1,60	0,53	1,07	2,64	1,95	0,148	0,059
—	„	„	0,9989	6,69	2,64	0,74	0,30	0,04	0,69	0,10	0,26	1,46	0,53	0,93	2,64	1,95	0,175	0,070
—	Juli	„	0,9977	6,88	2,29	1,08	0,30	0,04	1,04	0,12	0,37	1,07	0,47	0,60	2,27	1,23	0,116	0,032
—	Ende Juli	„	0,9992	6,89	2,16	0,71	0,38	0,04	0,66	0,14	0,27	1,20	0,57	0,63	2,12	1,46	0,159	0,070
—	„	„	0,9976	7,01	2,41	0,70	0,32	0,04	0,65	0,10	0,27	1,33	0,50	0,83	2,41	1,76	0,173	0,065
—	„	„	0,9980	6,76	2,32	0,76	0,36	0,03	0,72	0,08	0,26	1,50	0,50	1,00	2,32	1,60	0,177	0,070
—	„	„	0,9973	7,22	2,64	0,73	0,39	0,05	0,67	0,17	0,25	1,37	0,47	0,90	2,57	1,90	0,156	0,042
—	„	„	0,9982	7,36	2,36	0,70	0,38	0,04	0,65	0,16	0,24	1,67	0,60	1,07	2,30	1,65	0,159	0,048
—	„	„	0,9986	6,76	2,59	0,78	0,33	0,03	0,74	0,08	0,28	1,53	0,50	1,03	2,59	1,85	0,160	0,070
—	„	„	0,9991	6,75	2,58	0,80	0,30	0,04	0,75	0,20	0,25	1,33	0,60	0,73	2,48	1,73	0,209	0,070
—	„	„	0,9998	6,27	2,58	0,82	0,32	0,04	0,77	0,19	0,25	1,27	0,50	0,77	2,49	1,72	0,212	0,070
—	„	„	1,0010	5,76	2,75	0,82	0,30	0,04	0,77	0,14	0,27	1,33	0,53	0,80	2,71	1,94	0,234	0,080
—	„	„	1,0003	5,49	2,60	0,85	0,33	0,04	0,80	0,17	0,29	1,27	0,47	0,80	2,53	1,73	0,215	0,070
—	„	„	0,9997	6,08	2,54	0,85	0,28	0,04	0,80	0,16	0,29	1,43	0,60	0,83	2,48	1,68	0,204	0,070
—	„	„	0,9983	6,40	2,42	0,84	0,29	0,03	0,80	0,18	0,30	1,44	0,57	0,87	2,34	1,54	0,195	0,060
—	Juli	„	0,9985	7,77	2,40	0,74	0,33	0,04	0,69	0,19	0,28	1,23	0,40	0,83	2,31	1,62	0,145	0,040
—	Ende Juli	„	0,9975	7,48	2,42	0,82	0,37	0,05	0,76	0,00	0,26	1,13	0,43	0,70	2,42	1,66	0,169	0,048
—	„	„	0,9974	7,56	2,46	0,69	0,26	0,03	0,65	0,18	0,28	1,27	0,40	0,87	2,38	1,73	0,132	0,040
—	„	„	0,9985	6,86	2,74	0,86	0,34	0,05	0,80	0,12	0,29	1,03	0,40	0,63	2,72	1,92	0,104	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 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
					V. Weinbaugebiet der Saar			
153	Canzem a. d. Saar	Schiefer	Riesling	Sauerwurm- und stielkrankeTrauben; keine	15. bis 31. 10.	—	Juli	Weiß
154	„	„	„	„	„	—	„	„
155	„	„	„	—	„	—	„	„
156	„	„	„	—	„	—	„	„
157	Ockfen a. d. Saar	„	„	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben; keine	Ende Oktober	—	„ „	„
158	„	„	„	„	„	—	„	„
159	„ Bockstein	„	„	„	15. bis 31. 10.	—	„	„
160	„ „	„	„	Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	November, Geringe Sauerfäule	—	Ende Juli	„
161	„ „	„	„	„	„	—	„	„
162	„ „	„	„	„	„	—	„	„
163	„ „	„	„	„	„	—	„	„
164	„ „	Tonschiefer	„	Bordelaiserbrühe und Schwefel	28. 10.	—	Ende Nov.	„
165	„ Herrenberg	Schiefer	„	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben; keine	6. u. 8. 11.	—	Juli	„
166	„ „	„	„	„	„	—	„	„
167	„ „	„	„	„	8. 11.	—	„	„
168	„ Heppenstein	Tonschiefer	„	Bordelaiserbrühe und Schwefel	27. 10.	—	Ende Nov.	„
169	„ Kupp	Schiefer	„	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben; keine	6. u. 8. 11.	—	Juli	„
170	„ „	„	„	„	„	—	„	„
171	„ Oberherrenberg	Tonschiefer	„	Keine; Bordelaiserbrühe und Schwefel	26. 10.	—	Ende Nov.	„
172	Schoden a. d. Saar, Gaisberg	Schiefer	„	Sauerwurm; Abfangen und Ausbeeren	November, Geringe Sauerfäule	—	Ende Juli	„
173	„ „	„	„	„	„	—	„	„
174	Serrig, Wingertsheck	Tonschiefer	„	Keine; gegen Peronospora Bordelaiserbrühe, gegen Oidium Schwefel	5. 11.	—	Ende Nov.	„
175	Sommerau a. d. Ruwer, Schloßberg	Schiefer	„	Sauerwurm- und stielkrankeTrauben; keine	15. bis 31. 10.	—	Juli	„

Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	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 Mösinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	wasserlöslichen	wasserunlöslichen	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Stickstoff
		Saar und Ruwer.																
	Juli	Weiß	0,9995	7,40	2,38	0,88	0,33	0,05	0,82	0,18	0,40	0,54	0,17	0,37	2,30	1,48	0,163	0,059
		„	0,9993	7,60	2,18	0,90	0,30	0,04	0,85	0,11	0,37	0,80	0,20	0,60	2,17	1,32	0,183	0,040
		„	0,9972	7,42	2,26	0,78	0,26	0,04	0,73	0,14	0,40	0,90	0,27	0,63	2,22	1,49	0,133	0,040
		„	0,9982	7,23	2,75	0,88	0,33	0,04	0,83	0,08	0,40	1,03	0,30	0,73	2,75	1,92	0,162	0,038
		„	0,9998	7,76	2,66	0,87	0,37	0,05	0,81	0,12	0,33	1,03	0,30	0,73	2,64	1,83	0,146	0,050
		„																
		„	0,9994	7,64	2,50	0,88	0,39	0,04	0,83	0,12	0,34	0,94	0,27	0,67	2,48	1,65	0,129	0,029
		„	0,9993	7,53	2,57	0,90	0,26	0,04	0,85	0,10	0,33	1,10	0,33	0,77	2,57	1,72	0,147	0,042
	Ende Juli	„	0,9991	6,97	2,55	1,02	0,21	0,03	0,98	0,19	0,27	1,47	0,60	0,87	2,46	1,48	0,156	0,064
		„	0,9985	7,20	2,51	1,06	0,18	0,04	1,01	0,16	0,28	1,20	0,47	0,73	2,45	1,44	0,159	0,066
		„	1,0032	5,55	2,88	1,52	0,28	0,04	1,47	0,16	0,39	1,54	0,47	1,07	2,82	1,35	0,163	0,050
		„	0,9998	6,76	2,71	1,24	0,17	0,03	1,20	0,17	0,34	1,57	0,57	1,00	2,64	1,44	0,134	0,060
	Ende Nov.	„	1,0019	5,79	2,84	1,32	0,11	0,03	1,28	0,12	0,45	1,53	0,53	1,00	2,82	1,54	0,184	0,056
	Juli	„	0,9987	6,91	2,47	0,79	0,32	0,04	0,74	0,12	0,33	1,07	0,27	0,80	2,45	1,71	0,175	0,039
		„	0,9988	6,91	2,59	0,80	0,33	0,04	0,75	0,14	0,34	1,06	0,33	0,73	2,55	1,80	0,120	0,035
		„	0,9995	7,73	2,34	0,85	0,23	0,05	0,79	0,14	0,35	1,17	0,37	0,80	2,30	1,51	0,136	0,035
	Ende Nov.	„	1,0007	6,20	2,67	1,20	0,10	0,03	1,16	0,11	0,40	1,37	0,40	0,97	2,66	1,50	0,189	0,050
	Juli	„	0,9980	6,88	2,30	0,84	0,34	0,05	0,78	0,17	0,35	1,04	0,37	0,67	2,23	1,45	0,130	0,045
		„	0,9979	7,09	2,45	0,75	0,25	0,04	0,69	0,08	0,32	1,07	0,40	0,67	2,45	1,76	0,139	0,040
	Ende Nov.	„	1,0009	5,89	2,52	1,30	0,09	0,04	1,25	0,13	0,43	1,30	0,37	0,93	2,49	1,24	0,180	0,048
	Ende Juli	„	1,0000	6,78	2,72	1,21	0,16	0,03	1,17	0,20	0,28	1,87	0,70	1,17	2,62	1,45	0,146	0,065
		„	0,9999	6,95	2,74	1,24	0,13	0,05	1,18	0,14	0,34	1,50	0,53	0,97	2,70	1,52	0,157	0,070
	Ende Nov.	„	1,0046	4,73	2,94	1,60	0,14	0,03	1,56	0,11	0,46	1,60	0,53	1,07	2,93	1,37	0,201	0,070
	Juli	„	0,9998	6,99	2,39	0,88	0,34	0,04	0,83	0,16	0,35	0,60	0,20	0,40	2,33	1,50	0,180	0,060

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese u. Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910
							VI. Sächsisches
176	Freyburg a. U., Schweigenberg	Kalkboden	Gutedel	Keine; Kupfervitriol und Schwefel	1. bis 15. 10. Wespenfraß	—	Mitte Nov.
177	„ Vorwiegend Schweigenberg, etwas Ehrauberge	Kalk kalkiger Tonboden	Sylvaner	„	„	—	„
178	„ Schweigenberg und Ehrauberge	Kalk, kalkiger Tonboden	Elbling, Riesling und Traminer	„	„	—	„
179	Freyburg und Goseck, $^2/_3$ Schweigenberg, $^1/_3$ Dechantenberg	Kalk, Sandboden	Weißer Burgunder	„	„ und Edelfäule	—	„
180	„ Schweigenberg u. Dechantenberg	Kalk, Sand	Portugieser u. Spätburgunder	„	1. bis 15. 10. Wespenfraß	—	„

Tabelle II.

Alkohol g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rheingaus	Nahe	Mosel	Saar und Ruwer	Sächsisch. Weinbaugebiet	Im ganzen
bis 5,99	1	—	—	3	4	2 (1 R)	10 (1 R)
von 6,00 „ 6,99	7	2	11	44	9	3	76
„ 7,00 „ 7,99	22	3	4	38	10	—	77
„ 8,00 „ 8,99	6	—	2	4	—	—	12
„ 9,00 „ 9,99	3	2 (R)	—	—	—	—	5 (2 R)
10,00 und mehr	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)
Gesamtsäure g in 100 ccm							
bis 0,49	1	—	—	—	—	—	1
von 0,50 „ 0,59	4	1	—	—	—	—	5
„ 0,60 „ 0,69	4	3 (2 R)	5	3	—	—	15 (2 R)
„ 0,70 „ 0,79	11	1	2	34	3	—	51
„ 0,80 „ 0,89	12	—	1	29	8	1 (R)	51 (1 R)
„ 0,90 „ 0,99	7	—	—	9	2	—	18
„ 1,00 „ 1,09	—	1	—	9	2	2	14
„ 1,10 „ 1,19	—	1	2	4	—	—	7
1,20 und mehr	—	—	7	1	8	2	18
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)

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	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge: Gesamt-	wasserlöslichen	wasserunlöslichen	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Stickstoff
Weinbaugebiet.																
Weiß	0,9985	6,96	2,42	1,02	0,26	0,07	0,93	0,06	0,32	0,87	0,27	0,60	2,42	1,49	0,245	0,050
„	1,0005	6,21	2,71	1,25	0,23	0,08	1,15	0,06	0,35	1,10	0,33	0,77	2,71	1,56	0,257	0,080
„	1,0002	5,69	2,38	1,04	0,24	0,05	0,98	0,05	0,32	1,00	0,30	0,70	2,38	1,40	0,228	0,040
„	1,0004	6,79	2,82	1,40	0,24	0,07	1,31	0,09	0,48	1,13	0,33	0,80	2,82	1,51	0,266	0,070
Rot	1,0007	5,83	2,52	0,80	0,18	0,08	0,70	0,17	0,24	1,27	0,40	0,87	2,45	1,75	0,290	0,060

Milchsäure g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rheingaus	Nahe	Mosel	Saar und Ruwer	Sächsisch Weinbaugebiet	Im ganzen
bis 0,09	1	2	—	6	1	—	10
von 0,10 „ 0,19	11	1	10	12	7	1 (R)	42 (1 R)
„ 0,20 „ 0,29	11	2 (R)	4	17	6	4	44 (2 R)
„ 0,30 „ 0,39	16	2	3	47	9	—	77
„ 0,40 „ 0,50	—	—	—	7	—	—	7
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)
Flüchtige Säure g in 100 ccm							
von 0,020 bis 0,039	6	2	3	14	6	—	31
„ 0,040 „ 0,059	24	3 (1 R)	10	71	17	1	126 (1 R)
„ 0,060 „ 0,079	7	2 (1 R)	3	4	—	2	18 (1 R)
0,080 und mehr	2	—	1	—	—	2 (1 R)	5 (1 R)
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)
Nichtflüchtige Säure g in 100 ccm							
bis 0,49	4	1	—	—	—	—	5
von 0,50 „ 0,69	12	3 (2 R)	6	21	1	—	43 (2 R)
„ 0,70 „ 0,89	22	1	2	49	12	1 (R)	87 (1 R)
„ 0,90 „ 1,09	1	1	2	17	2	2	25
1,10 und mehr	—	1	7	2	8	2	20
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)

Gesamtweinsäure g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rheingaus	Nahe	Mosel	Saar und Ruwer	Sächsisch. Weinbaugebiet	Im ganzen
bis 0,09	—	—	—	—	—	—	—
von 0,10 „ 0,19	16	1	2	—	—	—	19
„ 0,20 „ 0,29	21	4 (2 R)	8	59	3	1 (R)	96 (3 R)
„ 0,30 „ 0,39	2	2	7	29	13	3	56
„ 0,40 „ 0,50	—	—	—	1	7	1	9
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)
Alkalität der Gesamtasche in ccm n-Lauge							
bis 0,59	—	—	—	—	1	—	1
von 0,60 „ 0,69	1	—	—	2	1	—	4
„ 0,70 „ 0,79	1	2	—	1	—	—	4
„ 0,80 „ 0,89	8	—	1	6	1	1	17
„ 0,90 „ 0,99	4	2 (1 R)	—	11	2	—	19 (1 R)
„ 1,00 „ 1,09	5	1 (R)	1	23	6	1	37 (1 R)
„ 1,10 „ 1,19	6	—	3	8	2	2	21
1,20 und mehr	13	2	12	38	10	1 (R)	76 (1 R)
Zusammen	38	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	179 (3 R)
Alkalität der wasserlöslichen Asche in ccm n-Lauge							
bis 0,09	—	—	—	—	—	—	—
von 0,10 „ 0,19	1	1	—	7	1	—	10
„ 0,20 „ 0,29	4	1	3	27	5	1	41
„ 0,30 „ 0,39	11	2	6	14	7	3	43
„ 0,40 „ 0,49	13	1 (R)	5	20	4	1 (R)	44 (2 R)
„ 0,50 „ 0,59	2	1 (R)	2	16	4	—	25 (1 R)
„ 0,60 „ 0,69	5	1	1	5	1	—	13
0,70 und mehr	3	—	—	—	1	—	4
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)
Alkalität der wasserunlöslichen Asche in ccm n-Lauge							
von 0,20 bis 0,29	—	—	—	—	—	—	—
„ 0,30 „ 0,39	—	—	—	—	1	—	1
„ 0,40 „ 0,49	4	—	—	2	1	—	7
„ 0,50 „ 0,59	8	3 (2 R)	—	1	—	—	12 (2 R)
„ 0,60 „ 0,69	13	2	1	18	5	1	40
„ 0,70 „ 0,79	4	1	—	19	5	2	31
0,80 und mehr	9	1	16	49	11	2 (1 R)	88 (1 R)
Zusammen	38	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	179 (3 R)
Extrakt abzüglich der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge g in 100 ccm							
von 1,75 bis 1,99	—	—	—	2	—	—	2
„ 2,00 „ 2,24	—	—	—	17	3	—	20
„ 2,25 „ 2,49	6	1	1	42	9	3 (1 R)	62 (1 R)
„ 2,50 „ 2,74	5	2	4	28	7	1	47
„ 2,75 „ 2,99	13	2	9	—	4	1	29
„ 3,00 „ 3,24	5	1 (R)	3	—	—	—	9 (1 R)
„ 3,25 „ 3,49	6	1 (R)	—	—	—	—	7 (1 R)
3,50 und mehr	4	—	—	—	—	—	4
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)

Extrakt abzüglich der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säure g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rheingaus	Nahe	Mosel	Saar und Ruwer	Sächsisch. Weinbaugebiet	Im ganzen
bis 1,09	—	—	—	1	—	—	1
von 1,10 „ 1,24	—	—	—	3	1	—	4
„ 1,25 „ 1,49	—	—	—	26	10	2	38
„ 1,50 „ 1,74	1	2	4	38	8	2	55
„ 1,75 „ 1,99	11	2	7	21	4	1 (R)	46 (1 R)
„ 2,00 „ 2,24	11	—	5	—	—	—	16
„ 2,25 „ 2,49	6	1	1	—	—	—	8
„ 2,50 „ 2,74	6	1 (R)	—	—	—	—	7 (1 R)
2,75 und mehr	4	1 (R)	—	—	—	—	5 (1 R)
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)
Mineralstoffe g in 100 ccm							
bis 0,129	—	—	—	6	2	—	8
von 0,130 „ 0,139	—	1	—	3	5	—	9
„ 0,140 „ 0,149	—	1	—	9	3	—	13
„ 0,150 „ 0,159	1	—	—	9	3	—	13
„ 0,160 „ 0,199	7	1	6	48	9	—	71
„ 0,200 „ 0,249	22	3 (1 R)	10	13	1	2	51 (1 R)
„ 0,250 „ 0,299	8	1 (R)	—	1	—	3 (1 R)	13 (2 R)
„ 0,300 „ 0,349	1	—	1	—	—	—	2
0,350 und mehr	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)
Stickstoff g in 100 ccm							
von 0,020 bis 0,039	2	—	1	18	5	—	26
„ 0,040 „ 0,059	15	2	9	49	11	2	88
„ 0,060 „ 0,079	15	4 (1 R)	6	21	7	2 (1 R)	55 (2 R)
„ 0,080 „ 0,099	4	—	1	1	—	1	7
„ 0,100 „ 0,119	3	1 (R)	—	—	—	—	4 (1 R)
„ 0,120 „ 0,130	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	39	7 (2 R)	17	89	23	5 (1 R)	180 (3 R)

Tabelle III.

Nummer des Weines der Statistik von 1909	Mostsäure	Analyse Sommer 1909			Analyse Ende Januar 1910			Analyse Ende Januar 1911		
		Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure	Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure	Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure
74	1,25	1,15	0,02	0,09	1,10	0,04	0,06	0,84	0,04	0,27
76	1,14	1,15	0,03	0,08	1,14	0,03	0,05	0,85	0,05	0,33
77	1,32	1,20	0,03	0,08	1,15	0,04	0,08	1,18	0,04	0,12
78	1,24	1,05	0,03	0,12	0,78	0,05	0,37	0,78	0,05	0,26
84	1,06	1,07	0,02	0,07	0,68	0,04	0,39	0,72	0,04	0,35
85	1,04	0,98	0,03	0,08	0,68	0,04	0,45	0,63	0,03	0,32
86	1,08	0,96	0,03	0,10	0,68	—	0,36	0,70	0,04	0,31
91	1,06	0,95	0,02	0,08	0,72	—	0,33	0,72	0,03	0,36
93	1,00	0,96	0,02	0,17	0,69	—	0,30	0,70	0,03	0,33
94	0,96	0,96	0,03	0,08	0,65	—	0,37	0,68	0,03	0,34
96	1,10	0,96	0,02	0,07	0,65	—	0,37	0,68	0,04	0,32
97	1,06	0,97	0,02	0,10	0,65	—	0,37	0,68	0,04	0,33
100	0,90	0,99	0,02	0,08	0,69	—	0,33	0,67	0,04	0,24
102	0,91	0,90	0,02	0,13	0,65	—	0,35	0,64	0,04	0,29

Nummer des Weines der Statistik von 1909	Mostsäure	Analyse Sommer 1909			Analyse Ende Januar 1910			Analyse Ende Januar 1911		
		Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure	Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure	Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure
104	0,96	0,88	0,02	0,08	0,70	—	0,36	0,64	0,04	0,29
115	1,14	0,98	0,03	0,13	0,65	—	0,35	0,70	0,04	0,29
116	1,09	0,95	0,03	0,11	0,92	—	0,18	0,75	0,04	0,26
117	1,08	0,96	0,03	0,14	0,82	—	0,31	0,72	0,04	0,34
118	1,12	0,98	0,02	0,13	0,76	—	0,35	0,74	0,04	0,24
119	1,13	0,95	0,02	0,11	1,06	—	0,09	1,06	0,04	0,13
120	1,20	0,99	0,03	0,09	0,74	—	0,36	0,73	0,04	0,29
121	0,96	0,86	0,03	0,08	0,84	—	0,17	0,62	0,04	0,33
122	0,91	0,90	0,03	0,11	0,83	—	0,20	0,70	0,04	0,34
123	0,92	0,87	0,04	0,09	0,80	—	0,28	0,76	0,05	0,27
124	0,92	0,95	0,03	0,16	0,95	—	0,20	0,94	0,04	0,21
128	0,99	0,96	0,03	0,11	0,72	—	0,37	0,72	0,05	0,30
129	1,06	1,02	0,05	0,11	0,90	—	0,20	0,78	0,05	0,28
130	1,06	1,02	0,05	0,11	0,90	—	0,20	0,83	0,04	0,32
131	0,84	0,91	0,03	0,11	0,68	—	0,33	0,68	0,05	0,26
132	0,86	0,88	0,02	0,10	0,71	—	0,33	0,69	0,05	0,26
133	0,90	0,83	0,03	0,07	0,88	—	0,18	0,77	0,03	0,32
134	1,15	1,00	0,03	0,11	1,00	—	0,13	0,79	0,05	0,28
135	1,09	0,99	0,03	0,12	0,76	—	0,23	0,66	0,05	0,32
138	1,28	1,09	0,03	0,12	1,16	—	0,09	1,15	0,04	0,15
141	1,12	0,97	0,03	0,17	0,74	—	0,31	0,72	0,05	0,25
143	1,13	0,94	0,03	0,12	0,66	—	0,33	0,69	0,04	0,25
144	1,04	0,92	0,03	0,13	0,88	—	0,11	0,68	0,04	0,32
145	1,05	0,90	0,03	0,09	0,95	—	0,09	0,81	0,04	0,20
151	0,92	0,86	0,03	0,08	0,70	—	0,35	0,69	0,05	0,24
152	1,16	1,04	0,03	0,11	0,74	—	0,36	0,78	0,03	0,29
155	1,05	0,93	0,02	0,08	0,64	—	0,31	0,62	0,04	0,25
157	1,05	0,92	0,04	0,13	0,74	—	0,34	0,70	0,05	0,29
158	1,08	0,95	0,03	0,09	0,76	—	0,33	0,66	0,05	0,34

Säureveränderung	Anzahl der Weine, die eine Säureabnahme resp. keine Abnahme oder geringe Zunahme der Säure									
	des Jungweins gegen den Most zeigen		des $1^1/_2$ jähr. Weines gegen den Most zeigen		des $1^1/_2$ jähr. Weines gegen den Jungwein zeigen		des $2^1/_2$ jähr. Weines gegen den Most zeigen		des $2^1/_2$ jähr. Weines gegen den Jungwein zeigen	
	Mosel	Saar	Mosel	Saar	Mosel	Saar	Mosel	Saar	Mosel	Saar
Keine Abnahme oder geringe Zunahme	4	2	1	1	—	6	—	1	—	2
Abnahme von										
0,01—0,09	5	8	—	3	3	6	—	1	1	2
0,10—0,19	6	17	2	11	1	6	1	6	—	5
0,20—0,29	—	1	3	3	4	8	4	5	8	17
0,30—0,39	—	—	5	5	7	2	7	7	6	2
0,40—0,49	—	—	4	5	—	—	3	8	—	—
über 0,50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	15	28	15	28	15	28	15	28	15	28

Einen Milchsäuregehalt von a g haben	die Jungweine			die $1^1/_2$jährigen Weine			die $2^1/_2$jährigen Weine		
	Mosel	Saar	zus.	Mosel	Saar	zus.	Mosel	Saar	zus.
0,00—0,09	10	8	18	3	3	6	—	—	—
0,10—0,19	5	20	25	—	5	5	1	2	3
0,20—0,29	—	—	—	—	6	6	5	17	22
0,30—0,39	—	—	—	11	14	25	9	9	18
0,40—0,49	—	—	—	1	—	1	—	—	—
über 0,50	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	15	28	43	15	28	43	15	28	43

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

(Kreise Kreuznach, St. Goar.)

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

Es wurden insgesamt 46 Proben 1909er Naturweine im Sinne der Weinstatistik untersucht und zwar:

a) 43 Proben aus dem Bezirke des Amtes,

b) 3 „ „ „ Regierungsbezirk Wiesbaden.

Die Untersuchungen im Sinne der Weinstatistik für den Regierungsbezirk Wiesbaden wurden dem Amte durch Erlaß des Herrn Ministers der geistlichen Unterrichts- und Medizinal-Angelegenheiten vom 28. Mai 1910 — M. No. 6013 — übertragen.

Eine Entnahme von Naturweinproben aus diesem Bezirke konnte nicht mehr erfolgen.

Es sei jedoch nicht unerwähnt, daß außer den drei in der Tabelle angeführten Naturweinen noch mehrere zu Vergleichszwecken bei der Durchführung der Weinkontrolle untersucht wurden, deren Untersuchungsergebnis jedoch hier nicht angeführt sei.

Sämtliche untersuchte Proben wurden bei einwandsfreien Winzern und Weingutsbesitzern durch die Weinkontrolleure nach vorheriger Zungenprüfung erhoben.

Die Entnahme erfolgte mit Ausnahme eines Falles (Nr. 28) nach dem ersten Abstiche.

Die Probe Schloßböckelheimer (Nr. 28) wurde nach dem zweiten Abstiche erhoben.

Eine Prüfung der einzelnen Weine, sowohl nach dem ersten, zweiten als dritten Abstiche war unmöglich, da die Weine in den meisten Fällen nach dem ersten Abstiche in andere Hände übergingen, so daß alsdann eine Garantie für Naturreinheit nicht mit hinreichender Sicherheit angenommen werden konnte.

Die Untersuchung erstreckte sich vorzugsweise auf Weine aus kleineren und mittleren Lagen, jedoch wurden auch in verschiedenen Fällen Weine aus guten und sehr guten Lagen erhoben, da bei der Durchführung der Weinkontrolle sich die

Notwendigkeit ergab, gerade die Zusammensetzung von Weinen aus bevorzugten Lagen zu kennen.

Die 1909er Weine erreichten im allgemeinen nicht die Güte eines Mittelweines, sondern blieben im großen und ganzen etwas hiergegen zurück.

Es wurden untersucht:

a) aus dem Bezirk des Amtes:

1. Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach): 35 Proben,
2. Weinbaugebiet des Rheintals, linksrheinisch, unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar): 8 Proben;

b) aus dem Regierungsbezirk Wiesbaden:

1. Weinbaugebiet des Rheintals, rechtsrheinisch, unterhalb des Rheingaues: 2 Proben,
2. Weinbaugebiet des Rheingaues: 1 Probe.

Das Ergebnis der Untersuchungen ist in folgenden Tabellen zusammengestellt. Über die gefundenen analytischen Werte sei folgendes angeführt:

1. Alkohol.

Es betrug der Gehalt an Alkohol pro 100 ccm Wein:

	unter	6,0 g	bei	2 Proben	=	4,65 %
zwischen	6,0	und 8,0 „	„	32 „	=	74,42 „
„	8,0	„ 10,0 „	„	9 „	=	20,93 „

Die Beziehungen zwischen Grade Öchsle der Moste und dem Alkoholgehalte der aus den Mosten resultierenden Naturweinen konnte bei den Proben 5, 6, 7 und 8 verfolgt werden.

Diese Naturweine stammen aus den Weinbergen der Provinzial-Wein- und Obstbauschule in Kreuznach. Das Mostgewicht der zugrunde gelegenen Moste war dem Amte von der erwähnten Anstalt mitgeteilt worden.

		Most		Naturwein	
Nr. 5.	Kahlenberg	I. 82	Grad Öchsle	7,66 g	Alkohol,
Nr. 6.	„	II. 82	„ „	8,00 „	„
Nr. 7.	Vogelgesang	I. 67,4	„ „	6,66 „	„
Nr. 8.	„	II. 70,6	„ „	6,79 „	„

2. Extrakt.

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

	unter	2,0 g	bei	— Proben	=	— —%
zwischen	2,0	und 2,2 „	„	5 „	=	11,63 „
„	2,2	„ 2,5 „	„	22 „	=	51,16 „
„	2,5	„ 3,0 „	„	15 „	=	34,88 „
	über	3,0 „	„	1 Probe	=	2,33 „

3. Freie Säuren. Gesamtsäure.

Es betrug der Gehalt an Gesamtsäure in 100 ccm Wein:

unter 0,5 g	bei 4 Proben	= 9,30 %	
zwischen 0,5 und 0,7 „	„ 21 „	= 48,84 „	
„ 0,7 „ 0,9 „	„ 12 „	= 27,90 „	
„ 0,9 „ 1,0 „	„ 5 „	= 11,63 „	
„ 1,0 „ 1,1 „	„ 1 Probe	= 2,33 „	

4. Flüchtige Säure.

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

unter 0,03 g	bei 14 Proben	32,55 %
zwischen 0,03 und 0,04 „	„ 29 „	= 67,45 „

Der Höchstgehalt an flüchtiger Säure betrug 0,04 g

5. Milchsäure.

Der Gehalt der untersuchten Weine an Milchsäure (ermittelt nach der Methode Möslinger) betrug pro 100 ccm Wein:

unter 0,10 g	bei 14 Proben	= 32,55 %
zwischen 0,10 und 0,20 „	„ 12 „	= 27,91 „
„ 0,20 „ 0,30 „	„ 10 „	= 23,26 „
„ 0,30 „ 0,40 „	„ 7 „	= 16,28 „
Höchstgehalt 0,4 „		

6. Glyzerin:

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

unter 0,5 g	bei 1 Probe	= 2,33 %
zwischen 0,5 und 0,8 „	„ 34 Proben	= 79,07 „
„ 0,8 „ 1,0 „	„ 8 „	= 18,60 „
Höchstgehalt 1,0 „		

Auf 100 Teile Alkohol kommen sonach Glyzerin.

unter 5,0 Teilen	bei — Proben	= —,— %	
zwischen 5,0 und 8,0 „	„ 9 „	= 20,93 „	
„ 8,0 „ 10,0 „	„ 18 „	= 41,86 „	
„ 10,0 „ 12,0 „	„ 13 „	= 30,23 „	
über 12,0 „	„ 3 „	= 6,98 „	

7. Gesamtweinsteinsäure.

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

unter 0,10 g	bei — Proben	= —,— %
zwischen 0,10 und 0,20 „	„ 7 „	= 16,28 „
„ 0,20 „ 0,30 „	„ 24 „	= 55,81 „
„ 0,30 „ 0,40 „	„ 9 „	= 20,93 „
über „ 0,40„	„ 3 „	= 6,98 „

8. Mineralbestandteile.

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

	unter	0,170 g	bei	3	Proben	=	6,98%
zwischen	0,170	und 0,180 „	„	5	„	=	11,63 „
„	0,180	„ 0,200 „	„	10	„	=	23,26 „
„	0,200	„ 0,250 „	„	22	„	=	51,15 „
„	0,250	„ 0,300 „	„	3	„	=	6,98 „

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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								I. Weinbaugebiet der
1	Bretzenheim, Vogelgesang	—	Gemischt	—	28. 10. 1909	—	1910	Weiß
2	Dorsheim, Goldloch	—	—	—	—	—	„	„
3	Heddesheim, Kilb	—	Gemischt	—	19. 10. 1909	—	„	„
4	Kreuznach, Brückes	—	Riesling	—	21. 10. 1909	—	„	„
5	„ Kahlenberg I	Steiniger Lehmboden mit verwittertem Sandstein, Stallmistdüngung	—	Heu- und Sauerwurm, Puppensuchen, Mottenfang, Auslesen der Würmer aus den Gescheinen und Ablesen der sauerfaulen Beeren, arsenigsaures Aluminium	Letzte Tage des Oktober 1909 (Edel-, Roh- u. Sauerfäule)	—	„	„
6	„ Kahlenberg II	„	—	„	„	—	„	„
7	„ Vogelgesang I	Toniger Lehmboden, Stallmistdüngung	—	„ u. arsensaures Zinkoxyd	„	—	„	„
8	„ Vogelgesang II	„	—	„	„	—	„	„
9	„ Mittl. Forst	—	Riesling	—	15. 10. 1909	—	„	„
10	„ Mönchberg	—	Gemischt	—	20. 10. 1909	—	„	„
11	„ Judenkirchhof	—	2/3 Riesling, 1/3 Österreicher	Etwas Sauerwurm, keine	21. 10. 1909	—	„	„
12	Langenlonsheim, Borngraben, Ackerweg, Sonnenborn	—	Österreicher	—	20.—24. 10. 1909	—	„	„
13	„ Ried, Löhr, Ebgenpfad	—	Gemischt	—	„	—	„	„
14	Laubenheim, Affenberg	—	„	—	25. 10. 1909	—	„	„
15	„ Linsenberg	—	„	—	„	—	„	„
16	Monzingen, Fuchsloch, Rüberstich	—	Riesling	—	15. 10. 1909	—	„	„

9. Säurerest nach Möslinger.

	unter 0,30 g	bei	—	Proben	= —,—%
zwischen 0,30	und 0,40 „	„	14	„	= 32,55 „
„ 0,40	„ 0,50 „	„	13	„	= 30,23 „
„ 0,50	„ 0,60 „	„	8	„	= 18,61 „
„ 0,60	„ 0,70 „	„	5	„	= 11,63 „
„ 0,70	„ 0,80 „	„	3	„	= 6,98 „

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				
Nahe (Kreis Kreuznach).																	
0,9959	7,94	2,34	0,68	0,08	0,03	0,64	0,7	0,14	0,31	2,30	1,66	1,62	0,172	1,5	0,3	8,8	0,45
0,9946	9,2	2,67	0,48	0,15	0,04	0,43	1,0	0,15	0,13	2,62	2,19	2,14	0,268	1,9	0,6	10,9	0,37
0,9959	7,46	2,16	0,59	0,23	0,03	0,55	0,5	0,12	0,28	2,14	1,57	1,53	0,172	1,3	0,4	6,7	0,35
0,9953	7,87	2,30	0,63	0,17	0,03	0,59	0,6	0,17	0,27	2,23	1,64	1,60	0,184	1,3	0,5	7,6	0,42
0,9991	7,66	3,17	0,94	0,08	0,03	0,90	1,0	0,24	0,29	3,03	2,13	2,09	0,232	1,7	0,7	13,0	0,74
0,9991	8,0	3,06	0,90	0,06	0,02	0,87	1,0	0,20	0,23	2,96	2,09	2,06	0,249	1,8	0,6	12,5	0,76
0,9993	6,66	2,84	0,82	0,06	0,02	0,80	0,9	0,16	0,22	2,78	1,98	1,96	0,242	2,2	1,0	13,5	0,69
0,9998	6,79	2,81	0,91	0,06	0,03	0,88	0,8	0,13	0,27	2,78	1,90	1,87	0,246	1,9	0,9	11,8	0,75
0,9960	7,46	2,21	0,63	0,23	0,03	0,59	0,7	0,16	0,28	2,15	1,56	1,52	0,198	1,5	0,5	9,4	0,48
0,9978	7,12	2,45	0,52	0,22	0,03	0,49	0,7	0,13	0,20	2,42	1,93	1,90	0,244	2,0	0,9	9,5	0,39
0,9973	7,26	2,35	0,58	0,15	0,03	0,55	0,7	0,16	0,29	2,29	1,74	1,71	0,202	1,4	0,5	9,6	0,37
0,9973	7,26	2,32	0,82	0,02	0,02	0,80	0,7	unter 0,1	0,32	2,32	1,52	1,50	0,200	1,4	0,2	9,6	0,59
0,9975	7,26	2,49	0,77	0,05	0,03	0,73	0,7	unter 0,1	0,26	2,49	1,76	1,72	0,227	1,3	0,3	9,6	0,57
0,9964	7,60	2,39	0,52	0,20	0,04	0,48	0,8	unter 0,1	0,24	2,39	1,91	1,87	0,205	1,3	0	10,5	0,34
0,9955	7,80	2,28	0,47	0,18	0,04	0,42	0,8	unter 0,1	0,21	2,28	1,86	1,81	0,213	1,6	0,8	10,2	0,32
0,9983	6,59	2,12	0,69	0,15	0,01	0,67	0,5	0,14	0,35	2,08	1,41	1,39	0,169	1,6	0,8	7,6	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
17	Münster b. B. Ackerer, Railpfad, Frohnheim, Mühe	—	—	—	11. u. 12. 10. 1909	—	1910	Weiß	0,9973
18	„ Turmwingert	—	—	—	13. 10. 1909	—	„	„	0,9977
19	„ Bachwingert Hipperich	—	—	—	—	—	„	„	0,9983
20	„ Mühlberg	—	—	—	15. 10. 1909	—	„	„	0,9983
21	„ In der Kapell oben	—	—	—	18.—23. 10. 1909	—	„	„	0,9975
22	„ In der Kapell unten	—	—	—	„	—	„	„	0,9989
23	„ Langenberg, Dautenpflänzer	—	—	—	—	—	„	„	0,9975
24	„ Schreiber	—	Riesling, Traminer, Österreicher	—	12. 10. 1909	—	„	„	0,9939
25	Niederhausen, Hermannshöhle	—	Riesling	—	21. 10. 1909	—	„	„	0,9954
26	„ Rosenberg	—	Österreicher	—	19. 10. 1909	—	„	„	0,9967
27	Norheim, Norheimer Berg	—	—	—	—	—	„	„	0,9994
28	Schloßböckelheim, Felsenberg, Kapp	—	Gemischt	Heuwurm,	25. 10. 1909	—	„	„	0,9963
29	Sobernheim, verschiedene Lagen	—	Riesling	keine	20. 10. 1909	—	„	„	0,9973
30	Traisen, Kaulheck	—	—	—	—	—	„	„	0,9993
31	Weiler b. Monzingen	—	—	—	—	—	„	„	0,9999
32	Winzenheim, Braunen, Langenstein	—	Riesling	—	2. 11. 1909	—	„	„	0,9967
33	„ Berg, Schild, Setzling, Plänzer, Pfungstadt, Metzler	—	„	—	1. 11. 1909	—	„	„	0,9946
34	„ Pfungstadt, Rosenheck, Berg	—	„	—	30. 10. 1909 u. 1. 11. 1909	—	„	„	0,9958
35	„ Winzenheimer Berg, Metzlergewann	—	„ (Auslese)	—	23. u. 30. 10. 1909	—	„	„	0,9960
				II. Weinbaugebiet des Rheintals, linksrheinisch.					unte
36	Boppard, Ewigbach	—	Riesling	Sauerwurm, keine	30. 10. 1909	—	1910	Weiß	0,9967
37	„ Hamm (Dürenberg)	—	„	—	25. 11. 1909	—	„	„	0,9968
38	Engehöll, Hardhell	—	„	—	25. 10. 1909	—	„	„	0,9970
39	Manubach-Oberdiebach, Auf der Retz	—	„	—	20. 10. 1909	—	„	„	0,9985

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				
0,9973	7,66	2,50	0,49	0,26	0,04	0,44	0,7	0,14	0,22	2,46	2,02	1,97	0,236	1,6	0,4	9,1	0,33
0,9977	7,46	2,65	0,56	0,17	0,03	0,52	0,7	0,16	0,20	2,59	2,07	2,03	0,233	1,4	0,2	9,3	0,42
0,9983	7,33	2,29	0,61	0,22	0,03	0,58	0,6	0,12	0,26	2,27	1,69	1,66	0,214	1,5	0,5	8,2	0,43
0,9983	7,53	2,76	0,54	0,20	0,03	0,50	0,9	0,16	0,17	2,70	2,20	2,16	0,256	1,6	0,2	11,9	0,4
0,9975	7,66	2,67	0,54	0,19	0,03	0,50	0,9	0,14	0,22	2,63	2,13	2,09	0,202	1,5	0,3	11,7	0,37
0,9989	6,79	2,58	0,75	1,15	0,03	0,71	0,8	0,14	0,27	2,54	1,83	1,79	0,208	1,6	0,2	11,7	0,56
0,9975	7,87	2,69	0,50	0,14	0,03	0,46	0,8	0,11	0,19	2,68	2,22	2,18	0,247	1,6	0,5	10,1	0,37
0,9939	9,2	2,49	0,50	0,24	0,04	0,45	1,0	0,12	0,15	2,47	2,02	1,97	0,209	1,6	0,3	10,9	0,38
0,9954	8,84	2,50	0,76	0,05	0,02	0,73	0,6	0,13	0,24	2,47	1,74	1,71	0,193	1,5	0,4	6,8	0,60
0,9967	7,12	2,33	0,49	0,19	0,02	0,46	0,5	unter 0,1	0,23	2,33	1,87	1,84	0,230	2,0	0,7	7,0	0,34
0,9994	5,89	2,48	0,59	0,40	0,03	0,55	0,6	unter 0,1	0,21	2,48	1,93	1,89	0,272	2,3	0,8	10,6	0,45
0,9963	7,94	2,40	0,64	0,07	0,02	0,61	0,6	0,16	0,21	2,34	1,73	1,70	0,200	1,6	0,7	7,6	0,5
0,9973	7,53	2,57	1,0	0,06	0,02	0,97	0,5	0,12	0,37	2,55	1,58	1,55	0,190	1,3	0,2	6,6	0,70
0,9993	5,92	2,39	0,55	0,33	0,02	0,52	0,6	unter 0,1	0,14	2,39	1,87	1,84	0,290	2,3	0,9	10,1	0,50
0,9999	6,08	2,72	0,92	0,35	0,02	0,89	0,6	0,20	0,37	2,62	1,73	1,70	0,179	1,9	0,6	9,8	0,69
0,9967	8,14	2,53	0,74	0,07	0,03	0,70	1,0	0,12	0,29	2,51	1,81	1,77	0,180	1,5	0,4	12,3	0,53
0,9946	8,98	2,43	0,51	0,23	0,02	0,48	0,8	0,21	0,23	2,32	1,84	1,81	0,189	1,6	0,6	8,9	0,37
0,9958	8,28	2,45	0,56	0,24	0,03	0,53	0,8	0,18	0,25	2,37	1,84	1,81	0,205	1,6	0,7	9,6	0,40
0,9960	8,21	2,38	0,64	0,23	0,03	0,60	0,8	0,15	0,28	2,33	1,73	1,69	0,203	1,7	0,4	9,7	0,45
unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar).																	
0,9967	7,8	2,50	0,79	0,40	0,02	0,77	0,7	0,14	0,36	2,46	1,69	1,67	0,206	1,3	0,2	9,0	0,51
0,9968	7,53	2,32	0,90	0,40	0,03	0,86	0,6	unter 0,1	0,37	2,32	1,46	1,42	0,182	1,0	0,2	8,0	0,58
0,9970	7,26	2,39	0,68	0,27	0,03	0,64	0,7	0,1	0,34	2,39	1,75	1,71	0,192	1,4	0,5	9,6	0,41
0,9985	8,07	2,92	0,99	0,08	0,04	0,94	0,8	0,23	0,40	2,79	1,85	1,80	0,178	0,7	0,3	9,9	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
40	Niederhirzenach, Probstberg	—	Kleinberger und Riesling	—	16. 10. 1909	—	1910	Weiß
41	Oberheimbach, Renn	—	Österreicher und Riesling	—	21. 10. 1909	—	„	„
42	Oberwesel, Hangenstein	—	Riesling	—	28. 10. 1909	—	„	„
43	Weiler bei Boppard Weilerbach	—	Kleinberger und Riesling	—	14. 10. 1909	—	„	„
					III. Weinbaugebiet des Rheintals.			
44	Camp und Kestert, verschiedene Lagen	—	Riesling und Kleinberger	—	6. 10. 1909	—	1910	Weiß
45	Camp, Schloßberg	—	Gemischt	Nur stellenweise viel Sauerwurm, keine	11. 10. 1909	—	„	„
					IV. Weinbaugebiet			
46	Geisenheim, Geisenheimer Steinacker, Silzen	—	Riesling und Österreicher	—	—	—	1910	Weiß

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

Bericht des öffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Coblenz.

Dr. Petri.

Untersuchung der Weine des Jahres 1909.

Im Laufe des Jahres 1910 wurden 48 naturreine Weine des Jahrganges 1909 untersucht, davon entfielen auf das Weinbaugebiet der Mosel 42, auf das des Rheins 1 und auf das der Ahr 5 Weine, welch letztere sämtlich Rotweine waren.

Die 1909er Weinernte fiel in dem Gebiete der Mosel — Traben-Trarbach bis Coblenz — quantitativ sehr verschieden aus; gerade die besseren Lagen, mit Ausnahme des Valwigberges, hatten viel vom Heu- und Sauerwurm zu leiden, der den Ertrag herabsetzte. Im Durchschnitt darf wohl die geerntete Menge auf ein Drittel eines normalen Herbstes angegeben werden. Der relativ ungünstige Ertrag wird vielfach nur allein den Verheerungen durch den Sauerwurm zugeschrieben; ich bin aber der Ansicht, daß die Peronospora jedenfalls gerade so viel geschadet hat. Die Stiele wurden gelb an den Trauben und verdorrten, so daß nachher die Trauben selbst teilweise oder ganz abfielen, oder halbverdorrt hängen blieben. Die Winzer hatten allerdings fleißig gespritzt und wendeten viele Mühe auf, doch wurden die Anstrengungen durch das ständige Regenwetter hinfällig gemacht.

Was die Qualität des 1909er anbelangt, so muß dieselbe, mit wenigen Ausnahmen, als „unter Mittel“ bezeichnet werden. Die Weine zeigten durchschnittlich wenig

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
	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	6,02	2,11	0,80	0,3	0,02	0,77	0,5	0,11	0,42	2,10	1,33	1,30	0,160	1,3	0,4	8,3	0,45	
0,9993	7,73	2,96	0,90	0,08	0,03	0,86	0,8	0,21	0,27	2,85	1,99	1,95	0,216	0,9	0,4	10,3	0,66	
0,9984	7,66	2,80	1,06	0,06	0,03	1,02	0,8	0,18	0,43	2,72	1,70	1,66	0,200	1,2	0,3	10,4	0,68	
0,9979	6,08	2,11	0,83	0,38	0,02	0,81	0,4	0,14	0,44	2,07	1,26	1,24	0,159	1,3	0,3	6,6	0,47	
rechtsrheinisch, unterhalb des Rheingaus.																		
0,9975	6,59	2,21	0,85	0,40	0,03	0,82	0,5	unter 0,1	0,40	2,21	1,39	1,36	0,169	1,3	0,3	7,5	0,51	
0,9982	6,66	2,40	0,80	0,40	0,04	0,76	0,6	unter 0,1	0,35	2,40	1,64	1,60	0,200	1,2	0,2	9,0	0,50	
des Rheingaus.																		
0,9985	7,39	2,72	0,84	0,08	0,02	0,82	0,8	0,14	0,27	2,68	1,86	1,84	0,198	1,7	0,7	10,8	0,69	

Entwickelung, was wohl auf das starke Auftreten der Krankheiten zurückzuführen ist; auch machte sich, namentlich nach dem zweiten Abstich, ein vorher nicht so stark hervorgetretener Jahrgangston, ein bitterer, wohl durch die Peronospora hervorgerufener Geschmack bemerkbar, welcher immer mehr hervortrat, je länger der Wein im Faß lagerte, so daß man zu früher Flaschenfüllung schreiten mußte. Dann zeigte sich, namentlich in der untersten Gegend der Mosel, in Winningen und Umgebung, der Jahrgang als überaus luftempfindlich, so daß vielfach „rohne“ Weine beim Abstich gefunden wurden.

Der Säuregehalt des 1909er Weines war ein hoher, ist aber beim Lagern stark zurückgegangen.

Die Preise für Trauben bewegten sich im Herbste 1909 meist zwischen 14 bis 20 M. für die 50 kg. Die Preise für Moste waren sehr verschieden, je nach Lage. In Lay kam man schon zu 405 M. für das Fuder von 960 Liter, ohne Faß, zurecht, die Gegend von Hatzenport erzielte 550 – 700 M., Treis 420 – 450 M., Winningen 440 – 450 M., Ober- und Niederfell 450—475 M., Müden 470 M., Clotten 465—500 M., der „Cochemer Krampen“ = Eller, Ediger, Senheim, Briedern, Ellenz-Poltersdorf, Cochem 500 – 550 M., Valwig und Ernst erhielten sogar für geringere und mittlere Kelter 600 M., für bessere Kreszenzen erheblich mehr. Die Gegend oberhalb Eller bis Traben-Trarbach erzielte zunächst 480 – 600 M.

Die Erkenntnis, daß die Ernte 1909 quantitativ erheblich ungünstiger ausfiel, als man erwartete, dazu die verschwindend kleinen Vorräte an älteren Weinen in

erster Hand, verursachte ein rasches Steigen der Preise, so daß nach dem zweiten Abstiche, nach welchem der Handel in 1909ern sich äusserst lebhaft entwickelte, eine Preissteigerung von ca. 200 M. pro Fuder zu verzeichnen war; heute liegen 1909er beim Winzer nur mehr ganz vereinzelt.

In dem kleinen Weinbaugebiet des Rheins, welches zum Amtsbezirk des Berichterstatters gehört, wird vorwiegend Rotwein gebaut, infolge der totalen Mißernte wurde jedoch kein Naturwein gelegt und es war nicht möglich, einwandfreie Proben zu erhalten.

In der nachfolgenden Tabelle ist in Anbetracht dessen nur die Untersuchung eines naturreinen Weißweines aufgeführt.

Das Ahrrotweingebiet erzielte im Jahre 1909 ein sehr schlechtes Ernteergebnis.

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)
								I. Weinbaugebiet
1	Cobern, Uhlen bessere Lage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Viel Sauerwurm, Schwefeln und Spritzen	25. 10., etwas rohfaule Traub.	—	Nov.	Weiß
2	Gondorf, Fuchshöhl, recht gute Lage	„	„	—	27. 10. gesunde Trauben	—	Februar	„
3	„ Spitalsberg, Mittellage	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	25. 10. gesunde Trauben	—	„	„
4	Carden, Rosenberg, Mittellage	„	„	„	28. 10. etwas Rohfäule	—	„	„
5	„ Mühlberg Mittellage	Schieferboden, Rinderdünger	„	etwas Sauerwurm	Ende Oktob.	—	„	„
6	Clotten, Wirges	Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	22.– 25. 10.	—	Januar	„
7	Valwig, Unter dem Dorf, Mittellage	Schieferboden, Rinderdünger	„	wenig Sauerwurm, keine	25. 10., gesunde Trauben	—	Februar	„
8	„ Berglage	Schieferboden, Stalldünger	„	Peronospora und Schimmel ganz gering, keine	24.—25. 10. Trauben ziemlich gesund	Ungünstige Witterung z. Blütezeit und naßkalter Sommer	Januar	„
9	Brodenbach, südwestl. Distr.	Schieferboden, Lehmboden	„	Etwas Sauerwurm, geschwefelt u. gespritzt	23. 10., etwas Sauerfäule	—	Juli	„
10	Bruttig, Berglage, mittlere Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Peronospora, keine	21. 10., etwas Fäule durch Sauerwurm	—	Januar	„

Der Kreis Ahrweiler, welcher vorwiegend in Frage kommt und ungefähr 860 ha Weinberge in ertragsfähigem Zustande besitzt, legte im Jahre 1909 nur ca. 580 Fuder. Die Qualität des 1909er muß eigentlich als gering bezeichnet werden, die Entwickelung der Weine schritt nur wenig vorwärts, so daß ihr Verschnitt mit Auslandsweinen erforderlich war.

Die Gesamtergebnisse der Untersuchungen sind in der anschliessenden Tabelle I zusammengestellt.

In der Tabelle II sind die beobachteten Werte der einzelnen Bestandteile in einer zusammenfassenden Übersicht aufgeführt, wobei die eine Probe des Rheinweinbaugebietes außer Betracht geblieben ist.

I.

Spezifisches Gewicht	In 10 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
der Mosel.																	
0,9976	7,80	2,64	0,81	0,29	0,05	0,74	0,74	0,26	0,32	2,48	1,74	1,67	0,172	1,0	0,5	9,49	0,50
0,9964	8,63	2,69	0,90	0,06	0,04	0,85	0,80	0,15	0,38	2,64	1,79	1,74	0,182	1,7	1,0	9,27	0,60
0,9981	7,87	2,84	1,11	0,07	0,04	1,06	0,74	0,26	0,44	2,68	1,62	1,57	0,194	1,7	0,7	9,40	0,75
0,9966	8,91	2,81	0,92	0,06	0,08	0,82	0,83	0,18	0,35	2,73	1,91	1,81	0,183	1,9	0,8	9,32	0,61
0,9967	8,21	2,63	0,98	0,11	0,04	0,93	0,66	0,22	0,39	2,51	1,58	1,53	0,189	1,7	0,9	8,04	0,67
0,9967	7,87	2,46	0,78	0,33	0,07	0,69	0,57	0,29	0,37	2,27	1,58	1,49	0,218	1,5	0,4	7,24	0,34
0,9964	7,94	2,35	0,93	0,23	0,03	0,89	0,68	0,16	0,44	2,29	1,40	1,36	0,170	1,3	0,4	8,57	0,54
0,9981	7,46	2,65	1,08	0,07	0,02	1,06	0,65	0,20	0,35	2,55	1,49	1,47	0,212	1,3	0,4	8,71	0,81
0,9958	8,35	2,40	0,90	0,16	0,03	0,86	0,51	0,29	0,30	2,21	1,35	1,31	0,189	1,10	0,2	6,10	0,65
0,9979	6,59	2,28	0,78	0,32	0,03	0,74	0,54	0,15	0,34	2,23	1,49	1,45	0,232	1,8	0,7	8,19	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 1910	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
11	Bruttig, bessere Lage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	etwas Sauerwurm, keine	Mitte Oktob.	—	Septemb.	Weiß	0,9986
12	„ bessere Lage	„	„	Peronospora, etw. Sauerwurm, keine	25. 10.	—	Novemb.	„	0,9984
13	„ bessere Lage	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	Mitte Oktob.	—	„	„	0,9974
14	Poltersdorf, Rüberberg, bessere Lage	„	„	Sauerwurm, keine	16. 10.	—	Januar	„	0,9973
15	Senheim, Lay, gute Lage	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	Mitte Okt.	—	Februar	„	0,9976
16	„ Schwarzberg, mittlere Lage	„	„	—	„	—	„	„	0,9990
17	Ediger, Elzogberger, gute Lage	Schieferboden, Rinderdünger	„	Etwas Sauerwurm, keine	Ende Okt.	—	Januar	„	0,9978
18	„ Feuerberger, gute Lage	„	„	„	„	—	„	„	0,9968
19	Bremm, Calmonder, gute Lage	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	Mitte Okt.	—	Februar	„	0,9965
20	„ Calmonder, gute Lage	„	„	„	„	—	„	„	0,9967
21	Neef, Frauenberg, gute Lage	Schieferbod., Stalldünger und Kunstdünger	„	Etwas Sauerwurm, keine	22. 10.	—	Januar	„	0,9970
22	„ Frauenberg, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Zuletzt sind ziemlich viele Traubenstiele getrocknet, keine	14. 10., ziemlich Sauerwurm und faul	—	„	„	0,9974
23	„ Petersberg, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger und Thomasmehl	„	Etwas Peronospora, mehrmals Spritzen mit Bordelaiserbrühe	22. 10., 1/10 gefault, Rohfäule	—	„	„	0,9989
24	Bullay, Bergweingarten, mittel bis gering	Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, aber nicht stark, keine	26. 10.	—	„	„	0,9993
25	„ Reichertsberg, mittlere Lage	Roth, Stalldünger	„	Keine, frühzeitig geschwefelt und gespritzt	25. 10.	—	„	„	0,9970
26	Briedel	Schiefer, Stalldünger	„	Oidium, Schwefel ist verwendet word.	15. 10., gesunde Trauben	—	Sept.	„	0,9976
27	Enkirch, Batterieberg, untere Lage	„ und Thomasmehl	„	Sauerwurm, keine	21. 10., Edelfäule	—	Januar	„	0,9970
28	„ Hahnes-Eisbrech und Zeppwingert	nur Schiefer	„	„	„	—	„	„	0,9980

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
0,9986	7,06	2,60	1,07	0,10	0,02	1,05	0,67	0,20	0,35	2,50	1,45	1,43	0,204	1,2	0,7	9,57	0,79
0,9984	6,59	2,52	1,01	0,12	0,06	0,94	0,44	0,20	0,35	2,42	1,48	1,41	0,212	1,1	0,6	6,68	0,67
0,9974	7,39	2,46	0,96	0,08	0,03	0,92	0,69	0,17	0,36	2,39	1,47	1,43	0,186	1,9	0,7	9,34	0,70
0,9973	7,66	2,51	0,95	0,05	0,04	0,90	0,74	0,15	0,28	2,46	1,56	1,51	0,226	1,6	0,7	9,66	0,74
0,9976	6,99	2,36	1,05	0,11	0,07	0,97	0,62	0,22	0,34	2,24	1,27	1,19	0,173	1,5	0,7	8,86	0,74
0,9990	5,83	2,28	1,02	0,21	0,02	0,99	0,49	0,20	0,35	2,18	1,19	1,16	0,207	1,9	0,9	8,4	0,78
0,9978	7,66	2,67	1,0	0,15	0,03	0,96	0,70	0,23	0,29	2,54	1,58	1,54	0,220	1,5	0,7	9,14	0,78
0,9968	8,14	2,61	0,89	0,24	0,06	0,82	0,71	0,28	0,29	2,43	1,61	1,54	0,226	1,6	0,7	8,72	0,64
0,9965	8,35	2,52	0,89	0,07	0,09	0,74	0,64	0,20	0,30	2,42	1,68	1,53	0,199	1,5	0,4	7,66	0,55
0,9967	8,56	2,64	0,95	0,04	0,05	0,89	0,68	0,26	0,32	2,48	1,59	1,53	0,184	1,3	0,3	7,94	0,66
0,9970	8,00	2,59	1,00	0,06	0,04	0,95	0,75	0,22	0,37	2,47	1,52	1,47	0,179	1,3	0,4	9,37	0,68
0,9974	7,66	2,51	0,89	0,28	0,04	0,85	0,64	0,23	0,42	2,38	1,53	1,49	0,167	1,6	0,6	8,36	0,54
0,9989	7,06	2,73	1,10	0,08	0,04	1,05	0,65	0,23	0,32	2,60	1,55	1,50	0,236	1,4	0,4	9,20	0,84
0,9993	6,02	2,41	0,95	0,25	0,06	0,88	0,52	0,17	0,30	2,35	1,47	1,40	0,219	1,8	0,8	8,64	0,71
0,9970	6,66	2,11	0,74	0,40	0,04	0,70	0,53	0,12	0,29	2,09	1,39	1,35	0,191	1,6	0,8	8,00	0,53
0,9976	7,73	2,56	1,02	0,10	0,04	0,97	0,51	0,23	0,32	2,43	1,46	1,41	0,200	1,40	0,6	6,60	0,75
0,9970	8,07	2,55	0,98	0,08	0,07	0,89	0,66	0,14	0,32	2,51	1,62	1,53	0,203	2,0	0,7	8,18	0,72
0,9980	7,26	2,65	1,02	0,07	0,11	0,89	0,65	0,19	0,36	2,56	1,67	1,54	0,219	2,1	0,7	8,95	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 1910	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
29	Enkirch, Batterieberg, hohe Lage	Schiefer, Stalldünger, Thomasmehl	Riesling	Sauerwurm, keine	13. 10., viel Rohfäule	—	Januar	Weiß	0,9970
30	„ Steffensberg u. Monteneubel, mittel	Schiefer, Stalldüngung	„	„	18. 10.	—	„	„	0,9990
31	„ Tomme und Monteneubel, mittel	„ zum Teil Lehm	„	„	17. 10.	—	„	„	0,9960
32	„ Hinterberg, mittel	Schiefer, Stalldüngung	„	„	16. 10.	—	„	„	1,0002
33	„ verschiedene Lagen mittel	„	„	„	15. 10.	—	„	„	0,9964
34	„ Steffensberg, mittel	„	„	„	13. 10., viel Rohfäule	—	„	„	0,9961
35	„ Monteneubel, mittel und gering	Schiefer, Stalldünger	„	„	14. 10.	—	„	„	0,9971
36	„ Monteneubel, gering	„	„	„	13. 10., etwas Rohfäule	—	„	„	0,9979
37	„ Hinterberg u. Steffensberg, mittel – gering	„	„	„	13. 10., viel Rohfäule	—	„	„	0,9986
38	„ Steffensberg und Monteneubel, gute Lage	„	„	„	16. 10., ziemlich viel Rohfäule	—	„	„	0,9997
39	„ verschiedene Lagen	„	„	„	13. 10., etwas Rohfäule	—	„	„	0,9967
40	„ Hinterberg, mittlere Lage	„	„	„	16. 10.	—	„	„	0,9999
41	„ Monteneubel, gut—mittel	„	„	„	15. 10.	—	„	„	0,9987
42	„ Hinterberg, gute Lage	„	„	„	12. u. 13. 10. viel Rohfäule	—	„	„	0,9994

II. Weinbaugebiet

43	Rhens, verschiedene Lagen	Schieferboden mit Lehm	Riesling	Sauerwurm, stark, keine	23. 10., angefaulte Trauben	—	März	Weiß	0,9987

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
0,9970	8,77	2,70	0,95	0,11	0,03	0,91	0,75	0,32	0,29	2,48	1,57	1,53	0,224	2,0	0,8	8,55	0,76
0,9990	7,12	2,62	1,08	0,11	0,08	0,99	0,59	0,15	0,35	2,57	1,58	1,49	0,218	2,0	0,9	8,29	0,79
0,9960	8,98	2,63	1,20	0,06	0,05	1,14	0,69	0,16	0,36	2,57	1,43	1,37	0,180	1,4	0,7	7,68	0,89
1,0002	6,21	2,62	1,22	0,11	0,07	1,13	0,52	0,16	0,35	2,56	1,43	1,34	0,226	2,1	0,8	8,37	0,94
0,9964	8,49	2,63	0,90	0,14	0,04	0,86	0,66	0,16	0,26	2,57	1,71	1,67	0,225	1,8	0,9	7,77	0,72
0,9961	8,91	2,67	1,05	0,10	0,03	0,96	0,65	0,17	0,28	2,60	1,64	1,60	0,217	2,0	0,8	7,29	0,82
0,9971	8,84	2,85	1,07	0,13	0,05	1,01	0,67	0,48	0,27	2,47	1,46	1,40	0,199	1,9	0,8	7,58	0,88
0,9979	8,28	2,76	1,14	0,07	0,03	1,10	0,62	0,43	0,29	2,43	1,33	1,29	0,197	1,7	0,7	7,48	0,94
0,9986	8,28	2,89	1,14	0,07	0,04	1,10	0,63	0,42	0,26	2,57	1,47	1,43	0,210	2,1	0,7	7,61	0,96
0,9997	6,53	2,59	1,14	0,08	0,06	1,10	0,55	0,16	0,35	2,53	1,43	1,39	0,211	1,8	0,8	8,42	0,85
0,9967	7,73	2,40	0,80	0,37	0,03	0,76	0,61	0,17	0,29	2,33	1,57	1,53	0,218	1,8	0,6	7,89	0,61
0,9999	6,14	2,60	1,17	0,11	0,10	1,05	0,49	0,24	0,32	2,46	1,41	1,29	0,221	2,2	0,9	7,98	0,88
0,9987	6,73	2,53	1,15	0,09	0,07	1,07	0,51	0,16	0,36	2,47	1,40	1,32	0,226	1,6	0,9	7,58	0,83
0,9994	6,47	2,63	1,22	0,11	0,03	1,18	0,45	0,24	0,38	2,49	1,31	1,27	0,221	2,1	0,9	6,95	0,96
des Rheins.																	
0,9987	5,95	2,20	0,78	0,38	0,07	0,70	0,54	0,16	0,34	2,14	1,44	1,36	0,178	1,2	0,5	9,08	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 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
						III. Weinbaugebiet			
44	Neuenahr, mittlere Lage	Schieferbod., alle 2 Jahre Volldüngung abwechselnd Stalldünger und Kunstdünger. Letzterer ist zusammengesetzt aus Thomasmehl 4 % Kali und schwefelsaurem Ammoniak	Großbeerige Burgunder	Heu- und Sauerwurm, Abfangen mit Klebefächern	Mitte Okt., die angestochenen Trauben waren nach Möglichkeit entfernt	—	Februar	Rot	0,9998
45	Ahrweiler, Berg, beste Lage	„	„	„	„	—	„	„	0,9983
46	„ mittlere Lage	„	„	„	„	—	„	„	0,9992
47	Walporzheim, beste Lage	„	„	„	„	—	„	„	0,9977
48	Mayschoß, Treppenberg, Mittellage	Schieferboden, nur Rinderdüngung	Burgunder	Oidium, Peronospora, Sauerwurm, Kupfervitriollösung, Abfangen mit Klebefächern	Mitte Okt.	—	„	„	0,9990

Tabelle II.

1. Alkohol.

Es betrug der Gehalt an Alkohol in 100 ccm Wein:

	Mosel	Ahr
unter 6,0 g	1	—
von 6,0—6,99 g	10	1
„ 7.0—7,99 „	15	2
„ 8,0—8,99 „	16	2
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 5,83 % (Nr. 16)
„ Ahrrotweinen . . . . . 6,73 „ (Nr. 48)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . . 8,98 „ (Nr. 31)
„ Ahrrotweinen . . . . . 8,35 „ (Nr. 47)
festgestellt.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Gesamtalkalität der Asche in 1 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 Ahr.																	
0,9998	7,53	3,10	0,92	0,03	0,03	0,88	0,69	0,28	0,23	2,92	2,04	2,0	0,324	1,6	0,9	9,17	0,76
0,9983	8,07	3,00	0,68	0,07	0,04	0,63	0,81	0,22	0,20	2,88	2,25	2,20	0,276	2,0	1,0	10,0	0,53
0,9992	7,39	2,98	0,90	0,08	0,04	0,85	0,68	0,28	0,23	2,80	1,95	1,80	0,300	2,0	0,8	9,20	0,73
0,9977	8,35	2,91	0,71	0,07	0,04	0,66	0,74	0,22	0,22	2,79	2,13	2,08	0,263	2,1	1,1	8,86	0,55
0,9990	6,73	2,64	0,53	0,30	0,04	0,48	0,51	0,30	0,25	2,44	1,95	1,91	0,294	2,6	1,5	7,58	0,36

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 7,61 %, bei Ahrrotweinen 7,61 % 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	—	—
von 2,0—2,24 g	5	—
„ 2,25—2,49 „	20	1
„ 2,5 —2,74 „	17	—
„ 2,75—2,99 „	—	4
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 2,09 g (Nr. 25)
„ Ahrrotweinen . . . . . 2,44 „ (Nr. 48)

als höchster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 2,73 „ (Nr. 4)
„ Ahrrotweinen . . . . . 2,92 „ (Nr. 44)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 2,46 g, bei Ahrrotweinen 2,77 g Extrakt ermittelt.

3. Freie Säuren. Gesamtsäure.

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

	Mosel	Ahr
unter 0,5 g	—	—
von 0,5 —0,59 g	—	1
„ 0,60—0,69 „	—	1
„ 0,70—0,79 „	3	1
„ 0,80—0,89 „	5	—
„ 0,90—0,99 „	12	2
„ 1,0 —1,09 „	12	—
„ 1,10—1,19 „	7	—
„ 1,20 und mehr g	3	—
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . 0,74 g (Nr. 25)
„ Ahrrotweinen . . 0,53 „ (Nr. 48)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . 1,22 „ (Nr. 32 u. Nr. 42)
„ Ahrrotweinen . . 0,92 „ (Nr. 44)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 1,0 g, bei Ahrrotweinen 0,75 g ermittelt.

4. Milchsäure.

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

	Mosel	Ahr
bis 0,09 g	17	4
von 0,10—0,19 g	15	—
„ 0,20—0,29 „	6	—
„ 0,30—0,39 „	3	1
„ 0,40—0,50 „	1	—
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 0,04 g (Nr. 20)
„ Ahrrotweinen . . . . . 0,03 „ (Nr. 44)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . . 0,40 „ (Nr. 25)
„ Ahrrotweinen . . . . . 0,30 „ (Nr. 48)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,14 g, bei Ahrrotweinen 0,11 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	13	1
„ 0,04—0,059 „	15	4
„ 0,06—0,079 „	9	—
„ 0,08 und mehr g	5	—
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . 0,02 g (Nr. 8, 11 u. 16)
„ Ahrrotweinen . . . 0,03 „ (Nr. 44)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . 0,11 „ (Nr. 28)
„ Ahrrotweinen . . . 0,04 „
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,05, bei Ahrrotweinen 0,04 g ermittelt.

6. Nichtflüchtige Säure.

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

	Mosel	Ahr
unter 0,49 g	—	1
von 0,5 —0,69 g	1	2
„ 0,70—0,89 „	16	2
„ 0,90—1,09 „	19	—
„ 1,10 und mehr g	6	—
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 0,69 g (Nr. 6)
„ Ahrrotweinen . . . . . 0,48 „ (Nr. 48)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . . 1,18 „ (Nr. 42)
„ Ahrrotweinen . . . . . 0,88 „ (Nr. 44)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,94 g, bei Ahrrotweinen 0,70 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	10	1
„ 0,60—0,69 „	19	2
„ 0,70—0,79 „	7	1
„ 0,80—0,89 „	2	1
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 0,44 g (Nr. 12)
„ Ahrrotweinen . . . . . 0,51 „ (Nr. 48)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . . 0,83 „ (Nr. 4)
„ Ahrrotweinen . . . . . 0,81 „ (Nr. 45)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,63 g, bei Ahrrotweinen 0,69 g Glyzerin ermittelt.

8. Gesamtweinsteinsäure.

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

	Mosel	Ahr
unter 0,2 g	—	—
von 0,20—0,29 g	10	5
„ 0,30—0,39 „	29	—
„ 0,40—0,50 „	3	—
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 0,26 g (Nr. 33 u. 37)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,20 „ (Nr. 45)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 0,44 „ (Nr. 3 u. 7)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,25 „ (Nr. 48)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,33 g, bei Ahrrotweinen 0,23 g Gesamtweinsteinsäure 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	3	—
„ 0,175—0,20 „	14	—
„ 0,20 —0,225 „	18	—
„ 0,225—0,25 „	7	—
„ 0,25 —0,30 „	—	3
über 0,30 g	—	2
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 0,167 g (Nr. 22)
„ Ahrrotweinen . . . . . 0,263 „ (Nr. 47)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . . 0,236 „ (Nr. 23)
„ Ahrrotweinen . . . . . 0,324 „ (Nr. 44)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,204 g, bei Ahrrotweinen 0,291 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 „	20	—
„ 1,50—1,74 „	19	—
„ 1,75—1,99 „	2	2
„ 2,0 —2,24 „	—	2
„ 2,25—2,49 „	—	1
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 1,19 g (Nr. 16)
„ Ahrrotweinen . . . . 1,95 „ (Nr. 46 u. 48)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 1,91 „ (Nr. 4)
„ Ahrrotweinen . . . . 2,25 „ (Nr. 45)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 1,52 g, bei Ahrrotweinen 2,06 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	2	—
„ 1,25—1,49 „	23	—
„ 1,50—1,74 „	16	—
„ 1,75—1,99 „	1	2
„ 2,0 —2,24 „	—	3
„ 2,25—2,49 „	—	—
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 1,16 g (Nr. 15)
„ Ahrrotweinen . . . . . 1,80 „ (Nr. 46)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . . 1,81 „ (Nr. 4)
„ Ahrrotweinen . . . . . 2,20 „ (Nr. 45)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 1,46 g, bei Ahrrotweinen 2,0 g ermittelt.

12. Alkohol: Glyzerin.

In den untersuchten Weinproben kommen auf 100 g Alkohol:

	Mosel	Ahr
Glyzerin von 6—6,9 g	4	—
„ „ 7—7,9 „	11	1
„ „ 8—8,9 „	16	1
„ „ 9—9,9 „	11	2
über 10 g	—	1
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 6,1 g (Nr. 9)
„ Ahrrotweinen . . . . . 7,58 „ (Nr. 48)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . . 9,66 „ (Nr. 14)
„ Ahrrotweinen . . . . . 10,0 „ (Nr. 45)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 8,32 g, bei Ahrrotweinen 8,96 g ermittelt.

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

	Mosel	Ahr
von 1,0 —1,19 g	3	—
„ 1,20—1,39 „	5	—
„ 1,40—1,59 „	7	—
„ 1,60—1,79 „	9	1
„ 1,80—2,0 „	9	—
über 2,0	9	4
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 1,0 ccm (Nr. 1)
„ Ahrrotweinen . . . . . 1,6 „ (Nr. 44)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . . 2,2 „ (Nr. 40)
„ Ahrrotweinen . . . . . 2,6 „ (Nr. 48)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 1,7 ccm, bei Ahrrotweinen 2,1 ccm N.-Lauge ermittelt.

14. Alkalität der wasserlöslichen Mineralbestandteile, in 1 ccm N.-Lauge.

	Mosel	Ahr
von 0,2—0,39 g	2	—
„ 0,4—0,59 „	7	—
„ 0,6—0,79 „	17	—
„ 0,8—0,99 „	15	2
über 1,0 g	1	3
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . . 0,2 ccm (Nr. 9)
„ Ahrrotweinen . . . . . 0,8 „ (Nr. 46)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . . 1,0 „ (Nr. 2)
„ Ahrrotweinen . . . . . 1,5 „ (Nr. 48)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,7 ccm, bei Ahrrotweinen 1,0 ccm N.-Lauge ermittelt.

15. Säurerest nach Möslinger.

Der Säurerest nach Möslinger wurde für die untersuchten Proben wie folgt befunden:

	Mosel	Ahr
unter 0,5 g	1	1
von 0,5—0,59 g	6	2
„ 0,6—0,69 „	10	—
„ 0,7—0,79 „	13	2
„ 0,8—0,89 „	8	—
„ 0,9—1,0 „	4	—
	42	5

Als niedrigster Wert wurde bei Moselweinen . . . . 0,34 g (Nr. 6)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,36 „ (Nr. 48)
als höchster Wert „ „ Moselweinen . . . . 0,96 „ (Nr. 37 u. 42)
„ Ahrrotweinen . . . . 0,76 „ (Nr. 44)
festgestellt.

Als Durchschnittswert wurde bei Moselweinen 0,72 g, bei Ahrrotweinen 0,59 g ermittelt.

D. Gebiet der Saar und Mittelmosel.

(Regierungsbezirk Trier.)

Bericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Stadt Trier.

Dr. Wellenstein.

Über das Ernteergebnis in qualitativer und quantitativer Beziehung ist bereits bei der Moststatistik des Regierungsbezirkes Trier für das Jahr 1909 im verflossenen Jahre eingehend berichtet worden, und genügt es, hier auf diesen Bericht hinzuweisen.

Infolge der außerordentlich großen Nachfrage nach Natur-Winzerweinen, hervorgerufen teils durch den herrschenden Mangel an kleinen Weinen, teils durch das Bedürfnis, stark gezuckerte Weine älterer Jahrgänge durch Verschnitt mit Naturweinen auf einen, dem neuen Weingesetz entsprechenden Alkoholgehalt zu bringen, gelang es nur in sehr beschränktem Umfange geeignetes Untersuchungsmaterial für statistische Zwecke zu gewinnen.

Abgesehen von den Weinen der großen Güter, welche meist hervorragende Lagen besitzen und ihr Wachstum regelmäßig zur Auktion bringen, waren bereits nach dem ersten Abstiche fast alle Naturweine an den Handel abgegeben.

Im ganzen wurden 57 Weine untersucht, und zwar 18 von der Saar und 39 von der Mittelmosel.

Die Proben weisen in ihren wichtigsten Bestandteilen folgende Mindest-, Höchst- und Durchschnittswerte auf:

a) Saar.	Mindestwert	Höchstwert	Durchschnittswert
	Gramm in 100 ccm		
Alkohol	4,77	7,94	6,00
Extrakt (im Sinne des Gesetzes)	2,38	2,74	2,51
Freie Säure	0,77	1,52	1,16
Mineralbestandteile	0,156	0,206	0,180

b) Mosel.	Mindestwert	Höchstwert	Durchschnittswert
	Gramm in 100 ccm		
Alkohol	4,59	8,42	7,06
Extrakt (im Sinne des Gesetzes)	2,07	2,95	2,42
Freie Säure	0,64	1,28	0,94
Mineralbestandteile	0,142	0,256	0,180

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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)
1	Niederleuken, Lewald	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	28. 10. 1909	trocken geherbstet	6. 5. 1910	Weiß
2	„ Jungwald	„	„	—	„	„	„	„
3	„ Jungwald	„	„	—	27. 10. 1909	bei Regen geherbstet	„	„
4								
5	„ Lewald	„	„	—	„	„	9. 5. 1910	„
	„ „	„	„	—	„	bei Regen	4. 5. 1910	„
6	„ Jungwald	„	„	—	28. 10. 1909	trocken geherbstet	6. 5. 1910	„
7	Ayl, Kupp und Neuberg	Schiefer	„	Wenig Sauerwurm und Peronospora, Spritzen mit Kupferkalkbrüh.	27. 10. 1909 etwas Roh- u. Edelfäule	bei Regen geherbstet	20. 4. 1910	„
8	„ Rauberg	„	„	Viel Sauerwurm und etwas Peronospora, Spritzen mit Kupferkalkbrühe	28. 10. 1909 etwas Edel- u. Rohfäule	trocken geherbstet	„	„
9	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm und Peronospora, Spritzen mit Kupferkalkbrühe	„	„	9. 4. 1910	„
10	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm und etwas Peronospora, Spritzen mit Kupferkalkbrühe	„	„	„	„

Wie aus der nachfolgenden Tabelle zu ersehen, ist der Abbau der Weine infolge Zersetzung der Äpfelsäure in den weitaus meisten Fällen sehr gering. Es bietet diese Tatsache jedoch keineswegs einen triftigen Grund für die Annahme, daß eine erhebliche Äpfelsäurezersetzung bei diesen Weinen überhaupt nicht eintreten wird. Es haben im Gegenteil später angestellte Versuche gezeigt, daß dieser Säureabbau in der Hauptsache erst während der Sommermonate eingesetzt und dann meist einen bedeutenden Umfang erreicht hat.

Hervorzuheben wäre noch, daß zur Zeit der Untersuchung ein außerordentlich großer Prozentsatz — weit über die Hälfte aller untersuchten Proben — stark zum Rahnwerden neigte. Aber auch hier hat sich gezeigt, daß diese krankhafte Erscheinung im Laufe der Entwickelung der Weine in den meisten Fällen geschwunden ist.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
	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	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
1,0013	5,64	2,66	1,16	0,07	0,04	1,11	0,5	0,17	0,32	2,59	1,48	1,43	0,206	2,1	0,4	8,9	0,95	1910 Weiß
1,0005	5,83	2,57	1,16	0,07	0,03	1,12	0,6	0,17	0,37	2,50	1,38	1,34	0,176	1,9	0,4	10,3	0,89	, „
1,0003	6,14	2,62	1,16	0,09	0,06	1,08	0,6	0,16	0,36	2,56	1,48	1,40	0,178	1,8	0,5	9,8	0,85	, „
1,0001	5,89	2,48	1,15	0,07	0,04	1,10	0,5	0,13	0,36	2,45	1,35	1,30	0,175	1,9	0,6	8,5	0,88	1910 „
0,9995	6,21	2,48	1,16	0,08	0,04	1,11	0,5	0,11	0,43	2,47	1,36	1,31	0,168	1,8	0,5	8,0	0,81	1910 „
1,0004	6,21	2,58	1,22	0,07	0,03	1,18	0,5	0,15	0,41	2,53	1,35	1,31	0,171	1,9	0,4	8,0	0,91	1910 „
1,0003	5,45	2,47	1,20	0,08	0,03	1,16	0,30	0,14	0,40	2,43	1,27	1,23	0,173	1,7	0,6	5,6	0,89	1910 „
—	5,44	2,59	1,41	0,09	0,03	1,37	0,3	0,10	0,42	2,59	1,22	1,18	0,199	2,0	0,6	5,5	1,10	, „
1,0029	4,77	2,66	1,52	0,08	0,03	1,49	0,3	0,10	0,44	2,66	1,17	1,14	0,191	2,0	0,6	6,3	1,20	1910 „
1,0022	4,95	2,58	1,44	0,07	0,03	1,40	—	0,09	0,40	2,58	1,18	1,14	0,187	2,0	0,6	—	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
11	Ayl, Rauberg	Schiefer	Riesling	Etwas Sauerwurm und Peronospora, Spritzen mit Kupferkalkbrühe	28. 10. 1909. etwas Roh- und Edelfäule	trocken geherbstet	26. 4. 1910	Weiß
12	„ „	„	„	„	28. 10. 1909, etwas Rohfäule	„	9. 5. 1910	„
13	„ Neuenberg	„	„	„	28. 10. 1909, etwas Edel- und Rohfäule	„	26. 4. 1910	„
14	„ Kupp	„	„	„	27. 10. 1909, etwas Edel- und Rohfäule	bei Regen geherbstet	10. 5. 1910	„
15	Wiltingen, Müllersberg	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm und etwas Peronospora, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	23. 10. 1909, etwas Sauerfäule	—	26. 4. 1910	„
16	„ In der Heid	„	„	„	24. 10. 1909, etwas Sauerfäule	—	17. 8. 1910	„
17	Canzem, Altenberg	„	„	—	29. 10. 1909	trocken geherbstet	26. 4. 1910	„
18	Wawern, Ritterpfad	„	„	wenig Sauerwurm und Peronospora, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	2. 11. 1909, etwas Edelfäule	„	5. 5. 1910	„
19	Trier, Neuberg	weicher Schiefer, Stalldünger	„	Keine, Kupferkalkbrühe	26. 10. 1909, gering	trocken	10. 5. 1910	„
20	„ „	„	„	„	2. 11. 1909, gering	„	10. 5. 1910	„
21	Riol, verschiedene Lagen	Schiefer, Stalldünger	„	—	12. 10. 1909	—	27. 4. 1910	„
22	„ „	„	„	—	„	—	„	„
23	Mehring, verschiedene Lagen	„	„	Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	etwas Rohfäule	trocken geherbstet	28. 4. 1910	„
24	Detzem, Detzemer Berg, Koricht	„	„	Etwas Peronospora, gespritzt und geschwefelt	6. u. 7. 10. 1909, Sauerfäule	„	26. 4. 1910	„
25	Leiwen	„	„	Sauerwurm	12. u. 13. 10. 1909	„	5. 5. 1910	„
26	Trittenheim, Neuberg, Zeilen	„	„	Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	13. 10. 1909, Sauerfäule	—	4. 5. 1910	„
27	„ Olk	Kies, Stalldünger	Riesling, etw. Kleinbg.	„	24. 10. 1909, Sauerfäule	—	28. 4. 1910	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Alkalität der Asche in ccm n Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)
	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					
1,0001	5,89	2,42	1,26	0,07	0,03	1,22	0,4	0,10	0,38	2,42	1,20	1,16	0,187	2,2	0,7	6,8	1,0	Weiß
1,0010	5,70	2,60	1,33	0,07	0,04	1,28	0,4	0,11	0,44	2,59	1,31	1,26	0,181	2,0	0,7	7,0	0,99	„
1,0003	6,02	2,49	1,15	0,07	0,03	1,11	0,4	0,13	0,31	2,46	1,38	1,34	0,191	2,1	0,5	6,6	0,96	„
0,9988	6,59	2,51	1,05	0,08	0,04	1,00	0,5	0,16	0,32	2,45	1,45	1,40	0,159	1,8	0,4	7,6	0,81	„
0,9984	6,40	2,48	0,77	0,36	0,06	0,69	—	0,20	0,36	2,38	1,69	1,61	0,174	1,6	—	—	0,45	„
0,9986	6,53	2,53	0,79	0,41	0,06	0,71	—	0,21	0,37	2,42	1,71	1,63	0,170	1,6	0,2	—	0,46	„
0,9982	7,94	2,85	1,04	0,08	0,05	0,97	0,7	0,21	0,42	2,74	1,88	1,81	0,156	1,7	0,4	8,8	0,68	„
0,9993	6,27	2,48	0,90	0,08	0,04	0,85	0,5	0,15	0,30	2,43	1,58	1,53	0,185	2,0	0,3	8,0	0,70	„
0,9964	7,39	2,26	0,78	0,36	0,05	0,72	0,6	0,14	0,32	2,22	1,50	1,44	0,183	1,8	0,6	8,1	0,54	„
0,9983	8,35	3,14	0,82	0,34	0,05	0,76	0,8	0,29	0,28	2,95	2,19	2,13	0,200	1,6	0,4	9,6	0,60	„
0,9995	5,38	2,21	1,00	0,08	0,03	0,96	0,5	0,14	0,36	2,17	1,21	1,17	0,161	1,9	0,6	9,3	0,74	„
0,9995	5,38	2,14	0,91	0,18	0,03	0,87	0,5	0,15	0,34	2,09	1,22	1,18	0,173	2,0	0,6	9,3	0,68	„
0,9997	5,38	2,22	0,75	0,38	0,05	0,69	0,5	0,18	0,30	2,14	1,53	1,47	0,185	2,0	0,4	9,3	0,53	„
1,0012	4,89	2,31	1,06	0,08	0,04	1,01	0,4	0,16	0,35	2,25	1,30	1,25	0,177	2,0	0,6	8,2	0,80	„
1,0026	4,59	2,45	1,24	0,09	0,05	1,18	0,4	0,15	0,39	2,40	1,22	1,16	0,195	2,2	0,5	8,7	1,00	„
1,0008	6,21	2,76	1,19	0,08	0,04	1,14	0,6	0,22	0,30	2,64	1,50	1,45	0,189	2,0	0,4	9,7	0,99	„
0,9987	6,27	2,28	0,74	0,43	0,05	0,68	0,5	0,20	0,25	2,18	1,60	1,54	0,199	1,9	0,5	8,0	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 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
28	Trittenheim, Fankalder, Olk	Kies, Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Etwas Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	24. 10. 1909 Sauerfäule	—	4. 5. 1910	Weiß
29	„ Verschiedene	Schiefer, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Stielkrankheit, etw. Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	24. 10. 1909, Edelfäule	—	4. 5. 1910	„
30	Neumagen, Hambuch	„	Riesling	Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	22. 10. 1909, Sauerfäule	—	21. 4. 1910	„
31	„ Layenberg, Schering	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	22. 10. 1909	—	4. 5. 1910	„
32	Piesport, Müsterberg	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	23. 10. 1909, Edelfäule	trockene Witterung	21. 4. 1910	„
33	„ Kirgel-Falkenberg	„	„	„	23. 10. 1909, Etwas Edelfäule	„	10. 5. 1910	„
34	Niederemmel, Hohlweid	„	„	Stielkrankheit, etw. Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	23. 10. 1909	—	26. 4. 1910	„
35	„ Kähl	„	„	Oidium und Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	24. 10. 1909, Sauerfäule	—	„	„
36	„ Lay.	„	„	Oidium und etw. Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	24. 10. 1909, Etwas Edelfäule	—	28. 4. 1910	„
37	Minheimer, Geierslay, Simensbg.	„	„	—	11. 11. 1909	Trockene Witterung	18. 6. 1910	„
38	Kesten, Paulinsberg	„	„	Etwas Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	13. 10. 1909, etwas Edelfäule	—	5. 5. 1910	„
39	„ Herrenberg, Kl. Gilgert	„	„	Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	„	—	10. 5. 1910	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Alkalität 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				
0,9991	7,19	2,76	1,08	0,10	0,05	1,02	0,6	0,22	0,30	2,64	1,62	1,56	0,177	2,0	0,3	8,3	0,87
0,9989	7,12	2,61	1,10	0,08	0,05	1,04	0,6	0,18	0,31	2,53	1,49	1,43	0,195	1,8	—	8,4	0,87
0,9979	7,06	2,46	1,00	0,08	0,04	0,95	0,5	0,17	0,33	2,39	1,44	1,39	0,172	1,5	0,4	7,1	0,73
0,9960	8,07	2,38	1,00	0,08	0,04	0,95	0,6	0,14	0,43	2,34	1,39	1,34	0,142	1,5	0,3	7,4	0,63
0,9970	8,42	2,78	0,95	0,08	0,05	0,88	0,6	0,22	0,33	2,66	1,78	1,71	0,169	1,6	0,4	7,1	0,63
0,9992	7,46	2,88	1,04	0,08	0,06	0,97	0,7	0,25	0,27	2,73	1,76	1,69	0,197	1,9	0,6	9,4	0,74
0,9989	7,80	2,82	1,06	0,07	0,05	1,00	0,5	0,27	0,24	2,65	1,82	1,76	0,188	1,9	0,3	6,4	0,88
1,0006	6,47	2,85	1,07	0,08	0,05	1,00	0,5	0,25	0,26	2,70	1,85	1,78	0,203	2,3	0,7	7,7	0,87
0,9973	7,73	2,62	1,02	0,07	0,05	0,96	0,7	0,18	0,41	2,54	1,66	1,60	0,145	1,9	0,4	9,1	0,69
0,9970	6,93	2,24	0,72	0,26	0,07	0,63	0,5	0,14	0,27	2,20	1,57	1,48	0,169	1,3	0,9	7,2	0,46
0,9977	7,66	2,51	0,96	0,06	0,04	0,91	0,6	0,20	0,39	2,41	1,50	1,45	0,161	1,8	0,4	7,8	0,66
1,0002	6,27	2,65	1,10	0,08	0,05	1,04	0,5	0,21	0,30	2,54	1,50	1,44	0,174	1,9	0,4	8,0	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
40	Dusemond, Brauneberg, Falkenberg, Lay	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	18. 10. 1909, Rohfäule	Trocken geherbstet	7. 5. 1910	Weiß
41	„ Brauneberg, Falkenberg	„	„	Wenig Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	17. 10. 1909, etwas Edel- u. Sauerfäule	Bei Regen geherbstet	„	„
42	Lieser, Niederberg	Toniger Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	14. 10. 1909	—	20. 8. 1910	„
43	Bernkastel, Graben	Schiefer Stalldünger	„	—	27. 10. 1909	Bei Regen geherbstet	20. 4. 1910	„
44	Graach, Münzlay, Hofberg	„	„	Wenig Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	14. 10. 1909, wenig Sauerfäule	—	8. 4. 1910	„
45	„ Hofberg	„	„	„	20. 10. 1909, etwas Edelfäule	Trocken geherbstet	„	„
46	„ Hofberg, Tyrlay, Absberg	„	„	Etwas Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	22. 10. 1909, Edelfäule	„	„	„
47	„ Diverse	„	„	Sehr wenig Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	„	„	„	„
48	Wehlen, Brück	„	„	—	20. 10. 1909, etwas Edelfäule	„	21. 4. 1910	„
49	„ Michelsberg	„	„	Wenig Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	21. 10. 1909, etwas Edelfäule	„	„	„
50	Kinheim, Lay, Rosenberg, Petsch	„	Kleinberg und Riesling	—	26. 10. 1909	Bei Regen geherbstet	30. 4. 1910	„
51	„ Engelsberg	„	„	Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	„	„	7. 5. 1910	„
52	Cröv, Unt. d. Brück.	„	Riesling	Etwas Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	27. 10. 1909, Edelfäule	„	29. 4. 1910	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säureest nach Möslinger	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	
	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						
0,9988	7,53	2,90	0,92	0,11	0,05	0,86	0,8	0,26	0,22	2,74	1,88	1,82	0,211	2,0	0,6	0,6	0,75	1910	Weiß
0,9980	7,53	2,71	1,08	0,09	0,04	1,03	0,7	0,14	0,37	2,67	1,64	1,59	0,157	1,7	0,4	9,3	0,79		„
0,9979	6,73	2,25	0,84	0,34	0,05	0,78	—	0,18	0,38	2,17	1,39	1,33	0,167	1,4	0,3	—	0,50	1910	„
0,9971	7,08	2,53	0,97	0,13	0,05	0,91	0,6	0,17	0,40	2,46	1,55	1,49	0,167	1,9	0,5	7,8	0,65	1910	„
0,9980	7,06	2,49	0,66	0,28	0,04	0,60	—	0,23	0,21	2,36	1,76	1,70	0,228	1,9	0,7	—	0,50	1910	„
0,9970	7,53	2,38	0,73	0,24	0,05	0,67	—	0,19	0,29	2,29	1,62	1,56	0,190	1,7	0,5	—	0,51		„
0,9990	7,06	2,71	0,64	0,28	0,06	0,57	—	0,26	0,15	2,55	1,98	1,91	0,256	1,8	0,7	—	0,48		„
0,9987	6,99	2,56	0,76	0,17	0,05	0,69	—	0,22	0,22	2,44	1,75	1,68	0,222	2,1	0,8	—	0,58		„
0,9988	7,46	2,50	0,98	0,09	0,04	0,93	0,5	0,19	0,34	2,41	1,48	1,43	0,172	1,8	0,6	6,8	0,72	1910	„
0,9970	7,94	2,56	0,91	0,08	0,05	0,85	0,6	0,21	0,28	2,45	1,60	1,54	0,182	1,9	0,6	7,6	0,71		„
0,9986	6,99	2,54	1,10	0,07	0,04	1,05	0,6	0,16	0,33	2,48	1,43	1,38	0,167	1,9	0,5	8,6	0,86	1910	„
1,0010	5,83	2,62	1,28	0,07	0,04	1,23	0,4	0,20	0,34	2,52	1,29	1,24	0,186	2,0	0,5	6,9	1,04	1910	„
0,9965	7,39	2,30	0,81	0,40	0,05	0,75	0,6	0,14	0,39	2,26	1,51	1,45	0,168	1,6	0,3	8,1	0,47	1910	„

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
53	Cröv, Niederberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	etwas Sauerwurm, Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln	27. 10. 1909	Bei Regen geherbstet	29. 4. 10.	Weiß
54	„ „	„	„	„	„	—	„	„
55	„ „	„	„	„	27. 12. 1909	Bei Regen geherbstet	„	„
56	„ „	„	„	„	„	„	„	„
57	„ „	„	„	„	„	„	„	„

2. Bayern.

A. Franken.

Bericht der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg.
Kgl. Direktor Prof. **Dr. Th. Omeis.**

Jungweine des Jahrganges 1909.

(Hierzu die Tabelle.)

Über den Verlauf und das Ernteergebnis des Jahrganges 1909 wurde bereits bei der Moststatistik für diesen Jahrgang, welche in der von dem Kaiserlichen Gesundheitsamte in Berlin im September 1910 herausgegebenen Publikation „Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik, Berichtsjahr 1908/9“ Seite 234—256 veröffentlicht ist, berichtet, so daß an dieser Stelle lediglich auf dieselbe verwiesen sei.

Wenn man von den ganz geringen Sachen absieht, kann man sagen, daß sich der 1909er in seinen mittleren Qualitäten zu einem recht brauchbaren mittelstarken Wein und in seinen besseren Qualitäten sogar zu sehr guten Kreszenzen ausbaute. Bei recht vielen Weinen ging die ursprüngliche hohe Mostsäure im Laufe der Lagerung beträchtlich zurück, welche Erscheinung ihre Ursache in einem ausgiebigen biologischen Säureabbau, also in einer Säurezerstörung zufolge der Tätigkeit von Mikroorganismen hat; das beweist der sehr hohe Gehalt vieler Weine an Milchsäure, welche minderstarke Säure sich aus der stärkeren Äpfelsäure durch einen säureumwandelnden biologischen Vorgang bildet. Da in den Lesetagen relativ warme Witterung herrschte, und auch der Winter kein sehr kalter war, so waren — nach den Forschungsergebnissen des Berichterstatters bezüglich des Einflusses der Temperatur auf den biologischen Säureabbau (cf. umstehend zitierte „Ergebnisse“ Seite 401) zu schließen — die Bedingungen für den biologischen Säureabbau bei dem 1909er ziemlich günstige, so daß bei den ungenügend gereiften und daher säure- d. h.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
	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	Wasserlösliche Alkalität der Asche in ccm n Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
0,9965	7,33	2,24	0,84	0,37	0,05	0,78	0,6	0,11	0,38	2,23	1,46	1,40	0,151	1,6	0,3	8,2	0,53	Weiß
0,9972	7,60	2,48	1,04	0,08	0,04	0,99	0,6	0,16	0,29	2,42	1,49	1,44	0,186	1,8	0,3	7,3	0,83	„
0,9951	8,42	2,24	0,88	0,19	0,05	0,82	0,6	0,16	0,27	2,18	1,42	1,36	0,144	1,5	—	7,1	0,66	„
0,9958	8,21	2,39	1,06	0,13	0,04	1,00	0,6	0,14	0,26	2,35	1,35	1,29	0,149	1,6	0,4	7,3	0,86	„
0,9947	8,07	2,13	0,72	0,28	0,04	0,66	0,6	0,16	0,36	2,07	1,41	1,35	0,153	1,5	0,3	7,4	0,41	„

äpfelsäurereichen Mosten im Laufe der Lagerung derselben in guten Kellern — soferne keine anderen störenden Einflüsse (w. z. B. starkes Einbrennen der Fässer bei den ersten Abstichen) obwalteten — ein bedeutender Säurerückgang eintreten konnte.

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

	Maximum	Minimum
Alkohol	8,35 %	4,83 %
Extrakt (Reinextrakt) . . .	3,58 „	1,70 „
Freie Säure	1,49 „	0,48 „
Mineralstoffe	0,29 „	0,176 „
Reinextrakt weniger nichtflüchtiger Säure	2,92 „	1,15 „
Milchsäure (als Zeichen des biologischen Säure-Abbaues)	0,53 „	0,07 „

Aus den analytischen Zahlen, welche in der beigegebenen Tabelle niedergelegt sind, sei lediglich Nachstehendes kurz erläutert:

In einem Falle zeigte ein Weißwein den abnorm hohem Gehalt von 0,12% flüchtige Säure. Diese Erscheinung ist auf den Umstand zurückzuführen, daß die betreffende Traubenmaische sehr viele durch den Sauerwurm beschädigte stark sauerfaule Trauben enthielt, welch' letztere schon von Natur aus einen hohem Gehalt an flüchtiger Säure besitzen.

Im übrigen wurden abnorme Erscheinungen bei den analytischen Zahlen der zur Untersuchung vorgelegenen statistischen Weine nicht beobachtet, so daß eine Veranlassung zu einer weiteren, eingehenderen Besprechung dieser Zahlen nicht gegeben 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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
1	Abtswind, Altenberg	Mergelboden Düngung mit Thomasmehl, Kainit und Chilesalpeter	Vorwiegend Sylvaner	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	Mitte Oktober	Sehr feuchte Sommer- und Herbstmonate	Juli u. August	Weiß
2	Astheim, Endesgraben u. Berglein	Teilw. Lehmboden, teils sandiger Boden, Stalldüng. teilw. 1907 teilw. 1908	Sylvaner und Elbling	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferkalkbrühe gespritzt. Gegen Oidium geschwefelt	9.—11. Oktober	„	„	„
3	Bürgstadt Walzrain	Sandiger Lehm, 1908 Stalldünger	Gemischter Rebsatz	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	13. Oktober etwas Sauerfäule	„	„	„
4	„ Mönch	Leichter Sandboden, 1909 Stalldünger	vorwiegend Gutedel	„	„	„	„	„
5	„ Hohelinde	Leichter Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	Gemischter Rebsatz	„	„ Sauerfäule infolge Sauerwurm	„	„	„
6	„ Hausgarten	Leichter Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	Frühburgunder	„	23. Sept.	„	„	Rot
7	Dettelbach, Berg u. Garten	Lage Berg: Kalkboden, Lage Garten: kalkhalt. Sand, 1908 Stalldüng., 1907 Suprophos. Kali u. Chilesalp.	Vorwiegend Sylvaner	Teilw. Peronosp., etwas Sauerwurm, gegen Peronospora 5 mal gespritzt, Sauerwurm in d. Gescheinen getötet	25./26. Okt. viel Sauerfäule	„	„	Weiß
8	Erlabrunn, verschiedene geringe Lg.	Kalkhaltiger, mittelschwerer Boden	Gemischter Rebsatz	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	23.—27. Okt.	„	„	„
9	Escherndorf, Lumpen	Mergeliger Boden 1907 Stalldünger	Gemischter Rebsatz (Elbling, Sylvaner, Riesling)	Peronospora und Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	6. November Edel- und Sauerfäule	„	„	„
10	„ Am Roth	Lehmiger Boden 1909 Komposterde	Vorwiegend Sylvaner, ausserdem Elbling	Peronospora und Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe 5 mal gespritzt	8. November, Sauerfäule	„	„	„
11	Frickenhausen, Kapellenberg	Kalkhaltiger Boden, 1909 Stalldünger	Sylvaner und Riesling	Etwas Peronospora, Mit Kupferbrühe gespritzt	19. Oktober	„	„	„
12	„ Höflingsberg	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldüng., Thomasmehl u. Kalisalz	Sylvaner, etwas Traminer	„	„	„	„	„

[1]) Die Rubrik „freie Weinsäure“ wurde hier noch aufgenommen, da die Alkalität des wasserlösl. Anteils

Spezifisches Gewicht	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	In 100 ccm sind enthalten g												Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	In 100 g Asche sind enthalten g Phosphorsäure
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	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			
0,9961	Weiß	6,59	2,00	0,64	0,43	0,04	0,59	0,5	<0,1	0,21	0	2,00	1,41	0,194	1,5	7,5	—
1,0002	„	6,73	2,90	1,01	0,07	0,04	0,96	0,6	<0,1	0,18	0	2,90	1,94	0,254	1,7	8,9	22,2
0,9972	„	6,59	2,08	0,62	0,38	0,05	0,56	—	<0,1	0,19	0	2,08	1,52	0,210	1,7	—	—
0,9962	„	6,53	1,76	0,61	0,34	0,05	0,54	—	<0,1	0,20	0	1,76	1,22	0,182	1,4	—	
0,9956	„	7,06	1,90	0,68	0,43	0,06	0,61	—	<0,1	0,20	0,03	1,90	1,29	0,188	1,1	—	—
0,9984	Rot	6,40	2,41	0,54	0,24	0,08	0,44	0,6	<0,1	0,18	0,03	2,41	1,97	0,274	1,0	9,3	—
0,9981	Weiß	6,08	2,27	0,73	0,40	0,12	0,58	0,6	<0,1	0,17	0	2,27	1,69	0,236	1,4	9,8	—
0,9992	„	5,14	2,06	0,85	0,51	0,03	0,81	0,4	<0,1	0,34	0,09	2,06	1,25	0,176	1,6	7,8	—
0,9965	„	8,00	2,70	0,48	—	0,07	0,39	—	<0,1	0,05	0	2,70	2,31	0,244	0,9	—	—
1,0026	„	5,70	3,11	1,49	0,08	0,07	1,40	0,5	<0,1	0,30	0,09	3,11	1,71	0,250	1,4	8,8	—
0,9967	„	6,86	2,24	0,54	0,25	0,06	0,48	—	<0,1	0,20	0	2,24	1,76	0,200	1,5	—	—
0,9974	„	6,59	2,42	0,65	0,39	0,07	0,56	—	<0,1	0,17	0	2,42	1,86	0,216	1,6	—	—

der Asche nicht bestimmt worden ist.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngnng	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
13	Hammelburg, mehrere Lagen	Kalkhaltiger Boden	Gemischter Rebsatz	Etwas Peronospora, mit Kupferbrühe gespritzt	Ende Oktober	Sehr feuchte Sommer- und Herbstmonate	Juli u. August	Weiß
14	„ mehrere Lagen	„	„	„	„	„	„	„
15	Hasloch, Stockmeister u. Falschgrab.	Buntsandstein-Gebiet, teils 1908, teils 1909 Stalldünger	⅓ Sylvaner, ⅓ Elbling, ⅓ Riesling	5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt.	15. Oktober, Sauerfäule	„	„	„
16	Homburg, Kallmuth	Kalkhalt. Boden (Muschelkalk), teils 1907, teils 1908 Stalldünger	Sylvaner, Elbling, Gutedel	Heu- und Sauerwurm sehr stark, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20. Oktober, Sauerfäule	„	„	„
17	Hörstein, Abtsberg	Glimmerschiefer durchschnittlich alle 3—4 Jahre Stalldünger	Riesling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe wiederholt gespritzt	Anfang November	„	Okt.	„
18	„ „	„	Weiße und blaue Traub. Gemischter Rebsatz	„	„	„	„	Schill.
19	„ „	„		„	„	„	„	Weiß
20	Klingenberg, verschiedene Lagen	Buntsandsteingebiet, Sandboden	„	Wenig Peronospora und Oidium, mit Kupferkalkbrüh. gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober, Sauerfäule	„	Juli u. August	„
21	„ Willraben	Buntsandsteingebiet, Sandboden 1908 Stalldünger	„	„	„	„	„	„
22	„ Willraben und Hofäcker	„	„	„	„	„	„	„
23	„ Willraben	„	Spätburgunder	„	Anfang Oktober Sauerfäule	„	„	Rot
24	Kreuzwertheim, Rennberg u. Kaffelstein	Buntsandsteingebiet, vor 3 Jahren Stalldünger	Sylvaner und Elbling	5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20. Oktober, Sauerfäule	„	„	Weiß
25	Miltenberg, Steige. (Bestes Gew.)	Buntsandsteingebiet, Sandiger Lehm, Stalldünger teils 1908, teils 1909	Sylvaner, Gutedel, Elbling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	15.—20. Okt. Sauerfäule	„	„	„
26	„ Klostergarten (Geringstes Gew.)	Alluvium lehmiger Sand, (Überschwemmungsgeb.) Turnusgemäß Stalldünger	Vorwiegend Gutedel, Sylvaner	Peronospora, Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	Mitte Oktober, Sauerfäule	„	„	„
27	Randersacker, Lämmerberg	Schwerer, kalkhalt. Boden, alle 3—4 Jahre Stalldünger	Sylvaner	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	4/5. Nov.	„	„	„

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g															
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure[1])	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	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	In 100 g Asche sind enthalten g Phosphorsäure
Weiß	1,0018	4,83	2,40	1,14	0,29	0,05	1,08	0,4	<0,1	0,32	0,12	2,40	1,32	0,204	1,3	8,3	—
„	1,0029	4,83	2,74	1,46	0,08	0,03	1,42	—	<0,1	0,37	0,03	2,74	1,32	0,268	2,3	—	—
„	0,9984	6,14	2,20	0,70	—	0,05	0,66	—	<0,1	0,17	0	2,20	1,54	0,246	1,1	—	26,9
„	0,9980	6,40	2,22	0,58	0,31	0,06	0,52	0,5	<0,1	0,14	0	2,22	1,70	0,268	2,2	7,8	17,8
„	0,9982	7,80	2,95	0,76	—	0,05	0,69	—	<0,1	0,21	0,03	2,95	2,26	0,242	1,1	—	37,4
Schill.	1,0007	7,46	3,58	0,76	0,37	0,08	0,66	1,0	<0,1	0,13	0	3,58	2,92	0,284	1,3	13,4	33,0
Weiß	1,0003	6,86	3,01	0,77	0,36	0,06	0,70	0,8	<0,1	0,23	0,12	3,01	2,31	0,286	0,8	11,7	30,2
„	0,9962	6,02	1,70	0,63	0,29	0,06	0,55	—	<0,1	0,23	0,05	1,70	1,15	0,214	1,2	—	—
„	0,9979	5,76	1,96	0,67	0,44	0,06	0,59	—	<0,1	0,17	0	1,96	1,37	0,248	1,2	—	—
„	0,9998	5,76	2,37	1,07	0,10	0,06	0,99	0,5	<0,1	0,28	0,04	2,37	1,38	0,24	1,5	8,7	—
Rot	0,9974	7,39	2,55	0,61	0,34	0,07	0,52	0,7	<0,1	0,12	0	2,55	2,03	0,266	1,2	9,4	—
Weiß	0,9986	6,27	2,27	0,64	0,39	0,04	0,58	—	<0,1	0,12	0	2,27	1,69	0,272	1,5	—	27,2
„	0,9956	6,99	1,81	0,65	0,35	0,06	0,57	0,5	<0,1	0,22	0,03	1,81	1,24	0,188	1,2	7,1	—
„	1,0000	5,76	2,28	0,83	0,48	0,08	0,73	—	<0,1	0,24	0,15	2,28	1,55	0,270	0,6	—	—
„	0,9987	6,99	2,90	0,67	0,32	0,05	0,61	—	<0,1	0,17	0	2,90	2,29	0,240	1,5	—	23,4

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
28	Randersacker, Hint. Hohbug	Kalkhaltiger, schwerer Boden, 1909 mit Superphosph. 40 % Kalisalz und Schwefels. Ammoniak ged.	Reiner Sylvanersatz	Gegen Peronospora, mit Kupferkalkbrühe 4 mal gespritzt	Ende Oktober, Rohfäule	Sehr feuchte Sommer- und Herbstmonate	Juli u. August	Weiß
29	„ Pfülben	Schwerer kalkh. Boden Stalldünger, teils 1907, teils 1908, teils 1909	Gemischter Rebsatz vorwiegend Sylvaner	Etwas Heu- und Sauerwurm, gegen Peronospora gespritzt	4. Nov. Edelfäule	„	„	„
30	Rödelsee, Küchenmeister	Schwerer kalkh. Boden, 1905 Stalldüng., 1909 Gipseinstreu	„	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferkalkbrühe gespritzt	3. Nov. etwas Edelfäule	„	„	„
31	Sommerach, Berg	Kalkhaltiger Boden, vor 2—3 Jahren Stalldünger	Meist Sylvaner	Heu- und Sauerwurm, Peronospora durch Spritzen mit Erfolg bekämpft	Ende Oktober, wenig Edelfäule	„	„	„
32	„ Berg und Katzenkopf	„	„	„	„	„	„	„
33	„ verschied. Lagen	Teils leichter, teils schwerer Boden, Turnusmäßig Stalldünger	Gemischter Rebsatz, viel Elbling	„	Ende Oktober, keine Fäule	„	„	„
34	Sulzfeld, Berg	Steiniger Kalkboden, 1908 Stalldüng., Herbst 1905 Kalkstaub	Vorwiegend Sylvaner, etwas Gewürztraminer	Ohne Angabe, vermutlich aber gespritzt, da oberpolizeiliche Vorschrift best.	24. Okt. bis 1. Nov. etwas Sauerfäule	„	„	„
35	„ Maustal	Steiniger Kalkboden, 1907 Stalldüng., 1908 Kalkstaub gegeben	Sylvaner	„	„	„	„	„
36	„ verschied. Lagen	—	Verschiedene Rebsorten	„	Ende Oktober	„	„	„
37	„ Steg	Steiniger schwer. Boden 1907 Stalldünger	Sylvaner mit 1/10 Gewürztraminer	„	24. Okt. bis 1. Nov., etwas Sauerfäule	„	„	„
38	Würzburg, Abtsleite	Schwerer Kalkboden, teils 1908, teils 1909 Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. Nov.	„	„	„
39	„ Harfe	Schwerer kalkh. Boden, 1906 Stalldünger	Sylvaner und Riesling	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwef.	20. Nov., die Hälfte sauerfaul	„	„	„

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	In 100 g Asche sind enthalten g Phosphorsäure
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure[1])	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile			
Weiß	—	—	—	0,66	0,40	0,04	0,61	—	—	0,19	0	—	—	0,232	1,8	—	—
"	0,9962	7,80	2,47	0,55	0,26	0,04	0,50	0,6	<0,1	0,18	0	2,47	1,97	0,224	1,5	7,7	20,5
"	0,9981	7,06	2,68	0,98	0,08	0,05	0,92	0,6	<0,1	0,16	0	2,68	1,56	0,222	1,4	8,5	—
"	0,9990	5,89	2,30	0,85	0,50	0,05	0,79	—	<0,1	0,26	0	2,30	1,51	0,238	1,8	—	—
"	0,9991	6,08	2,42	0,87	0,53	0,05	0,80	—	<0,1	0,19	0	2,42	1,62	0,234	1,7	—	—
"	0,9991	5,76	2,22	0,80	—	0,04	0,74	—	<0,1	0,25	0	2,22	1,48	0,216	1,6	—	—
"	0,9980	6,53	2,57	0,56	0,32	0,05	0,50	0,6	<0,1	0,15	0	2,57	2,07	0,280	1,9	9,2	—
"	0,9987	6,14	2,44	0,60	0,36	0,06	0,53	—	<0,1	0,15	0	2,44	1,91	0,272	2,0	—	—
"	0,9986	5,51	2,16	0,63	0,38	0,05	0,56	—	<0,1	0,19	0	2,16	1,60	0,210	1,4	—	—
"	0,9992	5,64	2,19	0,73	0,40	0,06	0,65	—	<0,1	0,28	0	2,19	1,54	0,218	2,4	—	—
"	0,9980	7,53	2,68	0,65	0,26	0,05	0,59	—	<0,1	0,18	0	2,68	2,09	0,230	1,4	—	23,7
"	0,9980	6,40	2,22	0,58	0,30	0,06	0,51	0,5	<0,1	0,14	0	2,22	1,71	0,268	2,2	8	12,7

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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)	
40	Würzburg, Klinge	Lehmig. Boden, 1903 Stalldünger	Elbling, Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 1 mal geschwef.	4. Nov.	Sehr feuchte Sommer- und Herbstmonate	Juli August	Weiß	0,
41	„ Leisten	Schwerer kalkh. Boden, alle 3 Jahre Stalldünger	Sylvaner	—	—	„	„	„	0,
42	„ Lindleinsberg	Lehmig. Boden, 1908 Stalldünger	Elbling, Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 1mal geschwefelt	5. Nov., $^2/_3$ Trauben sauerfaul	„	„	„	0,
43	„ Neuberg	Lehm- und sandiger Boden, 1907 Stalldünger	Sylvaner	„	17. Nov., gesunde Trauben	„	„	„	0,
44	„ Roßberg-Rain	Lehmiger kalkh. Boden, Herbst 1908 Stalldünger	Gemischter Rebsatz, vorwiegend Sylvaner	Gegen Peronospora wiederholt mit Kupferkalkbrühe gespritzt	3. Nov., Anfänge von Edelfäule	„	„	„	0,
45	„ Schalksberg	Schwerer kalkh. Boden, alle 3—4 Jahre Stalldünger	Sylvaner	„	5. Nov. Trocken- und Sauerfäule	„	„	„	0,
46	„ Schlossberg	„	Gemischter Rebsatz	„	22. Nov., Trocken- und Sauerfäule	„	„	„	0,
47	„ Stein	„	Sylvaner	„	10.—13. Nov. Trocken- und Sauerfäule	„	„	„	0,
48	„ Stein	Schwerer kalkh. Boden, 1908 Stalldünger	„	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 1mal geschwefelt	18. Nov., die Hälfte sauerfaul	„	„	„	0,
49	„ Stein	Schwerer kalkh. Boden, alle 3—4 Jahre Stalldünger	Riesling	Etwas Peronospora, 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	10.—13. November Trocken- und Sauerfäule	„	„	„	

B. Pfalz.

Bericht der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Speyer.

Prof. **Dr. Halenke** und Prof. **Dr. Krug.**

Allgemeines zum Jahrgange 1909.

Wie bereits bei der Besprechung der Ergebnisse der Mostuntersuchungen näher ausgeführt ist, mußten die Trauben infolge einer Reihe sehr ungünstiger Umstände meist bei unvollkommener Reife im Herbst 1909 gelesen werden, so daß schon von

Farbe des Weines (Weißwein, Rotwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g															
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure [1])	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	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	In 100 g Asche sind enthalten g Phosphorsäure
Weiß	0,9972	7,46	2,80	0,65	0,19	0,05	0,59	—	<0,1	0,30	0	2,80	2,21	0,236	1,9	—	18,8
„	0,9977	8,07	2,91	0,65	0,34	0,04	0,59	—	<0,1	0,15	0	2,91	2,32	0,238	1,8	—	18,6
„	0,9986	6,93	2,78	0,66	0,40	0,05	0,60	—	<0,1	0,17	0	2,78	2,18	0,226	1,6	—	21,9
„	0,9968	7,60	2,64	0,55	—	0,05	0,49	—	<0,1	0,15	0	2,64	2,15	0,236	1,9	—	15,3
„	0,9980	6,99	2,78	0,69	0,23	0,06	0,62	—	<0,1	0,18	0	2,78	2,16	0,244	1,3	—	—
„	0,9989	8,07	3,33	0,68	—	0,06	0,60	—	<0,1	0,13	0	3,33	2,73	0,290	1,4	—	25,3
„	0,9993	6,40	2,81	0,58	0,36	0,04	0,52	—	<0,1	0,12	0	2,81	2,29	0,282	2,1	—	20,6
„	0,9973	7,73	2,87	0,55	0,34	0,05	0,48	0,7	<0,1	0,13	0	2,87	2,39	0,274	2,1	9,5	18,7
„	0,9978	7,46	2,83	0,56	0,31	0,05	0,50	—	<0,1	0,11	0	2,83	2,33	0,272	2,1	—	12,5
„	0,9966	8,35	2,82	0,66	0,45	0,05	0,60	0,9	<0,1	0,21	0	2,82	2,22	0,198	1,3	10,8	18,8

vornherein nur auf einen geringen Mittelwein zu rechnen war. Diese Erwartung hat sich vollauf bestätigt und die Qualität der 1909er Traubensäfte war abgesehen von den bevorzugten Lagen des unteren Haardtgebirgs meist so gering, daß der größte Teil des Lesegutes verbesserungsbedürftig erschien. Trotz dieser minderwertigen Beschaffenheit zeigten die 1909er Traubensäfte auffälligerweise vielfach nur eine so geringe Säure, daß bei der Frage der Verbesserung unsererseits im Hinblick auf die Bestimmungen des § 3 des neuen Weingesetzes nur eine Trockenzuckerung als ausreichend und zweckmäßig empfohlen wurde. Infolge der allgemeinen Weinknapp-

heit war die Nachfrage nach Weiß- und Rotmosten eine sehr rege und da auch die Preise für die geernteten Moste verhältnismäßig gute waren, so wurde von den Produzenten selbst in diesem Jahre wenig eingekellert. Die Beschaffung einer genügenden Anzahl von einwandfreien unveränderten Naturweinproben war daher mit nicht unbeträchtlichen Schwierigkeiten verbunden. Auf diesen Umstand ist auch die verhältnismäßig geringe Zahl von untersuchten Weinen der kleinen und mittleren Lagen des oberen Gebirgs zurückzuführen, wodurch das weinstatistische Untersuchungsbild erheblich beeinflußt worden ist. Soweit aus der chemischen Untersuchung überhaupt Schlußfolgerungen auf die Güte eines Weines gezogen werden können, bestätigt auch die Analyse, daß dem 1909er die Merkmale einer irgendwie hervortretenden Kreszenz vollständig fehlen. Schon in dem Bericht über die Mostuntersuchungen ist als besondere Eigentümlichkeit des Jahrgangs 1909 hervorgehoben, daß derselbe außerordentlich starke Neigung zu der Krankheit des Essigstichs zeigte. Die hierdurch hervorgerufenen Verluste beliefen sich auf große Summen und diejenigen Winzergenossenschaften und Winzer, welche das Unglück hatten, stichige Weine zu bekommen wurden von diesem Verluste um so empfindlicher getroffen als die Zustände im Weinbau ohnedies sehr traurige sind. Nach unserer Auffassung trugen schon die Moste den Keim zu dieser gefürchtetsten aller Weinkrankheiten in sich. Namentlich durch die starke Traubenfäulnis und die warme Herbstwitterung wurde die Entwickelung der Essigbakterien so außerordentlich begünstigt, daß die Moste vielfach schon mit erheblichen Mengen Essigsäure behaftet von der Kelter liefern. Für diese Auffassung spricht auch der Umstand, daß selbst in Kellereien, wo peinlichste Sauberkeit herrscht und wo auf die Behandlung der Weine die größte Sorgfalt verwendet wird, essigstichige Weine angetroffen wurden. Wenn von anderer Seite die Vermutung ausgesprochen worden ist, daß bei diesen stichigen Weinen nicht der gewöhnliche Essigstich, sondern eine Essigbildung in Betracht komme, die auf einen krankhaften und fehlerhaften biologischen Säurezerfall zurückzuführen sei, bei dem auch gleichzeitig große Mengen an Milchsäure aufzutreten pflegen, so vermögen wir uns dieser Ansicht nicht ohne weiteres anzuschließen. Gegen diese Auffassung spricht in erster Linie der Umstand, daß wir Gelegenheit hatten eine große Anzahl Weine des Jahrgangs 1909 zu untersuchen, die infolge ihres hohen Gehaltes an flüchtiger Säure unzweifelhaft krank und fehlerhaft erschienen und trotzdem nur geringe Mengen an Milchsäure enthielten. Bemerkenswert war bei fast allen diesen kranken und fehlerhaften Weinen, daß der Essigsäuregeschmack nicht in dem Maße hervortrat wie man nach der Menge der vorhandenen Essigsäure hätte erwarten sollen. Wie schon Möslinger[1]) hervorgehoben hat, ist diese Erscheinung offenbar auf die hohe Alkalität der Asche dieser Weine zurückzuführen. Was nun die Beurteilung und damit die Frage der wirtschaftlichen Verwertung dieser fehlerhaften Weine anbetrifft, so haben wir uns auf den Standpunkt gestellt, daß Weine, die mehr als 0,20 g Essigsäure in 100 ccm Wein aufwiesen objektiv als verdorben im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu bezeichnen seien, auch dann wenn durch die Kostprobe das Vor-

[1]) Forschungsberichte 1897, 4, 339.

handensein dieser großen Mengen an Essigsäure nicht zu erkennen war. Von einer anderen fachmännischen und amtlichen Stelle wurde diese Anschauung nicht geteilt und insbesondere hervorgehoben, daß die zuerst von Möslinger aufgestellten Beurteilungsnormen veraltet seien, und daß denselben eine gesetzlich bindende Kraft nicht zukomme. Schon im Interesse einer gleichmäßigen Rechtsprechung wäre es daher angezeigt, wenn diese Frage einer einheitlichen Regelung zugeführt würde. Bezüglich der in der nachstehenden Tabelle niedergelegten Zahlen ist zu bemerken, daß bei einer Anzahl von Proben wegen Mangels an Untersuchungsmaterial eine vollständige Analyse nicht ausgeführt werden konnte. Der Wein Nr. 40 der Tabelle ist wegen seines abnorm hohen Gehaltes an flüchtiger Säure (Essigsäure) als stark fehlerhaft zu bezeichnen und ist daher bei Berechnung der prozentualen Einzelergebnisse außer Betracht gelassen. Diese Probe fand nur aus dem Grunde Aufnahme in die Tabelle, weil sie eines der vielen Beispiele dafür bietet, daß nicht immer bei den 1909er kranken Weinen bei hohem Gehalt an Essigsäure gleichzeitig mehr als normale Mengen an Milchsäure einhergehen. Außerdem war diese Probe noch insofern von besonderem Interesse als der Wein trotz seines hohen Gehaltes an flüchtiger Säure den Essigstich geschmacklich fast gar nicht erkennen ließ.

Um ein übersichtliches Bild der bei der Untersuchung gewonnenen Zahlen zu erhalten, sollen nachstehend diejenigen Werte, welche bei der Beurteilung der Weine hauptsächlich herangezogen werden nochmals unter Berücksichtigung der Zahl der diese Werte umschließenden Proben wiedergegeben werden.

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

unter 6,0 g bei 19 Proben	=	51,35 %
zwischen 6,0 und 8,0 g bei 11 Proben	=	29,73 „
„ 8,0 und 10,0 g bei 7 Proben	=	18,90 „
über 10,0 g bei keiner Probe.		

Aus diesen Zahlen erhellt, daß nur wenige Weine im Alkohol die Grenze von 8,0 g nach oben überschreiten, während die Hälfte aller Weine nur einen Gehalt an Alkohol unter 6,0 g aufweist. Schon diese Tatsache allein beweist das vollständige Fehlen von Spitzen im Jahre 1909 und diese niedrigen Alkoholgehalte sind bezeichnend für die unreife Art der Weine des Jahrganges 1909 im Pfälzer Weinbaugebiet.

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

unter 1,80 g bei — Proben	=	—,— %
zwischen 1,80 und 2,0 g bei 2 Proben	=	5,12 „
„ 2,0 und 2,5 g bei 22 Proben	=	56,41 „
„ 2,5 und 3,0 g bei 8 Proben	=	20,51 „
„ 3,0 und 3,5 g bei 3 Proben	=	7,69 „
über 3,5 g bei 4 Proben	=	10,25 „

Nach den vorliegenden Zahlen kann von einer besonderen Extraktarmut des Jahrgangs 1909 nicht gesprochen werden. Insbesondere ist bemerkenswert, daß zwei sehr kleine Oberländer Weine trotz erheblichen Säurerückgangs noch Extrakte von 1,85 bezw. 1,96 g aufweisen.

3. Freie Säure (Gesamtsäure).

Der Gehalt der untersuchten Weine an freien Säuren betrug:

	unter	0,5	g	pro	100	ccm	Wein	bei	1	Probe	=	2,56 %
zwischen	0,5	g	und	0,7	„	„	„	„	18	Proben	=	46,15 „
„	0,7	„	„	0,9	„	„	„	„	8	„	=	20,51 „
„	0,9	„	„	1,10	„	„	„	„	10	„	=	25,64 „
„	1,10	„	„	1,30	„	„	„	„	2	„	=	5,12 „

Aus diesen Daten erhellt, daß für einen so geringen Jahrgang die Säuregehalte im allgemeinen als auffallend niedrig bezeichnet werden müssen. Wenn einige wenige Weine wie die Nummern 10 und 27 der Tabelle hiervon eine Ausnahme machen, so ist dies auf den Umstand zurückzuführen, daß diese Weine, wie sich aus dem sehr geringen Milchsäuregehalt ergibt den sog. Säurezerfall noch nicht durchgemacht haben.

4. Flüchtige Säuren. Wie bereits bei der allgemeinen Charakteristik des Jahrgangs näher dargelegt worden ist, zeigt ein großer Teil der 1909er Gewächse große Neigung zu der Krankheit des Essigstichs. In der vorliegenden Tabelle haben zwar nur diejenigen Weine Berücksichtigung gefunden, welche nicht krank und fehlerhaft waren, immerhin zeigt aber noch ein nicht unbeträchtlicher Prozentsatz der Weine (13,5 %) für Jungweine mehr als normale Menge an flüchtiger Säure. Die schlimmen Erfahrungen, die ein Teil unserer Winzer mit dem 1909er Wein machen mußten, schließen die ernste Mahnung in sich alle Vorsichtsmaßregeln zur Verhütung dieser Krankheit in Zukunft gewissenhaft zu beachten. Da die Erfahrung lehrt, daß alkoholreiche Weine in der Regel gegen den Essigstich besser geschützt sind wie alkoholarme, so dürfte es insbesonders für unsere Winzergenossenschaften bei der Wiederkehr solch abnormer Jahrgänge ein Gebot der Klugheit sein lieber die ganze Kreszenz alsbald abzusetzen als sie unverändert einzukellern.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 1909/10	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
1	Bayerfeld-Steckweiler, Adels- u. Mittelberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Spritzen mit Bordelaiserbrühe	Anfang November, Trauben gesund	Gutes Spätjahrwetter	April 1910	Weiß
2	Burrweiler	—	—	—	—	—	Januar 1910	„

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

unter 0,10 g bei 12 Proben	=	32,43 %
zwischen 0,10 und 0,20 g bei 5 Proben	=	13,51 „
„ 0,20 und 0,30 g bei 4 Proben	=	10,81 „
„ 0,30 und 0,40 g bei 13 Proben	=	35,13 „
über 0,40 g bei 3 Proben	=	8,11 „

Aus diesen Zahlen ergibt sich, daß in der überwiegenden Mehrzahl der Proben die Milchsäuregehalte recht beträchtlich sind und daß sohin die 1909er Weine im allgemeinen eine große Neigung zum Säurezerfall zeigten. In dieser Hinsicht sei auch auf den Sonderbericht über die gemeinsam mit der Kgl. Lehr- und Versuchsanstalt in Neustadt a. H. angestellten Versuche, betr. der Säurerückgang verwiesen.

6. Mineralstoffgehalt. Der Gehalt der untersuchten Weine an Mineralbestandteilen betrug pro 100 ccm.

zwischen 0,18 und 0,20 g bei 4 Proben	=	11,11 %
„ 0,20 und 0,25 g bei 11 Proben	=	30,56 „
„ 0,25 und 0,30 g bei 11 Proben	=	30,56 „
über 0,30 g bei 10 Proben	=	27,77 „

Aus diesen Zahlen erhellt, daß ein großer Prozentsatz der 1909er Gewächse einen außerordentlich hohen Gehalt an Mineralstoffen aufweist. Diese Erscheinung ist offenbar darauf zurückzuführen, daß infolge der Traubenfäulnis und des raschen Angärens auf der Maische bei der warmen Herbstwitterung die Mineralstoffe der Beerenteile mehr als aus gesunden Trauben in den Most übergetreten sind. In den Proben Nummer 15 u. 16 der Tabelle wurde aus Anlaß eines gerichtlichen Falles auch eine Bestimmung der Phosphorsäure vorgenommen. Die erhaltenen Befunde erwiesen sich als durchaus normale.

Im übrigen zeigen die analytischen Daten der Tabelle wenig Auffallendes und geben zu besonderen Bemerkungen keinen Anlaß.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		Bemerkungen
	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
0,9968	7,06	2,15	0,68	0,14	0,02	0,66	0,6	0,10	0,17	0	0,22	—	2,15	1,49	1,47	0,210	2,3	8,5	0,57	
1,0022	5,45	2,72	0,95	0,08	0,06	0,88	0,6	0,16	0,17	0	0,21	—	2,66	1,78	1,71	0,301	2,8	11,0	0,79	

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909/10	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
3	Ebernburg	—	—	—	—	—	Juni 1910	Weiß	0,99
4	„	—	—	—	—	—	„	„	0,99
5	Edenkoben, Kieferberg, bessere Lage	Kies- und Tonboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Heu- und Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	Anfang Oktober, Sauerfäule	Ungünstiges Sommerwetter	Anfang Nov. 1909	„	—
6	„ „	„	„	„	„	„	Ende Nov. 1909	„	—
7	„ mittl. Gerech	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	Nov. 1909	„	—
8	„ an der Hohl	Kräftiger Lehm- und Kalkboden, Stalldünger	„	„	„	„	Nov. 1909	„	—
9	Forster, Mühlweg	—	—	—	—	—	Juli 1910	„	1,00
10	Frankweiler	—	—	—	—	—	Nov. 1909	„	1,00
11	„	—	—	—	—	—	„	„	0,99
12	„	—	—	—	—	—	„	„	1,00
13	Gimmeldingen, Kieselberg	Kiesboden	Gemischter Satz	Heu- und Sauerwurm, Spritzen	1. Oktober	Regenwitterung	Dezember 1909	„	0,99
14	„ „	—	—	—	—	—	April 1910	„	0,99
15	Gleisweiler	—	—	—	—	—	Dez. 1909	„	—
16	„	—	—	—	—	—	„	„	—
17	Gleiszellen, Gleishorbach, Neuberg	—	Muskateller und Gutedel,	—	—	—	Jan. 1910	„	0,99
18	„ Gleishorbach, Gehren	—	Gutedel und Österreicher	—	—	—	„	„	1,00
19	Haardt, Herrenletten und Krätzer	Sand- und Lettenboden	Österreicher	Heu- und Sauerwurm, Spritzen	4. Oktober	Regenwitterung	April 1910	„	0,99
20	Herxheim a. Bg., bessere Lage	—	—	—	—	—	Mai 1910	„	0,99
21	„ geringe Lage	—	—	—	—	—	„	„	0,99
22	Kallstadt, Horn	—	—	—	—	—	Juni 1910	„	0,99
23	„ vordere Hessel	—	—	—	—	—	„	„	0,99
24	„ Gauberg	—	—	—	—	—	„	„	0,99
25	Leistadt	—	—	—	—	—	Dez. 1909	„	0,99
26	Neustadt, oberer Winterberg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	Stark vom Sauerwurm befallen, keine	Anfang Oktober, Beerenfäule	Regenwitterung	Jan. 1910	„	1,00
27	Roschbach, verschied. Lagen	—	—	—	—	—	Dez. 1909	„	1,00
28	Ruppertsberg	—	—	—	—	—	Juli 1910	„	0,99
29	Seebach	—	—	—	—	—	Dez. 1909	„	1,00
30	St. Martin	—	—	—	—	—	Jan. 1910	„	1,00
31	„	—	—	—	—	—	Juni 1910	„	1,00
32	„	—	—	—	—	—	„	„	1,00
33	Wachenheim, Osthof, untere Lagen	—	—	—	—	—	Mai 1910	„	0,99

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																			Bemerkungen
	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 0,4 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	
0,9958	8,91	2,74	0,69	0,06	0,04	0,64	1,0	0,26	0,16	0	0,20	—	2,58	1,94	1,89	0,195	1,7	11,2	0,56	
0,9985	9,34	3,52	0,73	0,04	0,03	0,69	0,9	1,14	0,18	0	0,22	—	2,48	1,79	1,75	0,186	1,4	9,6	0,60	
—	4,47	2,58	0,93	0,20	0,04	0,88	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1. Analyse
—	—	2,37	0,71	0,41	0,06	0,64	—	—	0,21	—	0,26	—	—	—	—	0,355	—	—	—	2. Analyse
—	4,35	2,39	0,73	0,40	0,05	0,66	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	3,93	2,40	0,79	0,43	0,04	0,73	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1,0034	9,78	4,97	0,92	0,04	0,07	0,83	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,314	1,6	—	—	
1,0024	4,83	2,62	1,26	0,05	0,03	1,22	0,5	0,10	0,36	0	0,45	—	2,62	1,40	1,36	0,230	2,7	10,4	1,04	
0,9979	4,53	1,85	0,64	0,32	0,05	0,57	0,6	0,10	0,32	0	0,40	—	1,85	1,28	1,21	0,250	2,5	13,2	0,42	
1,0008	5,32	2,35	0,98	0,15	0,03	0,94	0,5	0,10	0,40	0,02	0,48	—	2,35	1,41	1,37	0,240	2,5	9,4	0,73	
0,9994	5,64	2,22	0,56	0,38	0,05	0,50	0,5	0,10	0,18	0	0,22	—	2,22	1,72	1,66	0,300	2,9	8,8	0,42	
0,9999	5,38	2,40	0,57	0,39	0,09	0,46	0,5	0,10	0,15	0	0,19	—	2,40	1,94	1,83	0,330	3,0	9,3	0,38	
—	3,81	2,24	0,81	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,266	—	—	—	Phosphorsäure 0,034
—	—	2,34	0,95	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,314	—	—	—	Phosphorsäure 0,032
0,9986	5,64	2,19	0,66	0,37	0,06	0,59	0,6	0,10	0,20	0	0,25	—	2,19	1,60	1,53	0,194	1,7	10,7	0,49	
1,0004	5,57	2,42	1,08	0,08	0,05	1,02	0,6	0,10	0,32	0,03	0,36	—	2,42	1,40	1,34	0,194	1,9	10,8	0,85	
0,9995	5,57	2,41	0,53	0,31	0,07	0,44	0,6	0,14	0,12	0	0,15	—	2,37	1,93	1,84	0,320	3,0	10,8	0,38	
0,9976	7,66	2,63	0,84	0,03	0,05	0,78	0,7	0,10	0,17	0	0,22	—	2,63	1,85	1,79	0,240	2,1	9,1	0,70	
0,9970	7,39	2,46	0,55	0,18	0,05	0,49	0,7	0,10	0,18	0	0,22	—	2,46	1,97	1,91	0,220	1,8	9,5	0,40	
0,9980	7,19	2,41	0,52	0,33	0,07	0,44	0,6	0,10	0,12	0	0,16	—	2,41	1,97	1,89	0,270	2,5	8,3	0,37	
0,9981	6,79	2,41	0,51	0,34	0,07	0,43	—	0,10	0	0	0,15	—	2,41	1,98	1,90	0,276	2,6	—	0,37	
0,9976	6,40	2,13	0,45	0,20	0,06	0,38	0,6	0,10	0,14	0	0,18	—	2,13	1,75	1,68	0,240	2,3	9,4	0,31	
0,9991	5,89	2,20	0,52	0,36	0,04	0,47	0,5	0,10	0,22	0	0,28	—	2,20	1,73	1,68	0,270	3,0	8,5	0,36	
1,0001	6,66	2,57	1,01	0,06	0,04	0,96	0,6	0,10	0,26	0	0,32	—	2,57	1,61	1,56	0,230	2,2	9,0	0,83	
1,0031	4,59	2,60	1,28	0,07	0,02	1,25	0,5	0,10	0,30	0	0,38	—	2,60	1,35	1,10	0,240	2,8	10,8	1,10	
0,9983	6,08	2,21	0,65	0,40	0,08	0,55	0,5	0,10	0,15	0	0,18	—	2,21	1,66	1,56	0,272	1,8	10,0	0,47	
1,0002	5,70	2,34	0,70	0,22	0,03	0,66	0,5	0,10	0,19	0	0,24	—	2,34	1,68	1,64	0,300	3,0	8,7	0,56	
1,0017	4,47	2,29	0,92	0,21	0,05	0,85	0,5	0,10	0,25	0	0,31	—	2,29	1,44	1,37	0,238	2,0	11,2	0,73	
1,0018	4,47	2,28	0,89	0,22	0,05	0,82	0,5	0,10	0,20	0	0,25	—	2,28	1,46	1,39	0,246	1,9	11,2	0,72	
1,0005	4,53	1,96	0,79	0,32	0,08	0,69	0,5	0,10	0,25	0,09	0,21	—	1,96	1,27	1,17	0,214	1,1	11,0	0,52	
0,9982	6,59	2,39	0,50	0,38	0,07	0,41	0,7	0,10	0,11	0	0,14	—	2,39	1,98	1,89	0,309	2,4	10,6	0,35	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 1909/10	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
34	Wachenheim, Neustück, untere u. mittlere Lagen	—	—	—	—	—	Mai 1910	Weiß	0,9982
35	„ Grümpel, beste Lagen	—	—	—	—	—	„	„	0,9996
36	„ Schenkenböhl	—	—	—	—	—	Juli 1910	„	0,9990
37	„ Böhlig	—	—	—	—	—	„	„	1,0023
38	„ Wolfsdarm	—	—	—	—	—	„	„	1,0008
39	Weisenheim a. Bg.	—	—	—	—	—	Dez. 1909	„	0,9991
40	Freinsheimer	—	—	—	—	—	Mai 1910	„	0,9971

3. Königreich Sachsen.

Beiträge sind nicht eingegangen.

4. Württemberg.

Bericht der Kgl. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. Prof. **Dr. Meißner.**

Im Jahre 1909 wurden zu weinstatistischen Zwecken 53 württembergische Naturweine in der Weinsberger Weinbau-Versuchsanstalt untersucht.

Die Alkoholgehalte dieser Weine liegen

zwischen 5—5,9 Gewichtsprozenten bei 14 Weinen
„ 6—6,9 „ „ 22 „
„ 7—7,9 „ „ 13 „
„ 8—8,9 „ „ 4 „

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
									I. Ab-
									I. Unteres
1	Untertürkheim, südl. u. südw. Berglage	Keuper und bunter Sandsteinboden	Vorherrsch. Trollinger, gemischt mit W.-Riesling etc.	Rechtzeitig gespritzt und geschwefelt, so daß die Krankh. nur leicht auftraten	20.—25. Okt. Sauerfäule, etwas Edelfäule	Für Weinbau mildes Klima	—	Rot	0,9965

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		Bemerkungen
	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
0,9982	6,79	2,59	0,50	0,38	0,10	0,37	0,8	0,10	0,12	0	0,15	—	2,59	2,22	2,09	0,338	2,4	11,8	0,31	Weiß
0,9996	8,07	3,33	0,67	0,41	0,10	0,55	1,0	0,20	0,09	0	0,12	—	3,23	2,68	2,56	0,345	2,4	12,4	0,50	„
0,9990	8,21	3,10	0,67	0,22	0,07	0,58	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,290	1,7	—	—	„
1,0023	9,70	4,65	1,01	0,06	0,06	0,94	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,291	1,2	—	—	„
1,0008	9,63	4,25	1,02	0,05	0,07	0,93	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,326	1,0	—	—	„
0,9991	6,02	2,31	0,54	0,34	0,04	0,50	0,6	0,10	0,21	0	0,26	—	2,31	1,81	1,77	0,260	3,0	10,0	0,39	„
0,9971	7,39	2,34	0,64	0,13	0,19	0,40	0,6	0,10	0,14	0	0,18	—	2,34	1,94	1,70	0,310	2,5	8,1	0,33	„

Die Gesamtsäuregehalte bewegten sich in 100 ccm Wein:

zwischen 0,5—0,59 g bei 9 Weinen
„ 0,6—0,69 „ „ 12 „
„ 0,7—0,79 „ „ 9 „
„ 0,8—0,89 „ „ 8 „
„ 0,9—0,99 „ „ 4 „
„ 1,0—1,09 „ „ 9 „
„ 1,1—1,19 „ „ 2 „

Die 1909er württembergischen Weine waren von geringer Qualität, wie aus den niederen Alkoholgehalten hervorgeht. Auffallend war es, daß die Säuregehalte vielfach geringe waren bei geringem Öchslegewicht der Traubensäfte. Deshalb wurden die Traubensäfte meistenteils einer trockenen Zuckerung unterworfen. Aus diesem Grunde war es dann schwer, nach dem ersten Abstich der Weine noch Naturprodukte zur Untersuchung zu erhalten.

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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
stich. Neckartal. 0,9965	7,46	1,95	0,61	0,15	0,06	0,54	0,4	0,19	0,27	0	0,23	0,13	1,86	1,31	1,25	0,208	2,15	5,3	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	
2	Untertürkheim, südl. u. südw. Berglage	Keuper und bunter Sandsteinboden	Vorherrsch. Trollinger, gemischt mit W. Riesling etc.	Rechtzeitig gespritzt und geschwefelt, so daß die Krankh. nur leicht auftraten	20.—25. Okt. Sauerfäule, etwas Edelfäule	Für Weinbau mildes Klima	—	Rot	0
3	Gemmrigheim a. N., südwestliche Berglage	Muschelkalk, Stallmist	Trollinger mit etwas Elbling	Schimmel, Peronospora, Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	11.—16. Okt. Edel-, hauptsächl. Sauerfäule	Verhältnismäßig mild	—	„	1
4	„ westl. Berglage	„	Trollinger, Elbling, etw. Schw.-Riesling	Oidium, Peronospora, Sauerw., Schildlaus, gespritzt und geschwefelt	„	„	—	„	0
5	Lauffen a. N., Klosterweinberge, südlich. Lage	Muschelkalk. Stallmist und Superphosphat, Kali-Beigabe	Trollinger Auslese	Peronospora und Oidium, mit Kupferkalkbrühe u. Schwef. erfolgreich bekämpft	25.—28. Okt. Sauerfäule eingetrockn.	—	—	„	0
6	„ verschiedene Lagen	Muschelkalk, Lehm, Sand u. Leberkies, Stallmist	1/4 Trollinger 3/4 verschied. Rotweinsorten	„	Anfang Oktober Sauerfäule	—	—	„	1
7	Beilstein, Steinberg	Keupermergel, abwechslungsweise Mist, Wollstaub, Kunstdünger	Weiß-Riesling	Peronospora trat stark auf, Oidium wenig, gespritzt und geschwefelt	25. Okt. bis 5. Nov., Sauerfäule	Ziemlich mildes Klima	—	Weiß	0,
8	Schozach, Rotenberg	Schwerer Tonboden, Stallmist	Portugieser	Fäulnis durch Regen	Mitte Okt. Sauerfäule	—	—	Rot	0,
9	„ Blauerberg	Tonboden, Stallmist	Nachlese von Rot- u. Weiß-Gewächs	—	Mitte Okt., Edel- und Sauerfäule	—	—	Schill.	1,
10	Talheim, westlicher Abhang	Starker Lehmboden, Superphosphat, Kali, Ammoniak	Schwarz-Riesling	Peronospora und Oidium, gespritzt und geschwefelt	19. Okt., Sauerfäule	Im Jahr 1909 nicht günstig	—	Rot	0,
11	„ „	Muschelkalkboden	Sylvaner	„	29. Okt., Edel- und Sauerfäule	„	—	Weiß	0,
12	Weiler, südw. Lage	Keuper, Stalldünger	Weiß-Riesling	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm	31. Okt. und 1. Nov., wenig Edelf.	Wechselnde Witterung, während der Lese schön	—	„	0,
13	Eichelberg, großer Hundsberg, südw. Lage	„	Lemberger	„	27. u. 28. Okt. Sauerfäule	„	—	Rot	0,

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
	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			
0,9968	6,83	1,88	0,62	0,05	0,06	0,55	0,5	0,12	0,23	0	0,20	0,12	1,86	1,31	1,24	0,207	1,92	7,3	0,43
1,0007	5,38	2,29	1,09	0,06	0,04	1,04	0,6	unter 0,1	0,35	0	0,34	0,09	2,29	1,25	1,20	0,207	2,40	11,2	0,87
0,9991	5,42	1,83	0,74	0,19	0,04	0,69	0,4	0,12	0,27	0	0,29	0,14	1,81	1,12	1,07	0,201	2,50	7,4	0,55
0,9969	6,47	1,74	0,76	0,17	0,06	0,69	0,5	unter 0,1	0,24	0	0,30	0,12	1,74	1,05	0,98	0,205	2,0	7,7	0,57
1,0001	5,45	2,01	0,75	0,10	0,08	0,65	0,6	0,11	0,30	0,13	0,21	0	2,00	1,35	1,25	0,235	1,1	11,0	0,50
0,9973	6,93	2,22	1,01	0,10	0,03	0,97	0,6	0,15	0,40	0,06	0,22	0,16	2,17	1,20	1,16	0,189	2,26	8,7	0,74
0,9999	6,34	2,43	0,62	0,18	0,07	0,53	0,6	0,11	0,25	0	0,23	0,12	2,42	1,89	1,80	0,251	2,02	9,4	0,41
1,0054	7,87	4,46	1,13	0,07	0,06	1,05	0,8	0,57	0,11	0	0,13	0	3,99	2,94	2,86	0,336	3,26	10,2	0,99
0,9978	6,81	2,26	0,58	0,08	0,05	0,52	0,6	unter 0,1	0,23	0	0,12	0,14	2,23	1,71	1,65	0,226	2,35	8,9	0,40
0,9977	6,70	2,29	1,06	0,04	0,05	1,00	0,5	unter 0,1	0,30	0,13	0,18	0,12	2,29	1,29	1,23	0,157	1,77	7,5	0,85
0,9976	7,06	2,15	0,59	0,14	0,04	0,54	0,6	unter 0,1	0,32	0 12	0,20	0,09	2,15	1,61	1,56	0,212	2,22	8,5	0,32
0,9961	7,87	2,41	0,85	0,06	0,04	0,80	0,6	unter 0,1	0,32	0	0,12	0,23	2,41	1,60	1,56	0,247	2,20	7,6	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								II. Rems-
14	Schnait, südl. Lage	Blauer Keuper, Sand, Stallmist	Sylvaner, W.-Riesling, wenig Elbling	Peronospora, die Weinberge wurden 4mal gespritzt	9.—12. Okt. Edel- und Sauerfäule	Günstiges Klima	—	Weiß
15	Stetten i. R., südw. Lage	Roter Leberkies, Stallmist	Sylvaner u. Riesling	Blattfallkrankheit und Sauerwurm, gespritzt	18. Okt., Sauerfäule	—	—	„
16	Kleinheppach, Berg- u. Mittelfeldlage	Leberboden, Stalldünger	Trollinger, Urban, Sylvaner	Die leicht aufgetretene Peronospora und das Oidium mit Erfolg bekämpft	Anfangs u. Mitte Okt.	Mildes Klima	—	Rot
17	„ Berg-Mittelfeld u. niedere Lage	„	Trollinger, Urban, Sylvaner und wenig Portugieser	„	„ Edel- und Sauerfäule	„	—	„
18	Korb i. R., beste Berglage	Keuperboden mit Stallmist gedüngt	Sylvaner, Riesling	Keine, 3mal gespritzt, 4mal geschwefelt	22. u. 23. Okt. Sauerfäule	Günstig mit Ausnahme September	—	Weiß
19	„ „	„	Trollinger u. Affentaler	„	22.—26. Okt.	„	—	Rot
								III. Zaber-
20	Klingenberg, südl. Lage	Muschelkalk, Stalldünger	Trollinger	Etw. Sauerwurm 3mal gespritzt, 3mal geschwefelt	26. Okt., Sauerfäule	Günstig	—	Rot
21	Schwaigern, südl. Lage	Keupermergel, Stalldünger	Weiß-Riesling	„	30. Okt., Sauerfäule	„	—	Weiß
22	Haberschlacht, versch. Lagen	Verschied. Bodenarten, nicht gedüngt	Gemischt Gewächs	Etwas Sauerwurm, 4mal gespritzt u. geschwefelt	10.—18. Okt. wenig Edelfäule	—	—	Schill.
23	„ Langhälde	„	Portugieser	Wenig Peronosp. u. Heuwurm, Heuwurmmottenfang, 4mal gespritzt und geschwefelt	18.—21. Okt. viel Edelfäule	—	—	Rot
								IV. Kocher-
24	Öhringen-Verrenberg, Südlage	Keuper, Stalldünger	Lemberger	Peronospora und Oidium mit Erfolg bekämpft, ebenso Heu- und Sauerwurm, Lederbeeren, häufig Sauerwurmfäule	26. Okt., Sauerfäule	Naßkaltes Wetter	—	Rot
25	„ „	„	Sylvaner	„	28. Okt., Sauerfäule	„	—	Weiß

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	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
tal.																				
ems- Weiß	0,9976	5,80	2,16	0,85	0,10	0,04	0,80	0,5	0,13	0,26	0	0,14	0,14	2,13	1,33	1,28	0,195	2,20	8,6	0,67
„	1,0007	5,66	2,52	0,72	0,17	0,04	0,67	0,5	unter 0,1	0,17	0	0,21	0	2,52	1,85	1,80	0,316	3,62	8,8	0,59
Rot	0,9972	6,34	1,83	0,62	0,22	0,06	0,54	0,5	0,12	0,22	0,06	0,25	0,05	1,81	1,27	1,19	0,195	1,05	7,9	0,40
„	0,9992	6,21	2,16	1,00	0,06	0,05	0,94	0,4	0,16	0,29	0	0,26	0,12	2,10	1,16	1,10	0,204	2,20	6,4	0,79
Weiß	0,9964	7,26	1,85	0,57	0,10	0,06	0,49	0,6	0,11	0,17	0	0,20	0	1,84	1,35	1,27	0,224	2,27	8,3	0,41
Rot	0,9962	7,46	1,95	0,80	0,18	0,05	0,74	0,6	0,12	0,24	0	0,21	0,17	1,93	1,19	1,13	0,193	2,25	8,0	0,62
gäu.																				
aber- Rot	0,9994	6,37	2,41	1,00	0,07	0,03	0,96	0,5	0,11	0,35	0	0,22	0,17	2,40	1,45	1,41	0,220	2,30	7,8	0,79
Weiß	0,9987	7,05	2,51	0,98	0,08	0,02	0,95	0,7	0,14	0,33	0	0,14	0,24	2,47	1,52	1,49	0,233	2,05	9,3	0,78
Schill.	0,9991	5,92	2,24	0,66	0,12	0,05	0,60	0,5	0,17	0,25	0	0,16	0,22	2,17	1,57	1,51	0,230	2,37	8,4	0,47
Rot	0,9998	5,04	2,32	0,80	0,08	0,06	0,73	0,4	0,23	0,30	0	0,17	0,20	2,19	1,46	1,39	0,216	2,38	7,9	0,58
u. Jagsttal.																				
cher- Rot	0,9996	6,86	2,03	0,60	0,19	0,04	0,55	0,4	unter 0,1	0,30	0	0,34	0	2,03	1,48	1,43	0,242	2,76	5,8	0,40
Weiß	0,9982	6,61	2,37	0,81	0,11	0,04	0,76	0,5	unter 0,1	0,23	0	0,29	0	2,37	1,61	1,56	0,276	2,60	7,6	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
26	Ingelfingen, südl. Berglage	Muschelkalk, Stalldünger	Sylvaner, Gutedel, Riesling, Muskateller	Gegen Peronosp. 3—4mal gespr., Sauerwurm hat viel geschadet	20. Okt., Edel und Sauerfäule	Günstiges Klima	—	Weiß	0,9962
27	„ „	„	„	„	„	„	—	„	1,0001
28	Züttlingen und Möckmühl, Ammerlande, Südlage	Teils Muschelkalk, teils Gipsmergel, teils kalkhaltiger Tonboden	Weiß-Riesling	Leichtes Auftret. von Peronospora mehrfach mit Kupferkalkbrühe gespritzt	Ende Okt.	„	—	„	0,9974
29	„ „	Muschelkalk, abwechselnd Stallmist und Kompost	Sylvaner, Portugieser, Affentaler, Gutedel, etw. Lemberger	Peronospora, welche durch mehrf. Spritzen mit Kupferkalkbrühe erfolgreich bekämpft wurde	Vom 20. Okt. ab	„	—	Rot	1,0038
30	Jagsthausen, südw. Lage	Muschelkalk, Stalldünger u. Kompost	Gutedel, Sylvaner, Portugieser, W.-Riesling, Veltliner	Peronospora und Sauerwurm; erstere Krankh. wurde durch 3maliges Bespr. bekämpft	19.—26. Okt. Sauerfäule	Günstig	—	Weiß	0,9974

2. Ab-

I. Unteres

stich.

Necka

31	Gemmrigheim a. N., südw. Lage	Muschelkalk, Stalldünger	hauptsächl. Trollinger	Peronospora, Oidium, Motten, Schildlaus, gespritzt, geschwef., Mottenfang, Schildlaus abgebürstet	11.—18. Okt. Sauerfäule, teilweise Edelfäule	Mildes Klima	—	Rot	0,9986
32	Lauffen a. N., versch. Lagen	Muschelkalk, Lehm, Sand u. Leberkies, Stallmist	¼ Trollinger verschied. ¾ Rotweinsorten	Peronospora und Oidium, mit Kupferkalkbrühe u. Schwef. erfolgreich bekämpft	Anfang Okt., Sauerfäule	—	—	„	0,9999
33	„ Klosterweinberge, südl. Lage	Muschelkalk, Stallmist und Superphosphat, Kalibeigabe	Trollinger-Auslese	„	25.—28. Okt. Sauerfaule Beeren eingetrocknet	—	—	„	0,9968
34	Auenstein, Schloßberg	Keupermergel, Stallmist, Wollstaub, Kunstdünger	Verschied. Sorten (Frühlese)	Oidium heftig, Peronospora wenig, geschwefelt u. gespritzt	8. u. 9. Okt., mehr Edel- alsSauerfäule	Ziemlich gut	—	Schill.	0,9982

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	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
		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			
Weiß	0,9962	7,03	2,04	0,58	0,08	0,04	0,53	0,5	0,56	0,21	0	0,26	0	1,58	1,05	1,00	0,219	2,00	7,1	0,43
„	1,0001	8,25	3,91	0,88	0,08	0,06	0,80	0,7	0,25	0,17	0	0,21	0	3,76	3,11	3,03	0,337	3,20	8,5	0,71
„	0,9974	6,66	2,18	0,96	0,08	0,03	0,92	0,6	unter 0,1	0,41	0,10	0,19	0,16	2,18	1,26	1,22	0,177	2,08	9,0	0,67
Rot	1,0038	5,57	2,36	1,03	0,06	0,03	0,99	0,5	0,15	0,29	0	0,23	0,16	2,31	1,32	1,28	0,219	2,35	9,0	0,85
Weiß	0,9974	5,95	1,90	0,97	0,20	0,04	0,92	0,5	0,14	0,30	0	0,19	0,17	1,86	0,94	0,89	0,224	2,20	8,4	0,77
. Ab-	stich.																			
teres	Neckartal.																			
Rot	0,9986	5,70	1,94	0,77	0,05	0,07	0,68	0,4	unter 0,1	0,29	0	0,22	0,16	1,94	1,26	1,17	0,201	2,25	7,0	0,53
„	0,9999	5,20	2,13	0,65	0,29	0,05	0,59	0,4	0,13	0,30	0	0,14	0,22	2,00	1,41	1,35	0,228	2,25	7,7	0,44
„	0,9968	6,53	1,93	0,75	0,12	0,06	0,67	0,4	unter 0,1	0,30	0	0,16	0,19	1,93	1,26	1,18	0,201	2,10	6,1	0,52
Schill.	0,9982	6,27	1,92	0,68	0,29	0,06	0,60	0,6	0,11	0,23	0	0,23	0,10	1,81	1,21	1,13	0,273	2,64	9,6	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
35	Schozach, Mühlberg	Schwerer Tonboden, Stalldünger	Weiß-Riesling u. Sylvaner	Keine, gespritzt und geschwefelt	Mitte Okt., Sauerfäule	—	—	Weiß
36	„ Rotenberg	„	Portugieser mit Weiß-Burgunder	„	„	—	—	Rot
37	„ „	Schwerer Tonboden	Gemischt Rotgewächs	„	„	—	—	„
38	„ „	„	Nachlese Weißgewächs	„	„	—	—	Weiß
39	Talheim, Südlage	Muschelkalkboden, Stalldünger	Weiß-Riesling	Wenig Krankh., rechtzeitig gespritzt und geschwefelt	„ Sauerfäule	—	—	„
40	„ westl. Abhang	Muschelkalkboden ungedüngt	Sylvaner	„	„	—	—	„
41	Weiler, Friedrichshof, Eichelberg	Keuper, Stalldünger	Weiß-Riesling	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm.	31. Okt. u. 1. Nov., wenig Edelfäule	Wechselnde Witterung, während der Lese schön	—	„
42	Friedrichshof, Südlage	„	Trollinger u. Lemberger	„	27. u. 28. Okt. Sauerfäule	„	—	Rot
								II. Rems-
43	Schnait, südöstliche Lage	Keuper mit Sand, Stallmist	Sylvaner, Riesling, einige Putscheren	Peronospora, mit Kupfervitr. bekämpft	8.—10. Okt., etwas Sauerfäule	Günstig	—	Weiß
44	„ „	Sand mit Lehm und Keuper, Stallmist	Sylvaner, Riesling, Elbling	„	10. Okt., etwas Sauerfäule	„	—	„
45	Korb, beste Berglage	Keuperbod. mit Stallmist gedüngt	Trollinger und Affentaler	Keine, 3mal gespritzt, 4mal geschwefelt	22.u.23. Okt., Sauerfäule	Günstig mit Ausnahme September	—	Rot
46	„ „	„	Sylvaner, Riesling	„	22.—26. Okt.	„	—	Weiß
								III. Kocher-
47	Öhringen-Verrenberg, Südlage	Keuper, Stalldünger	Gemischt Rot-Gewächs	Peronospora und Oidium mit Erfolg bekämpft, ebenso Heu- und Sauerwurm, Lederbeeren, Sauerwurmfäule	26. Okt., Sauerfäule	Naßkaltes Wetter	—	Rot
48	„ „	„	Gemischt, Weiß-Gewächs	„	28. Okt., Sauerfäule	„	—	Weiß

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																			Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
0,9969	7,94	2,55	1,02	0,05	0,06	0,94	0,8	0,25	0,35	0,18	0,13	0,07	2,30	1,36	1,28	0,225	1,15	10,1	0,76	Weiß
1,0010	6,59	2,99	0,72	0,28	0,07	0,63	0,8	0,17	0,18	0	0,17	0,20	2,82	2,19	2,10	0,319	2,30	12,1	0,54	Rot
1,0014	6,27	2,81	1,01	0,04	0,05	0,95	0,7	0,14	0,25	0,11	0,05	0,10	2,67	1,72	1,66	0,284	0,90	11,2	0,77	„
1,0046	7,94	4,24	0,83	0,21	0,06	0,75	0,9	0,42	0,09	0	0,11	0	3,82	3,07	2,99	0,335	3,50	11,3	0,70	Weiß
0,9967	6,73	1,94	0,74	0,11	0,06	0,66	0,6	unter 0,1	0,36	0,13	0,12	0,10	1,94	1,28	1,20	0,133	1,30	8,9	0,41	„
0,9956	7,53	1,96	0,83	0,12	0,04	0,78	0,5	unter 0,1	0,35	0,12	0,14	0,11	1,96	1,18	1,13	0,160	1,50	6,6	0,54	„
0,9944	8,35	2,01	0,56	0,08	0,06	0,48	0,5	unter 0,1	0,28	0,07	0,08	0,15	2,01	1,53	1,45	0,182	1,40	6,0	0,20	„
0,9987	6,66	2,16	0,67	0,14	0,06	0,59	0,5	0,15	0,32	0	0,21	0,16	2,01	1,42	1,34	0,233	2,20	7,5	0,43	Rot
tal.																				II. Rems-
0,9976	5,89	1,71	0,58	0,18	0,07	0,49	0,4	0,12	0,18	0	0,23	0	1,59	1,10	1,01	0,237	3,00	6,8	0,40	Weiß
0,9966	6,21	1,62	0,62	0,22	0,05	0,56	0,3	unter 0,1	0,25	0	0,31	0	1,62	1,06	1,00	0,169	3,14	4,8	0,43	„
0,9961	7,12	2,04	0,59	0,28	0,04	0,54	0,3	unter 0,1	0,22	0	0,12	0,16	2,04	1,50	1,45	0,201	2,30	4,2	0,43	Rot
0,9966	7,26	2,02	0,60	0,10	0,07	0,51	0,4	0,13	0,16	0	0,20	0	1,89	1,38	1,29	0,224	2,55	5,5	0,43	Weiß
u. Jagsttal.																				Kocher-
0,9969	6,93	2,02	0,59	0,12	0,05	0,53	0,5	0,12	0,27	0	0,27	0,17	1,90	1,37	1,31	0,230	2,60	7,2	0,39	Rot
0,9962	8,07	2,16	0,59	0,27	0,07	0,50	0,5	unter 0,1	0,21	0	0,26	0	2,16	1,66	1,57	0,277	2,90	6,2	0,39	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
49	Ingelfingen, südl. Berglage	Muschelkalk, Stalldünger	Sylvaner, Gutedel, Riesling, Muskateller	Gegen Peronosp. 3—4mal gespr., gegen Oidium geschwefelt	Ende Okt., Edel- und Sauerfäule	Günstiges Klima	—	Weiß	1,0010
50	Dameneck, Züttlingen, Möckmühl, Südlage, Ammerlande	Muschelkalk, Gipsmergel, abwechselnd Stallmist und Kompost	Weiß-Riesling	Peronospora wurde durch öfteres Spritzen mit Kupferkalk- erfolgreich bekämpft	Letzten Tage des Okt.	„	—	„	0,9972
51	Jagsthausen, südwestl. Lage	Muschelkalk, Stalldünger und Kompost	Weiß-Sylv., Veltliner, Riesling, Gutedel, Portugieser	Gegen Peronosp. u. Oidium wurde 3mal gespritzt und 2mal geschwefelt	20.—26. Okt. Sauerfäule	Günstiges Klima	—	„	0,9976
								IV. Bodensee-	gegen
52	Hemigkofen, bergige Lage	Mergelboden, Stalldünger	3/5 Dünnelbling, 1/5 Dickelbling, 1/5 Bodenseeburgunder	Peronospora wurde durch 3mal. Spritzen bekämpft	17. Okt., 1/10 Edelfäule	—	—	Weiß	0,9982
53	Hemigkofen, Berglage	Sandiger Boden, Stalldünger	Dünnelbling, Dickelbling, je hälftig	„	16. Okt., 1/10 Sauerf.	—	—	„	1,0009

5. Baden.

Bericht der großherzoglichen landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Augustenberg. **Dr. F. Mach** und **Dr. A. Stang.**

Das schnelle Faulen der Trauben im September 1909 zwang die Winzer zu einem frühzeitigen Herbst. Die Trauben konnten nicht vollständig ausreifen und somit zählt dieser Jahrgang zu den geringsten der letzten 8 Jahre. Naturgemäß mußten diesen Weinen allerhand Fehler anhaften, welche durch das Mitkeltern der faulen Beeren entstanden, trotzdem haben sie sich besonders durch den starken Säurerückgang zu ganz annehmbaren Weinen entwickelt. Leider wurden die meisten Moste sogleich im Herbst gezuckert, so daß nur eine geringe Anzahl Weine für die Statistik erhalten werden konnte. Rotweine wurden so gut wie keine gewonnen, da die roten Trauben vielfach gar nicht gesondert gelesen, oder doch sofort weiß abgepreßt worden sind.

Zur Untersuchung gelangten insgesamt 46 Proben, darunter 28 Weißweine,

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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
1,0010	8,28	1,87	0,72	0,15	0,06	0,64	0,6	0,27	0,10	0	0,13	0	1,60	0,96	0,88	0,337	2,45	7,3	0,59
0,9972	6,73	2,11	0,93	0,20	0,05	0,87	0,4	0,11	0,34	0,05	0,15	0,16	2,00	1,13	1,07	0,168	1,95	5,9	0,70
0,9976	6,47	1,78	0,68	0,25	0,05	0,62	0,4	0,13	0,29	0	0,26	0,12	1,66	1,04	0,98	0,237	2,20	6,2	0,47
gegend.																			
0,9982	5,70	1,77	1,06	0,28	0,03	1,02	0,4	unter 0,1	0,33	0,09	0,10	0,17	1,77	0,75	0,71	0,167	1,60	7,0	0,81
1,0009	5,20	2,28	1,14	0,03	0,05	1,08	0,5	0,13	0,35	0,12	0,17	0,13	2,15	1,07	1,01	0,178	1,50	9,6	0,84

14 Weißherbste und Schiller und 4 Rotweine. Die gefundenen Höchst- und Mindestwerte für die einzelnen Bestandteile ergeben sich aus Tabelle I.

Tabelle I.

	Alkohol		Extrakt zuckerfrei		Freie Säuren		Mineralbestandteile		Milchsäure	
	Höchstwert	Mindestwert	Höchstwert	Mindestwert	Höchstwert	Mindestwert	Höchstwert	Mindestwert	Höchstwert	Mindestwert
Weißwein	8,43	3,67	2,89	1,73	0,81	0,52	0,288	0,179	0,43	0,07
Rotwein	8,29	5,07	2,63	2,30	0,52	0,40	0,335	0,278	0,30	0,16
Weißherbst und Schiller	9,01	5,78	2,81	1,98	0,80	0,49	0,384	0,197	0,40	0,20

Der auffallend niedrige Gehalt der Weine an freien Säuren im Vergleiche mit jenen der Moste und der entsprechend hohe Gehalt an Milchsäure bis zu 0,43 % läßt den starken Säurerückgang deutlich erkennen. Die übrigen Zahlen bewegen sich

Tabelle

Untersuchungen über die Entwicklung

Weinbaugebiet	Nr. des Weines	Bezeichnung des Weines	Datum der Untersuchung	Spezifisches Gewicht	100 ccm Alkohol	100 ccm Extrakt zuckerfrei
Bodensee . .	1	Immenstaader Weißwein	16. 10. 1909	1,045	—	—
			3. 12. 1909	1,0008	4,78	2,201
			14. 3. 1910	1,0001	4,77	2,061
			28. 7. 1910	1,0000	4,77	2,051
	2	Hagnauer Weißwein	16. 10. 1909	1,047	—	—
			3. 12. 1909	1,0030	4,55	2,609
			14. 3. 1910	—	4,55	2,285
			13. 10. 1910	—	—	—
			15. 11. 1910	1,0015	4,46	2,154
			2. 3. 1911	—	—	—
Markgräfler-Land	3	Müllheimer(Pflanzer) Weißwein	12. 10. 1909	1,069	—	—
			3. 12. 1909	0,9961	7,10	2,129
			14. 3. 1910	—	—	2,142
			28. 7. 1910	0,9964	6,97	2,085
Kaiserstuhl . .	4	Eichstetter Weißwein	4. 10. 1909	1,046	—	—
			3. 12. 1909	0,9996	4,37	1,902
			28. 7. 1910	—	4,37	1,814
			8. 9. 1910	0,9995	4,33	1,802
	5	Endinger Weißwein	4. 10. 1909	1,042	—	—
			3. 12. 1909	1,0008	3,94	1,914
			28. 7. 1910	1,0005	3,95	1,854
			8. 9. 1910	—	3,88	1,863
Taubergrund .	6	Unterschüpfer Weißwein	26. 10. 1909	1,062	—	—
			3. 12. 1909	0,9988	5,77	2,290
			14. 3. 1910	—	—	2,020
			28. 7. 1910	0,9982	5,77	2,043

innerhalb der normalen Grenzen und bieten zu besonderen Bemerkungen keine Veranlassung; s. Seite 110 und folgende.

Um in der Versuchsanstalt die Entwicklung einer Anzahl von Weinen des Jahrganges 1909 aus verschiedenen Weinbaugebieten des Landes verfolgen zu können, wurden Moste aus den hauptsächlich in Betracht kommenden Bezirken angekauft und im Keller der Versuchsanstalt eingelagert. Bei der Auswahl der Weine wurden möglichst geringe Gewächse bevorzugt.

In der obenstehenden Tabelle sind die Ergebnisse der Untersuchung von 6 Weinen mitgeteilt.

Mit Ausnahme des Hagnauers (Wein Nr. 2) ist bei allen Weinen der ursprünglich hohe Säuregehalt innerhalb zweier Monate auf ein normales Maß zurückgegangen; wie sich aus den späteren Untersuchungen ergibt, war der Säureabbau bei diesen Weinen schon Anfang September 1909 vollständig beendigt.

Von besonderem Interesse ist das Verhalten der Säure bei dem Hagnauer Wein.

II.

von badischen Weinen des Jahrganges 1909.

enthalten gr

Freie Säuren	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Gesamtweinsäure	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm N.-Lauge
1,60	—	0	1,60	—	—	—
0,99	0,34	0,048	0,93	0,385	0,250	3,03
0,90	0,35	0,05	0,84	—	—	—
0,885	0,39	0,064	0,805	0,302	0,222	2,00
1,76	—	0	1,76	—	—	—
1,49	0,08	0,04	1,44	0,433	0,265	3,07
1,43	0,09	0,048	1,37	—	—	—
1,11	—	0,06	1,03	—	—	—
1,03	0,497	0,06	0,955	0,345	0,236	2,6
1,00	0,55	0,06	0,828	0,322	—	—
0,85	—	0	0,85	—	—	—
0,635	0,296	0,04	0,585	0,318	0,191	1,80
0,615	—	0,04	0,56	—	—	—
0,595	0,30	0,04	0,545	0,27	0,179	1,43
1,07	—	0	1,07	—	—	—
0,695	0,342	0,04	0,64	0,40	0,235	2,70
0,67	0,35	0,068	0,585	0,317	0,210	—
0,67	—	0,066	0,587	0,317	0,207	1,70
1,37	—	0	1,37	—	—	—
0,84	0,43	0,07	0,747	0,425	0,200	2,07
0,79	0,44	0,072	0,70	0,377	—	—
0,80	—	0,078	0,707	0,377	0,201	1,60
1,62	—	0	1,62	—	—	—
0,77	0,156	0,028	0,735	0,353	0,292	2,7
0,59	0,20	0,048	0,530	—	—	—
0,60	0,20	0,044	0,545	0,233	0,243	1,53

Tabelle III.

Gemarkung	Most	Weine 28. 7. 1910		Abnahme der Säure	
	Säuregehalt %	Nichtfl. Säuren	Milchsäure	‰	In % des ursprüngl. Säuregehaltes
Immenstaad	1,60	0,81	0,39	7,9	49,3
Hagnau *)	1,76	0,155 *)	0,497 *)	8,0	45,7
Müllheim	0,85	0,55	0,20	3,0	35,3
Eichstetten	1,07	0,59	0,35	4,8	44,8
Endingen	1,37	0,70	0,43	6,7	48,9
Unterschüpf	1,02	0,55	0,25	4,7	45,2

Er wurde in ganz gleicher Weise behandelt wie die übrigen Weine, trotzdem ging hier die Säure im ersten Jahr nicht nennenswert zurück. Der eigentliche Abbau

*) Untersuchungsbefund vom 15. Nov. 1910.

der Apfelsäure setzte erst im September 1910 unter starker Kohlensäureentwicklung ein und fand im Frühjahr 1911 seinen Abschluß.

Besonders zu erwähnen ist der Milchsäuregehalt von nur 0,25% bei dem Wein Nr. 6, obwohl hier eine Säureabnahme um 45,2% des ursprünglichen Gehaltes stattgefunden hat. Leider konnte wegen Mangels an Arbeitskräften eine vollständige Untersuchung der ursprünglichen Moste nicht durchgeführt werden. Es läßt sich daher nicht feststellen, ob der starke Säurerückgang in erster Linie der Ausscheidung von Weinstein zuzuschreiben ist, oder ob hier noch andere Faktoren mitgewirkt haben.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								See-
1	Öhningen, Hochberg N.O.	Schwerer Lehm, Stalldünger	Gewöhnlicher Rot-Elbling	Blattfallkrankheit, Kupferkalkbrühe	10. Okt., Stockfäule	—	28. 6.	Rot
2	Konstanz, Sierenmoos	Leichter Lehm, Stalldünger	Blauer Sylvaner und weisser Elbling	Peronospora u. Sauerwurm Kupferkalkbrühe	12. u. 13. Oktober, sauerwurmfaul	Nasse Witterung	30. 5.	Weißherbst
3	Meersburg, Haltnau	Lehm- und Kiesboden, Stalldünger	Blauer Sylvaner	„	17.—20. Oktober sauerwurmfaul	„	„	„
4	„ „	„	Schwarzer Burgunder	„	20.—24. Oktober, sauerwurmfaul	„	„	Rot
5	Hagnau, Gwand	Sandiger Lehm, Stalldünger	Blauer Sylvaner	Blattfallkrankheit, Kupferkalkbrühe	21.—22. Oktober, Rohfäule	Regnerische Blütezeit	21. 7.	Weißherbst
6	Meersburg, Jungfernsteig	Sandiger Lehm, künstl. Düngung	„	„	27. Okt. Rohfäule	„	„	„
7	„ Hattengarten	„	„	„	4. November Rohfäule	„	„	„
8	„ Sommertal	Kiesiger Boden, Stall- u. künstl. Dünger	„	Blattfallkrankheit, Kupferkalkbrühe, Sauerwurm	23. Okt., Rohfäule	„	„	„
9	„ Schützenrain	Mittelschwerer Lehmboden, Stallmist	Gemischt	„	26. Okt., Rohfäule	„	„	„
10	„ Haltnau	Kiesiger Boden, Stall- und künstl. Dünger	Blauer Sylvaner, spät. Burgunder	„	29.—30. Oktober, Auslese nur ges. Trauben	„	„	Rot
11	Hagnau	—	—	—	—	—	„	Weißherbst
12	„	—	—	—	—	—	3. 12.	Weiß
13	Immenstaad	—	—	—	—	—	28. 7.	„

Wie aus Tabelle III hervorgeht, beträgt der Säurerückgang 35,3—49,3% der ursprünglich vorhandenen Säuremenge.

Die Weine lagerten in Fässern von 300—600 Liter Inhalt.

Diese Versuche lassen erkennen, daß sich auch aus geringen und stark sauren badischen Mosten bei sachgemäßer Behandlung ohne Hilfe von Zuckerwasser Weine erzielen lassen, deren Säure sich in normalen Grenzen bewegt. Geschmacklich zeigen die Weine die typischen Eigenschaften ihres Ursprungs, ohne daß die Säure unharmonisch hervortritt.

	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	In 100 ccm sind enthalten g														Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
Spezifisches Gewicht		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität des wässerigen Auszugs der Asche in ccm n-Lauge	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	
Weine.																
1,0005	Rot	5,07	2,33	0,52	0,30	0,07	0,43	—	0,13	0,20	1,5	2,30	1,87	1,78	0,292	2,7
0,9974	Weißherbst	7,37	2,13	0,65	0,32	0,04	0,59	—	0,11	0,26	0,83	2,12	1,53	1,48	0,197	1,7
0,9968	„	6,21	2,42	0,55	0,30	0,06	0,48	—	0,11	0,17	0,53	2,41	1,93	1,86	0,233	1,8
0,9966	Rot	7,37	2,28	0,41	0,25	0,05	0,35	—	0,11	0,23	1,43	2,27	1,92	1,86	0,279	2,5
0,9927	Weißherbst	7,53	2,59	0,63	0,40	0,05	0,57	—	0,13	0,23	0,96	2,56	1,99	1,93	0,227	2,0
0,9962	„	8,41	2,71	0,55	0,37	0,06	0,47	—	0,12	0,15	1,1	2,69	2,22	2,14	0,281	2,4
0,9966	„	9,01	2,86	0,59	0,32	0,04	0,54	—	0,15	0,16	1,2	2,81	2,27	2,22	0,280	2,6
0,9974	„	7,45	2,51	0,52	0,20	0,06	0,45	—	0,11	0,20	0,9	2,5	2,05	1,98	0,259	2,0
0,9994	„	6,11	2,52	0,8	0,38	0,07	0,72	—	0,12	0,35	0	2,5	1,78	1,7	0,226	1,0
0,9966	Rot	8,08	2,48	0,4	0,20	0,06	0,32	—	0,12	0,19	1,3	2,46	2,14	2,06	0,278	2,2
0,9972	Weißherbst	7,53	2,59	0,63	0,40	0,05	0,57	—	0,13	0,23	0,96	2,56	1,99	1,93	0,227	2,0
1,0030	Weiß	4,55	2,61	1,49	0,08	0,04	1,44	—	0,11	0,43	2,82	2,60	1,16	1,11	0,265	3,1
1,0000	„	4,77	2,05	0,89	0,39	0,06	0,81	—	unter 0,1	0,30	1,10	2,05	1,24	1,16	0,222	2,0

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								Markgräfler-
14	Feuerbach, südöstlich	Stalldung	Gutedel	Blattfallkrankheit, Spritzen	Anfang Oktober	Viel Niederschläge	13. 6.	Weiß
15	Kandern, südlich	„	Most und Elben	„	„	„	„	„
16	Heitersheim, Mariental	—	Gutedel	—	—	—	24. 5.	„
17	Grenzach	Tonboden	Gemischt	Peronospora, Oidium, Schwefeln, Spritz.	8. Okt., zum Teil angefault	anhaltende Niederschläge	13. 5.	„
18	Müllheim	Schwerer Lehmboden, Stalldung	Gutedel	Peronospora, hauptsächlich Sauerwurm, Spritzen	Anfang Oktober	—	27. 5.	„
19	„	„	„	„ Schwefeln	„	„	„	„
20	„ Pflanzer	—	—	—	—	—	28. 7.	„
								Breisgau
21	Kenzingen, Niederberg	Mergel, Stallmist	Gemischt	Blattfallkrankheit, Äscherich; gespritzt und geschwefelt	Anfang Oktober	Regenwetter	16. 5.	Weiß
								Kaiser-
22	Rotweil	—	—	—	—	—	3. 6.	Weiß
23	„	—	Ruländer	—	—	—	„	Rot
24	Endingen	—	Gemischt	—	—	—	„	Weiß
25	„	—	„	—	—	—	8. 9.	„
26	„	—	„	—	—	—	3. 6.	„
27	„	—	„	—	—	—	„	„
28	Eichstetten	—	—	—	—	—	8. 9.	„
								Orte-
29	Ortenberg, Hausreben	Mergel, Stalldung	Gemischt	Heu- und Sauerwurm, Schmierseife	1. Okt., etwas faul	—	24. 5.	Weiß
30	„ Trottberg	„	Rot Burgunder	„	8. Okt., mehr faul	—	24. 5.	„
31	Durbach	—	—	—	—	—	21. 5.	„
32	„	—	Clevner	—	—	—	„	„
33	„	—	Klingelberger	—	—	—	„	„
34	„	Granit, Stalldung	Gemischt	Sauerwurm	Oktober		18.5.	„
35	„	„	„	„	„	—	„	Schill.

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	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität des wässerigen Auszugs der Asche in ccm n-Lauge	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
Weine.																
äfler-																
Weiß	0,9985	5,44	2,00	0,79	0,25	0,03	0,75	—	unter 0,1	0,33	0,83	2,00	1,25	1,21	0,213	1,9
„	0,9970	5,61	1,79	0,61	0,22	0,06	0,54	—	unter 0,1	0,19	0,20	1,79	1,25	1,18	0,208	1,1
„	0,9976	5,43	1,81	0,56	0,27	0,06	0,48	—	0,13	0,21	0,50	1,78	1,30	1,22	0,183	1,4
„	0,9972	6,04	1,92	0,55	0,30	0,05	0,49	—	0,1	0,20	0,86	1,92	1,43	1,37	0,210	1,7
„	0,9964	7,16	2,15	0,55	0,25	0,04	0,50	—	unter 0,1	0,22	0,70	2,15	1,65	1,60	0,216	1,8
„	0,9977	6,78	2,33	0,71	0,14	0,03	0,67	—	0,12	0,23	0,90	2,31	1,64	1,60	0,236	1,8
„	0,9964	6,97	2,08	0,60	0,20	0,04	0,55	—	unter 0,1	0,27	0,69	2,08	1,53	1,48	0,179	1,4
isgau																
Weiß	1,0000	4,04	1,72	0,68	0,33	0,06	0,60	—	unter 0,1	0,30	0,17	1,72	1,12	1,04	0,185	1,3
aiser-																
Weiß	0,9989	5,78	2,23	0,69	0,32	0,08	0,60	—	0,11	0,21	0	2,22	1,62	1,53	0,259	1,2
Rot	0,9956	7,53	2,21	0,52	0,17	0,06	0,51	—	0,15	0,17	0,57	2,16	1,63	1,64	0,205	1,6
Weiß	0,9966	6,56	2,09	0,57	0,25	0,04	0,41	—	0,13	0,21	0,37	2,06	1,66	1,49	0,222	1,2
„	1,0005	3,88	1,86	0,81	0,43	0,08	0,71	—	unter 0,1	0,38	—	1,86	1,15	1,05	9,201	1,6
„	0,9994	4,92	2,01	0,73	—	0,06	0,65	—	0,13	0,28	—	1,98	1,33	1,25	0,246	1,5
„	0,9990	5,40	2,19	0,58	—	0,07	0,49	—	0,11	0,16	—	2,18	1,69	1,60	0,249	2,1
„	0,9995	4,33	1,80	0,67	0,34	0,07	0,59	—	unter 0,1	0,32	—	1,80	1,21	1,13	0,207	1,7
Orte-																
Weiß	0,9992	5,49	2,27	0,64	0,33	0,07	0,54	—	0,11	0,23	1,00	2,26	1,72	1,62	0,243	2,0
„	0,9980	6,22	2,33	0,57	0,30	0,06	0,49	—	0,12	0,20	0,83	2,31	1,82	1,74	0,238	1,9
„	0,9964	7,30	2,23	0,50	0,26	0,05	0,43	—	unter 0,1	0,16	1,00	2,23	1,80	1,73	0,250	1,9
„	0,9950	7,73	2,14	0,42	0,21	0,06	0,34	—	unter 0,1	0,17	1,06	2,13	1,79	1,71	0,238	1,9
„	0,9965	6,31	1,89	0,59	0,28	0,05	0,53	—	0,11	0,23	0,76	1,87	1,34	1,28	0,208	1,7
„	0,9972	6,35	2,00	0,49	0,26	0,07	0,39	—	0,12	0,15	1,33	1,98	1,59	1,49	0,270	2,1
„	0,9974	6,04	2,04	0,55	0,34	0,08	0,45	—	0,11	0,15	1,03	2,03	1,58	1,48	0,255	2,2
Schill.																

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
36	Zell-Weierbach, Abtsberg	Stalldung	Rot Burgunder	Gespritzt Keine	Anfang Oktober, meist gesund	—	14. 6.	Weiß
37	Niederschopfheim, Windenloch	Mergel, Stallmist und Thomasmehl	Riesling	Heu- und Sauerwurm, 3m. gespr. mitKupfervitriol	20. Sept.,	stark anhaltendes Regenwetter	„	„
38	Bühlertal, Altenberg	Granitboden	Schwarz. Burgunder	Blattfallkrankheit, Kupferkalk	Mitte Oktober	Feuchter Sommer	17. 6.	Rot
39	Altschweier	Granit, Stalldung	Riesling	Peronospora, Kupferkalkbr.	„	„	„	Weiß
40	Fremersberg	—	„	—	—	—	—	„
41	„	—	Traminer	—	—	—	—	„
42	„	—	Sylvaner	—	—	—	—	„
							Mosbach- und	
43	Marbach	Kalkboden, Stallmist	Gemischt	Blattfallkrankheit, Kupfervitriol	12. Okt.,	schlechtes, kaltes Wetter	24. 5.	Weiß
44	Unterschüpf	—	—	—	—	—	28. 7.	„
								Berg-
45	Weinheim, Kißlich	Grober roter Granit, Stalldung	Riesling	Heu- und Sauerwurm	22. Okt., angefault	Zu viel Regen u. zu wenig Sonne	7. 5.	„
46	„ Kißlich	Löß, Sand, roter Granit, Stalldung	Gemischt	„	14. Okt., faul	„	„	Schill.

6. Hessen.

A. Rheinhessen.

Bericht des chemischen Untersuchungsamtes für die Provinz Rheinhessen.

Prof. **Dr. Mayrhofer.**

Der Jahrgang 1909 hat, wie dies nach den moststatistischen Erhebungen vorauszusehen war, der Hauptsache nach kleine, alkohol- und säurearme, aber immerhin brauchbare Tischweine geliefert, die sich besser entwickelten, als man im Herbst anzunehmen geneigt war. Der Alkoholgehalt überschreitet nur mit einigen aus besseren Lagen stammenden Weinen 8%, (Max. 8,9%), die Extrakte liegen fast durchweg über 2 g, nur bei einzelnen Weinen aus bestimmten Lagen geht auch heuer wie fast alljährlich der Extraktgehalt auf 1,9 g herab, geringere Extraktwerte wurden nicht beobachtet, obgleich unter den untersuchten Weinen meist solche aus mittleren und kleineren Lagen vertreten sind.

Der Mineralstoffgehalt ist — Nr. 8 ausgenommen — hoch, bei einzelnen Weinen

Spezifisches Gewicht	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schilcherwein)	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	Alkalität des wässerigen Auszugs der Asche in ccm n-Lauge	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
0,9976	Weiß	6,13	2,17	0,54	0,32	0,06	0,46	—	unter 0,10	0,18	0,53	2,17	1,71	1,63	0,255	1,7
1,0010	„	3,67	1,91	0,70	0,38	0,07	0,61	—	unter 0,10	0,29	0,70	1,91	1,30	1,21	0,234	2,0
0,9968	Rot	8,29	2,68	0,41	0,16	0,07	0,33	0,8	0,15	0,12	1,5	2,63	2,30	2,22	0,335	2,5
0,9970	Weiß	6,82	2,10	0,66	0,24	0,05	0,60	0,65	0,15	0,30	0,76	2,05	1,45	1,39	0,208	1,6
0,9992	„	7,07	2,72	0,74	0,08	0,04	0,68	—	0,13	0,19	0,3	2,89	2,21	2,15	0,264	1,5
0,9976	„	8,12	2,88	0,64	0,07	0,05	0,59	—	0,12	0,18	0,8	2,86	2,27	2,22	0,262	1,9
0,9988	„	7,28	2,69	0,74	0,07	0,04	0,69	—	0,15	0,18	1,1	2,64	1,95	1,90	0,278	2,0
Taubergrund.																
0,9954	Weiß	7,56	2,13	0,51	0,17	0,04	0,45	—	0,13	0,19	0,56	2,10	1,65	1,59	0,203	1,4
0,9982	„	5,77	2,04	0,60	0,25	0,04	0,55	—	0,1	0,23	0,46	2,04	1,49	1,44	0,243	1,5
straße.																
0,9969	„	8,43	2,64	0,64	0,14	0,04	0,58	—	0,16	0,18	0,46	2,58	2,00	1,94	0,288	1,7
0,9986	Schill.	7,28	2,84	0,51	0,28	0,09	0,40	—	0,15	0,11	1,83	2,79	2,39	2,28	0,384	2,6

sogar sehr hoch, so daß das Extrakt-Ascheverhältnis bis zu 15,5% des zuckerfreien Extraktes ansteigt (Nr. 31). Der Wein Nr. 31 zeichnet sich außerdem durch geringen Säure- und Alkoholgehalt aus, für seine anormale Zusammensetzung, über deren Ursachen wir nichts Näheres erfahren konnten, dürfte wohl das Zusammenwirken der verschiedenen Schädlinge dieses Jahrganges zur Erklärung herangezogen werden. Der Säuregehalt der Moste war nicht übermäßig hoch, bei nahezu der Hälfte der

100 ccm enthalten Gramm	Höchstgehalt	Niederstgehalt
Alkohol	8,98	5,70
Extrakt, nach Abzug des 0,1 übersteigenden Zuckers	3,15	1,90
Extrakt, nach Abzug der fixen Säure	2,61	1,38
Fixe Säure	0,77	0,28
Mineralbestandteile	0,417	0,168
Milchsäure	0,52	0,02
Extrakt-Mineralbestandteile wie 100 zu:	15,5	8,2

untersuchten Weine ist ein starker Säurerückgang eingetreten (0,3—0,6 Milchsäure) der geringe Säuregehalt der 1909er Weine kann daher nicht überraschen.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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)	Spezifisches Gewicht
1	Alsheim	—	—	—	—	—	19. 11. 1909	Weiß	0,998
2	Aspisheim, Spangenberg	Tonboden, Stalldünger	Österreicher	—	Vom 20.—25. 10. 1909, etw. Sauerfäule	—	18.3. 1910	„	0,995
3	„ Kaltenborn u. Promecher	„	„	—	„	—	„	„	0,996
4	Bingen, Mainzerweg	Schieferboden	Riesling	—	Oktober 1909 etwas Sauer- u. Edelfäule	—	19. 3. 1910	„	0,999
5	Büdesheim, Osterberg	Letteboden	Österreicher	—	„	—	„	„	0,998
6	Dromersheim, Geige	Sandiger Boden	„	—	„	—	„	„	0,998
7	Elsheim	—	—	—	—	—	19. 1. 1910	„	0,996
8	Ensheim	—	—	—	—	—	9. 1. 1910	„	0,995
9	Gau-Algesheim, Bergstraße, Goldberg, Gerütschte, Klopp, Gänsborn, Gehauweg	Letteboden, Kalksteinboden	Kleinberger, Österreicher, Riesling, große Traminer, Tokayer	Leichte Anfänge von Peronospora, es wurde gespr. mit Kupferkalkbrühe und geschwefelt mit gemahlenem Schwefel	20. 10. 1909, Sauerfäule	—	22. 3. 1910	„	0,994
10	„ Steinert, Krispel, Ochsenborn, Kreuz, Hippel	Kalksteinlette, schwer. Sandboden, Kuhmist, Lützeler Guano	Österreicher, Riesling, Tokayer, große Traminer und Gewürz-Traminer	„	„	—	„	„	0,995
11	Gau-Bickelheim, Goldberg	Tonboden, Stalldung	Österreicher gemischt	—	19. 10. 1909	—	16. 3. 1910	„	0,997
12	„ Weicherschläge	Schwerer Tonboden, Stalldung	„	—	—	—	„	„	0,996
13	„ Johannesweg	Leichter Tonboden, Stalldung	—	—	18. 10. 1909	—	„	„	0,997
14	„ Kapelle	Gemischter Tonboden, Stalldung	Österreicher, gem. Lese	—	20. 10. 1909	—	„	„	0,998
15	Gau-Odernheim	—	—	—	—	—	19. 1.	„	0,995
16	Gumbsheim	—	—	—	—	—	„	„	0,999
17	Gundersheim	—	—	—	—	—	„	„	
18	Guntersblum	—	—	—	—	—	19. 12. 1909	„	0,995 0,998

Die übrige Zusammensetzung der Weine gibt keine Veranlassung zu weiteren Bemerkungen.

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
	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				
0,9985	6,21	2,38	0,56	0,51	0,04	0,51	0,51	nicht vorhanden	0,17	0	0,22	0	2,38	1,86	—	0,266	3,00	8,2	0,43
0,9959	6,73	1,93	0,54	0,37	0,04	0,49	0,48	zuckerfrei	0,24	0	0,15	0,12	1,93	1,44	—	0,195	1,90	7,1	0,37
0,9962	6,73	1,90	0,57	0,39	0,04	0,52	0,53	„	0,26	0	0,14	0,15	1,90	1,38	—	0,181	1,85	7,8	0,39
0,9994	7,94	3,24	0,70	0,47	0,09	0,59	0,81	0,19	0,13	0	0,16	0	3,15	2,56	—	0,315	2,20	10,2	0,52
0,9983	7,26	2,63	0,60	0,25	0,08	0,50	0,67	Spuren	0,18	0	0,09	0,11	2,63	2,13	—	0,258	1,30	9,2	0,41
0,9983	6,27	2,31	0,55	0,43	0,10	0,42	0,52	zuckerfrei	0,20	0	0,21	0,04	2,31	1,89	—	0,266	2,20	8,2	0,32
0,9968	6,93	2,21	0,49	0,20	0,04	0,43	0,64	unter 0,1	0,19	0	0,21	0,02	2,21	1,78	—	0,239	2,70	9,3	0,34
0,9957	7,06	2,03	0,56	0,02	0,04	0,51	0,65	nicht vorhanden	0,30	0	0,11	0,17	2,03	1,52	—	0,168	1,90	10,0	0,36
0,9949	7,80	2,12	0,52	0,38	0,06	0,44	0,66	unter 0,1	0,20	0	0,13	0,10	2,12	1,68	—	0,216	1,80	8,4	0,34
0,9952	8,07	2,34	0,50	0,40	0,05	0,44	0,73	unter 0,1	0,18	0	0,23	0	2,34	1,90	—	0,247	2,35	9,0	0,35
0,9978	7,06	2,34	0,61	0,06	0,03	0,57	0,67	0	0,15	0	0,19	0	2,34	1,77	—	0,252	2,70	9,5	0,50
0,9968	7,26	2,25	0,53	0,07	0,03	0,49	0,68	0,10	0,17	0	0,21	0,01	2,25	1,76	—	0,230	2,50	9,3	0,42
0,9972	7,26	2,24	0,51	0,47	0,04	0,46	0,74	0	0,18	0	0,16	0,05	2,24	1,78	—	0,251	2,25	10,0	0,37
0,9984	6,73	2,35	0,74	0,25	0,03	0,70	0,60	0	0,20	0	0,24	0,01	2,35	1,65	—	0,254	2,80	8,8	0,60
0,9954	7,60	2,03	0,51	0,35	0,04	0,46	0,58	Spuren	0,25	0	0,21	0,08	2,03	1,57	—	0,224	2,10	7,5	0,38
0,9991	5,83	2,35	0,61	0,37	0,04	0,56	0,57	0	0,21	0	0,23	0,03	2,35	1,79	—	0,227	2,40	9,8	0,46
0,9953	7,39	2,01	0,41	0,09	0,03	0,37	0,60	unter 0,1	0,20	0	0,21	0,04	2,01	1,64	—	0,214	2,10	8,1	0,27
0,9988	6,14	2,29	0,52	0,44	0,06	0,44	0,73	0	0,17	0	0,22	0	2,30	1,90	—	0,298	3,35	12,05	0,36

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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, Schilcherwein)	
19	Harxheim, versch. Lagen	Lehm, Kaliammoniak, Superphosphat, Thomasmehl und Chilesalpeter	Österreicher	—	30. 10. 1909	—	4. 4. 1910	Weiß	0,9
20	„ „	„	„	—	1./2. 11. 1909	—	„	„	0,9
21	„ Ebersheimer Sand	Sandiger Lehm, Düngung wie Nr. 19	„	—	26./27.10. 1909	—	„	„	0,9
22	Kostheim	—	—	—	—	—	19. 1. 1910	„	0,9
23	Mettenheim, Liebfrauental	—	Burgunder	—	—	—	23. 2. 1910	„	0,9
24	„ „	—	Riesling	—	—	—	17. 3. 1910	„	0,9
25	Nackenheim, Sommerwin,	—	Sylvaner	—	—	—	22. 3. 1910	„	0,9
26	„ Dietenkapp	—	Sylvaner	—	—	—	„	„	0,9
27	Nierstein, Hinter Saal	Schwerer Boden mit rotem Tonschiefer, Stalldung	Österreicher	—	17. 10. 1909, etwas Sauerfäule	—	Nach dem 2. Abstich 2. 4. 1910	„	0,9
28	„ Spielberg	Lehmboden, Stalldung	„	—	12. 10. 1909, etwas Sauerfäule	—	„	„	0,9
29	„ Streng	Schwerer roter Boden, Stalldung	„	—	18. 10. 1909, etwas Sauerfäule	—	„	„	0,9
30	„ Hipping	Schwerer Boden mit rotem Tonschiefer, Stalldung	„	—	20. 10. 1909, etwas Sauerfäule	—	„	„	0,9
31	Oppenheim, Kette	—	Riesling	—	—	—	19. 6. 1909	„	0,9
32	„ Gutleuthaus	—	„	—	—	—	„	„	0,9
33	„ Dienheimer Tafelstein	—	—	—	—	—	„	„	0,9
34	„ Krötenbrunnen	—	—	—	—	—	„	„	0,9
35	„ Sackträger	—	—	—	—	—	„	„	0,9
36	„ Reisekahr	—	Österreicher u. Riesling	—	—	—	19. 11. 1909	„	0,9
37	„ Brünnchen	—	Riesling	—	—	—	„	„	0,9
38	„ Steig	—	Österreicher u. Riesling	—	—	—	19. 1. 1910	„	0,9
39	„ Kugel	—	—	—	—	—	19. 11. 1909	„	0,9
40	„ Goldberg	—	Riesling	—	—	—	„	„	0,9

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
	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			
0,9977	6,99	2,49	0,42	0,14	0,04	0,37	0,64	zuckerfrei	0,17	0	0,21	0,04	2,49	2,12	—	0,251	2,15	9,1	0,28
0,9975	7,06	2,51	0,38	0,18	0,07	0,30	0,65	„	0,16	0	0,20	0	2,51	2,21	—	0,272	2,50	8,2	0,22
0,9967	7,39	2,37	0,38	0,21	0,05	0,32	0,71	„	0,15	0	0,19	0	2,37	2,05	—	0,221	1,95	9,6	0,24
0,9985	7,26	2,62	0,56	0,46	0,04	0,51	0,85	0,17	0,23	0	0,16	0,10	2,55	2,04	—	0,263	2,25	10,90	0,39
0,9990	7,12	2,74	0,41	0,10	0,11	0,28	0,68	0,11	0,17	0	0,22	0	2,73	2,45	—	0,330	2,70	9,5	0,20
0,9987	6,40	2,25	0,83	0,21	0,05	0,77	0,43	0,13	0,24	0	0,09	0,17	2,22	1,45	—	0,198	1,90	6,8	0,66
0,9972	7,39	2,52	0,43	0,06	0,04	0,38	0,85	Spuren	0,17	0	0,16	0,04	2,52	2,14	—	0,252	2,30	11,5	0,29
0,9992	7,26	2,92	0,45	0,12	0,06	0,37	0,69	Spuren	0,11	0	0,13	0	2,92	2,55	—	0,334	3,00	9,5	0,31
0,9958	8,70	2,66	0,56	0,42	0,05	0,49	0,75	0,10	0,14	0	0,17	0	2,66	2,17	—	0,286	2,40	8,6	0,42
0,9977	8,21	2,90	0,53	0,48	0,07	0,44	0,68	0,11	0,12	0	0,15	0	2,89	2,45	—	0,355	3,00	8,2	0,38
0,9975	8,98	3,13	0,58	0,40	0,06	0,51	0,83	0,11	0,10	0	0,12	0	3,12	2,61	—	0,358	3,10	9,2	0,46
0,9973	8,49	2,96	0,50	0,46	0,06	0,42	0,84	unter 0,1	0,08	0	0,10	0	2,96	2,54	—	0,355	3,20	9,8	0,38
0,9982	5,83	2,06	0,51	0,25	0,09	0,40	0,42	nicht vorhanden	0,18	0	0,23	0	2,06	1,70	—	0,320	3,25	7,2	0,31
0,9986	5,89	2,15	0,51	0,34	0,04	0,46	0,54	unter 0,1	0,20	0	0,25	0	2,15	1,69	—	0,270	2,50	9,2	0,36
0,9978	6,66	2,35	0,42	0,28	0,09	0,31	0,70	nicht vorhanden	0,20	0	0,24	0	2,35	2,04	—	0,353	4,20	10,52	0,21
0,9992	6,40	2,59	0,44	0,33	0,10	0,32	0,76	unter 0,1	0,14	0	0,17	0	2,59	2,27	—	0,366	4,80	11,09	0,25
0,9976	6,66	2,40	0,37	0,28	0,06	0,30	0,66	0	0,20	0	0,25	0	2,40	2,10	—	0,335	4,10	9,9	0,20
0,9980	7,33	2,71	0,38	0,22	0,08	0,28	0,76	nicht vorhanden	0,17	0	0,22	0	2,71	2,43	—	0,397	4,25	10,3	0,20
0,9980	7,12	2,60	0,38	0,16	0,07	0,30	0,53	„	0,18	0	0,22	0	2,60	2,30	—	0,365	4,20	7,4	0,21
0,9975	7,12	2,37	0,37	0,42	0,07	0,28	0,67	„	0,18	0	0,22	0	2,37	2,09	—	0,321	3,60	9,5	0,17
0,9979	6,66	2,55	0,43	0,31	0,09	0,32	0,82	„	0,16	0	0,21	0	2,55	2,24	—	0,327	4,00	12,3	0,23
0,9997	6,86	2,78	0,41	0,32	0,08	0,31	0,62	„	0,20	0	0,25	0	2,78	2,47	—	0,417	4,75	9,0	0,21

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
41	Pfaffen-Schwabenheim	—	—	—	—	—	19. 1. 1910	Weiß
42	Weinheim	—	—	—	—	—	9. 1. 1910	„
43	„	—	—	—	—	—	6. 1. 1910	„
44	„	—	—	—	—	—	„	„
45	„	—	—	—	—	—	„	„
46	Weisenau, Grube	Kalkhaltiger Lehmboden, Komposterde	Österreicher	—	Teilweise Sauerfäule	—	28. 4. 1910	„
47	„ „	„	„	—	„	—	„	„
48	Wöllstein	—	—	—	—	—	6. 1. 1910	„
49	Zornheim	—	—	—	—	—	19. 1. 1910	„

B. Bergstraße und Odenwald.

Bericht des Chemischen Untersuchungsamtes Darmstadt.
Prof. **Dr. H. Weller.**

Über die Ernte des Jahres 1909 wurde bei der Zusammenstellung der Moste eingehend berichtet und müssen wir auf die dortselbst niedergelegten näheren Mitteilungen verweisen.

Darnach wurde im Herbst 1909 eher noch etwas weniger geerntet als im Jahre 1908 und ließ die Qualität der gekelterten 1909er Moste außerordentlich zu wünschen übrig.

Diese Angaben haben sich bestätigt.

Der 1909er Jahrgang, dessen Ernte ja hinsichtlich des Quantums kaum befriedigte, hat sich im weiteren Ausbau seiner Weine nicht besonders erfreulich gestaltet. Entsprechend der geringen Wärme, welche der Weinstock im Jahre 1909 erhalten hat, zeigen sich die 1909er Weine im allgemeinen als arm an Alkohol und sonstigen die Qualität des Weines ausmachenden Eigenschaften.

(Mehrere Weine — durch * gekennzeichnet — haben einen Zuckerwasserzusatz erhalten,

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
1*	Auerbach, Fürstenlager, Altarberg	Gemischter Boden, Stallmist	Österreicher, Riesling	Peronospora und Oidium, Heu- u. Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	Okt. 1909	Naßkaltes Wetter mit wenig warm. Witterung	Juli	Weiß

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
0,9967	6,86	2,12	0,50	0,26	0,05	0,44	0,60	unter 0,1	0,21	0	0,12	0,11	2,12	1,68	—	0,216	1,85	8,7	0,34	10 Weiß
0,9979	6,14	2,29	0,64	0,05	0,03	0,60	0,60	nicht vorhanden	0,27	0	0,17	0,14	2,29	1,69	—	0,200	2,10	9,80	0,47	10 „
0,9987	5,95	2,11	0,71	0,26	0,02	0,69	0,45	0,11	0,17	0	0,22	0	2,10	1,41	—	0,235	2,9	7,5	0,61	10 „
0,9981	6,34	2,30	0,70	0,25	0,04	0,65	0,55	0	0,22	0	0,15	0,10	2,29	1,65	—	0,221	2,75	8,7	0,54	„
0,9976	6,02	1,91	0,49	0,52	0,04	0,44	0,59	0	0,16	0	0,17	0,02	1,91	1,47	—	0,234	2,4	9,8	0,34	10 „
0,9992	6,66	2,60	0,45	0,18	0,10	0,33	0,60	Spuren	0,16	0	0,19	0	2,60	2,25	—	0,386	3,6	9,0	0,25	
0,9998	6,47	2,67	0,45	0,16	0,10	0,33	0,63	„	0,13	0	0,16	0	2,67	2,32	—	0,403	3,75	9,7	0,26	10 „
0,9991	5,70	2,18	0,83	0,45	0,05	0,77	0,45	0	0,38	0,15	0,05	0,19	2,18	1,41	—	0,196	1,5	7,9	0,52	10 „
0,9954	7,73	2,09	0,50	0,26	0,05	0,44	0,57	zuckerfrei	0,26	0	0,19	0,11	2,09	1,65	—	0,199	2,2	7,4	0,31	

Charakteristisch für den Jahrgang ist auch ein großer Mangel an Säure. Schon während der Gärung zeigte sich ein lebhafter Rückgang des vorhandenen Säurebestandes bei den 1909er Mosten und ist die Säure in den Weinen dieses Jahrganges seitdem noch weiter beträchtlich geschwunden. Dadurch erscheinen viele 1909er Weine ausdruckslos und matt und infolge des Mangels an Säure und Alkohol wird die Haltbarkeit der 1909er Weine in ungünstiger Weise beeinflußt. Es ist außerordentlich schwer, die 1909er Weine hell zu bekommen. Durch die geringsten Einflüsse schlagen dieselben leicht wieder um und werden blau. Die stark vorhandenen vom Sauerwurm angestochenen und angefaulten Trauben bedingen auch hinsichtlich des Geschmackes bei den 1909er Weinen wenig Erfreuliches. Viele zeigen einen unreinen Ton, der vielfach an Korkgeschmack erinnert, so daß sich dieser Jahrgang noch lange als einer der geringsten, die wir erlebt haben, im Gedächtnis erhalten wird.

die Menge desselben ist in der letzten Spalte der Tabelle vermerkt.)

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Bemerkungen
	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger		
0,9964	8,84	2,26	0,51	0,25	0,05	0,45	0,8	unter 0,1	0,17	0	0,22	0,03	2,26	1,81	1,75	0,274	2,4	8,6	0,36	Weiß	100 Liter Most, 12 Kilo Zucker und 2 Liter Wasser.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	
2*	Auerbach, Rott, Krieselberg	Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling	Peronospora und Oidium, Heu- u. Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	Oktober 1909	Naßkaltes Wetter mit wenigwarmer Witterung	Juli	Weiß	0,9
3*	„ Gockenberg	„	„	„	„	„	„	„	0,9
4*	„ Rottberg	Stein, Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,9
5	„ Rott, Schloßberg	Stein, Stallmist	Riesling	„	„	„	„	„	0,9
6*	„ Rottberg	„	Österreicher	„	„	„	„	„	0,9
7*	„ im Strang	Lehm, Stallmist	Riesling	„	„	„	„	„	0,9
8*	„ Rottberg	Stein, Stallmist	Riesling, Österreicher	„	„	„	„	„	0,9
9*	„ Rottberg	„	„	„	„	„	„	„	0,9
10*	„ Rottberg, Emmertal, Schloßberg	„	„	„	„	„	„	„	0,9
11*	„ ¾ Rott, ¼ Kalberg	„	„	„	„	„	„	„	0,9
12	Bensheim, Kirchberg, Paulus	Kies, Stein, Stallmist	„	„	„ wenig faul	„	„	„	0,9
13	„ Weidegrund, Schaushöhe	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,9
14*	„ gem. Lage	Lehm, Löß, Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,9
15*	„ Hohberg, Bensheimer Zeller	Kies, Letten, Stallmist	Riesling	„	„	„	„	„	0,9
16*	„ Hems- und Geiersberg	Kies, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	„	0,9
17	„ Kirchberg	„	„	„	„	„	„	„	0,9
18	„ gem. Lage	Lehm, Löß, Stallm., Kies	„	„	„	„	„	„	0,9
19	„ „	„	Österreicher	„	„	„	„	„	0,9
20	„ Bensheimer Zeller	Kies, Letten, Stallmist	Riesling	„	„	„	„	„	0,9

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																			Bemerkungen
	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
0,9958	8,63	2,85	0,56	—	0,06	0,48	0,8	unter 0,1	0,15	0	0,18	0,01	2,85	2,37	2,29	0,319	2,3	9,3	0,40	100 Liter Most, 2½ Kilo Zuck. und 2 Liter Wasser.
0,9968	7,26	2,73	0,59	0,29	0,06	0,51	0,8	„	0,11	0	0,14	0,01	2,73	2,22	2,14	0,336	3,2	10,9	0,45	100 Liter Most, 2 Kilo Zucker und 2 Liter Wasser.
0,9954	8,14	2,79	0,63	0,30	0,06	0,55	0,7	„	0,13	0	0,16	0,02	2,79	2,24	2,16	0,328	2,0	8,7	0,49	100 Liter Most, 2 Kilo Zucker und 2 Liter Wasser.
0,9972	6,66	2,58	0,59	—	0,06	0,51	0,7	„	0,14	0	0,15	0,01	2,58	2,07	1,99	0,388	2,4	10,5	0,44	Kein Zusatz.
0,9958	7,53	2,41	0,81	0,33	0,07	0,73	0,8	0,41	0,21	0	0,19	0,02	2,10	1,37	1,29	0,216	2,8	10,6	0,62	100 Liter Most, 3 Kilo Zuck. u. 5 Lit. Wasser.
0,9960	7,87	2,46	0,62	0,28	0,06	0,53	0,8	unter 0,1	0,16	0	0,18	0,02	2,46	1,93	1,84	0,324	2,2	10,1	0,46	100 Liter Most, 4 Kilo Zuck. u. 5 Lit. Wasser.
0,9966	8,77	2,71	0,62	0,30	0,06	0,53	0,8	„	0,18	0	0,16	0,01	2,71	2,18	2,09	0,328	2,3	8,9	0,45	100 Liter Most, 4 Kilo Zuck. u. 5 Lit. Wasser.
0,9958	7,66	2,43	0,59	—	0,06	0,51	0,8	„	0,15	0	0,16	0,03	2,43	1,92	1,84	0,308	3,0	10,5	0,44	100 Liter Most, 2 Kilo Zuck. u. 2 Lit. Wasser.
0,9968	7,87	2,61	0,59	0,25	0,06	0,51	0,7	„	0,19	0	0,21	0,02	2,61	2,10	2,02	0,278	2,8	9,1	0,42	100 Liter Most, 3½ Kilo Zuck. und 3½ Liter Wasser.
0,9974	8,91	2,88	0,57	0,22	0,07	0,48	0,7	„	0,17	0	0,14	0,02	2,88	2,40	2,31	0,391	3,2	7,9	0,40	100 Liter Most, 4 Kilo Zuck. u. 5 Lit. Wasser.
0,9968	8,49	2,13	0,50	0,21	0,06	0,42	0,8	„	0,13	0	0,19	0,02	2,13	1,71	1,63	0,263	2,3	9,6	0,36	Natur.
0,9959	7,87	1,89	0,42	—	0,06	0,38	0,8	„	0,14	0	0,19	0,01	1,89	1,51	1,47	0,249	2,2	10,4	0,31	Naturwein.
0,9962	8,14	1,98	0,47	0,19	0,06	0,38	0,7	„	0,21	0	0,25	0,04	1,98	1,60	1,51	0,266	2,4	8,6	0,27	75 Kilo Zucker, 150 Lit. Wass. und 1200 Liter Most.
0,9948	6,86	1,93	0,50	—	0,07	0,42	0,6	„	0,20	0	0,25	0,03	1,93	1,51	1,43	0,272	2,1	9,4	0,32	25 Kilo Zucker, 50 Lit. Wasser und 1200 Liter Most.
0,9954	9,06	2,33	0,64	—	0,06	0,56	0,8	„	0,14	0	0,20	0,03	2,33	1,77	1,69	0,297	2,5	9,1	0,49	75 Kilo Zucker, 150 Lit. Wass. und 1200 Liter Most.
0,9946	6,73	2,18	0,56	0,24	0,06	0,48	0,6	„	0,15	0	0,20	0,01	2,18	1,70	1,62	0,342	2,1	8,9	0,40	Kein Zusatz.
0,9960	10,07	2,78	0,74	0,20	0,07	0,65	0,8	0,16	0,18	0	0,22	0,03	2,72	2,07	1,98	0,260	2,0	7,5	0,56	Kein Zusatz.
0,9954	9,20	2,20	0,56	—	0,06	0,48	0,9	unter 0,1	0,18	0	0,20	0,02	2,20	1,72	1,64	0,261	2,3	9,4	0,39	
0,9946	9,13	2,12	0,47	—	0,05	0,40	0,9	„	0,18	0	0,22	0,02	2,12	1,72	1,65	0,256	2,5	9,4	0,31	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	
21*	Bensheim, gem. Lage	Lehm, Löß, Kies, Stallmist	Österreicher	Peronospora und Oidium, Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	Oktober 1909 wenig faul	Naßkaltes Wetter mit wenigwarmer Witterung	Juli	Weiß	0,5
22*	„ Wolfsmagen	Stein, Letten Stallmist	Riesling	„	„	„	„	„	0,5
23*	„ Hohberg	Löß, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	„	0,5
24	„ Jacob	Letten, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	„	0,5
25	„ Paulus	„	Riesling $^3/_4$, Österr. $^1/_4$	„	„	„	„	„	0,5
26	„ Kalkgasse	Kies, Stallmist	Riesling $^1/_3$, Österr. $^2/_3$	„	„	„	„	„	0,5
27	„ „	„	Österr. $^1/_3$, Riesling $^2/_3$	„	„	„	„	„	0,5
28	„ gem. Lage	Kies, Löß, Lehm, Stallmist	Riesling, Österreicher	„	„	„	„	„	0,5
29	„ Auerbacher, Rott	Kies Stallmist	Österr. $^3/_4$, Riesling $^1/_4$	„	„	„	„	„	0,5
30*	„ Paulus, Kalkgasse, Wolfsmagen, Geiersberg	Letten, Kies, Lehm, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	„	0,5
31	„ Kirchberg	Stein, Stallmist	Riesling, Österreicher	„	„	„	„	„	0,5
32	Heppenheim, Landberg	Löß, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	„	0,5
33	„ Blinzig	Kies, Lehm, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,5
34	„ Maiberg	Löß, Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	„	0,5
35	„ Ofenberg	Löß, Lehm, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	„	0,5
36	„ Unkental	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,5
37	„ Weißer Rain	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,5
38	„ „	„	Portugieser	„	„	„	„	Schill.	0,5
39	„ Blinzig	Kies, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	Weiß	0,5
40	„ Schloß-Ofenberg, Eckweg	„	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	„	0,5
41	„ Ofenberg, Stemmler	Löß, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	„	0,5
42	„ Blinzig, Eckweg	Löß, Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,5
43	„ Steinkopf	Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	„	0,5
44	„ Maiberg	„	„	„	„	„	„	„	0,5
45*	„ Steinkopf	Stein, Lehm, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,5

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		Bemerkungen
		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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
Weiß	0,9954	8,35	2,27	0,59	—	0,07	0,50	0,9	unter 0,1	0,16	0	0,19	0,02	2,27	1,77	1,68	0,282	2,6	10,9	0,42	Auf 1200 Liter Most 100 Kilo Zuck. auf 200 Liter Lösung.
„	0,9968	9,34	2,28	0,49	0,19	0,06	0,41	0,8	„	0,14	0	0,18	0,05	2,28	1,87	1,79	0,289	2,1	8,2	0,34	„
„	0,9952	9,42	2,34	0,54	—	0,06	0,46	0,8	„	0,15	0	0,18	0,02	2,34	1,88	1,80	0,282	2,3	8,5	0,38	„
„	0,9970	6,79	2,20	0,57	0,20	0,07	0,48	0,8	„	0,12	0	0,15	0,02	2,20	1,72	1,63	0,366	2,5	11,9	0,42	Kein Zusatz.
„	0,9958	6,73	2,23	0,59	—	0,06	0,51	0,6	„	0,18	0	0,22	0,03	2,23	1,72	1,64	0,289	2,6	8,9	0,42	„ „
„	0,9962	8,91	2,98	0,84	0,26	0,06	0,76	0,8	„	0,18	0	0,24	0,02	2,98	2,22	2,14	0,342	2,2	8,8	0,67	„ „
„	0,9968	6,99	2,84	0,75	—	0,07	0,66	0,6	„	0,19	0	0,22	0,03	2,84	2,18	2,09	0,354	2,0	8,6	0,57	„ „
„	0,9958	7,33	2,44	0,52	—	0,07	0,43	0,8	„	0,20	0	0,25	0,03	2,44	2,01	1,92	0,396	2,8	10,9	0,33	„ „
„	0,9974	8,49	2,97	0,81	0,21	0,07	0,72	0,7	„	0,19	0	0,20	0,01	2,97	2,25	2,16	0,350	2,5	8,2	0,63	„ „
„	0,9968	9,42	2,34	0,59	0,20	0,06	0,51	0,7	„	0,20	0	0,24	0,02	2,34	1,83	1,75	0,290	2,1	7,4	0,41	Auf 1200 Liter Most 75 Kilo Zuck. auf 150 Liter Lösung.
„	0,9956	7,33	2,75	0,59	—	0,06	0,51	0,6	„	0,18	0	0,22	0,02	2,75	2,24	2,16	0,332	2,6	8,2	0,42	Kein Zusatz.
„	0,9948	6,53	2,34	0,55	0,18	0,06	0,47	0,7	„	0,18	0	0,20	0,02	2,34	1,87	1,79	0,304	2,6	9,9	0,38	
„	0,9955	6,59	2,37	0,58	—	0,06	0,51	0,6	„	0,21	0	0,21	0,02	2,37	1,86	1,79	0,282	2,5	8,5	0,40	
„	0,9962	7,26	2,46	0,57	—	0,05	0,50	0,6	„	0,18	0	0,21	0,02	2,46	1,96	1,89	0,352	2,5	8,2	0,41	
„	0,9958	6,93	2,45	0,60	0,20	0,09	0,54	0,6	„	0,20	0	0,28	0,02	2,45	1,91	1,85	0,326	2,8	8,1	0,44	
„	0,9960	7,94	2,14	0,51	—	0,07	0,42	0,7	„	0,15	0	0,20	0,02	2,14	1,72	1,63	0,253	2,4	9,1	0,35	
„	0,9962	7,87	2,32	0,53	—	0,06	0,45	0,6	„	0,17	0	0,16	0,01	2,32	1,87	1,79	0,331	2,6	7,7	0,36	
Schill.	0,9955	6,21	2,65	0,69	0,26	0,11	0,55	0,7	0,12	0,20	0	0,27	0,02	2,63	2,08	1,94	0,401	2,3	11,1	0,45	
Weiß	0,9948	7,60	2,29	0,66	0,24	0,06	0,58	0,6	unter 0,1	0,17	0	0,18	0,01	2,29	1,71	1,63	0,244	2,8	8,1	0,49	
„	0,9952	6,59	2,58	0,68	0,19	0,07	0,60	0,7	„	0,18	0	0,21	0,02	2,58	1,98	1,90	0,314	2,3	10,1	0,51	
„	0,9964	6,73	2,53	0,66	—	0,06	0,58	0,7	„	0,17	0	0,19	0,02	2,53	1,95	1,87	0,274	2,6	9,7	0,49	
„	0,9968	8,42	2,54	0,56	0,19	0,07	0,47	0,9	„	0,15	0	0,20	0,02	2,54	2,07	1,98	0,300	2,8	10,7	0,39	
„	0,9958	6,79	2,36	0,68	—	0,07	0,59	0,8	„	0,17	0	0,21	0,03	2,36	1,77	1,68	0,301	2,4	11,1	0,50	
„	0,9960	6,86	2,36	0,62	0,23	0,08	0,52	0,8	„	0,15	0	0,19	0,02	2,36	1,84	1,74	0,315	2,4	11,1	0,45	
„	0,9958	9,34	2,61	0,77	—	0,06	0,70	0,7	0,18	0,19	0	0,21	0,01	2,53	1,83	1,76	0,318	2,6	7,5	0,60	160 Liter Most, 7 Kilo Zucker und 15 Liter Wasser.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht
46	Heppenheim, Kies, Landberg	Stein, Löß, Stallmist	Österreicher, Riesling	Heu- u. Sauerwurm; Peronospora u. Oidium; gespritzt und geschwefelt	Oktober 1909 wenig faul	Naßkaltes Wetter mit wenigwarmer Witterung	Juli	Weiß	0,996
47*	Seeheim, Brauneberg Fürstenlager	Löß	„	„	„	„	„	„	0,999
48	Zwingenberg, Ebene	Löß, Stallmist und künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	„	0,997
49*	„ versch. Lagen	Sand, Lehm, Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,996
50*	„ Krämer	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,997
51*	Zwingenberg, alter Graben	Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,996
52*	„ Hemrich	Lehm, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,996
53*	„ Krämer und alte Burg	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,996
54*	„ alter Graben	Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,996
55*	„ alter Graben	Gem. Boden, Stallmist und künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	„	0,997
56	„ Ebene	Lehm, Stallmist	„	„	„	„	„	„	0,995
57*	„ Braunert und Krämer	Löß, Stallmist und künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	„	0,997
58	Gr.-Umstadt, Neuberg	Porphyr, Stallmist	Gem. Satz	„	Oktober 1909 gut	„	„	„	0,997
59	„ Platte	„	Riesling	„	„	„	„	„	0,997
60	„ Steinkrück	Porphyr, künstlicher Dünger	Gem. Satz	„	„	„	„	„	0,997
61	„ Klingelberg	Lehm, Steingeröll, Stallmist	Riesling und Österreicher	„	„	„	„	„	0,996

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		Bemerkungen
	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	Alkalität der Asche in ccm n Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
0,9962	7,26	2,21	0,52	0,18	0,08	0,41	0,7	unter 0,1	0,17	0	0,20	0,01	2,21	1,80	1,69	0,327	2,3	9,5	0,33	
0,9994	8,70	2,79	0,87	0,28	0,06	0,80	0,7	0,37	0,28	0	0,24	0,08	2,52	1,72	1,65	0,190	2,0	7,8	0,66	100 Liter Most, 12 Kilo Zucker und 2 Liter Wasser.
0,9976	6,53	2,58	0,66	0,29	0,07	0,57	0,6	unter 0,1	0,20	0	0,23	0,02	2,58	2,01	1,92	0,298	2,0	9,8	0,47	Kein Zusatz.
0,9968	6,99	2,35	0,59	—	0,07	0,50	0,7	„	0,19	0	0,15	0,01	2,35	1,85	1,76	0,278	2,0	9,9	0,40	100 Liter Most, 5 Kilo Zucker und 10 Liter Wasser.
0,9972	9,78	2,51	0,56	—	0,07	0,48	0,8	„	0,17	0	0,19	0,02	2,51	2,03	1,95	0,282	2,0	7,7	0,39	100 Liter Most, 4 Kilo Zucker, 8 Lit. Wasser.
0,9964	6,47	2,31	0,49	0,20	0,06	0,41	—	„	—	0	—	—	2,31	1,90	1,82	0,254	2,3	—	—	100 Liter Most, 5 Kilo Zucker und 10 Liter Wasser.
0,9968	7,53	2,16	0,63	0,27	0,06	0,55	0,7	„	0,18	0	0,17	0,01	2,16	1,61	1,53	0,282	2,0	8,9	0,46	100 Liter Most, 4 Kilo Zucker und 8 Liter Wasser.
0,9960	7,87	2,28	0,65	0,31	0,07	0,56	—	„	—	0	—	—	2,28	1,72	1,63	0,278	1,9	—	—	100 Liter Most, 5 Kilo Zucker und 10 Liter Wasser.
0,9968	8,35	2,54	0,59	—	0,06	0,51	0,7	„	0,20	0	0,23	0,02	2,54	2,03	1,95	0,355	2,0	8,2	0,41	100 Liter Most, 2½ Kilo Zuck. und 5 Liter Wasser.
0,9974	8,49	2,44	0,71	0,33	0,06	0,64	0,7	„	0,21	0	0,25	0,02	2,44	1,80	1,73	0,261	1,8	8,1	0,54	100 Liter Most, 4 Kilo Zucker und 8 Liter Wasser.
0,9956	8,14	2,45	0,64	—	0,07	0,55	0,7	„	—	0	—	—	2,45	1,90	1,81	0,297	1,9	8,8	—	Kein Zusatz.
0,9972	9,27	2,54	0,63	0,24	0,06	0,56	0,8	„	—	0	—	—	2,54	1,98	1,91	0,259	2,0	8,2	—	100 Liter Most, 5 Kilo Zucker und 10 Liter Wasser.
0,9970	8,07	2,50	0,62	0,23	0,06	0,54	—	„	—	0	—	—	2,50	1,96	1,88	0,293	2,0	—	—	
0,9974	7,39	2,40	0,64	—	0,06	0,60	0,7	0,29	0,18	0	0,22	0,02	2,21	1,61	1,57	0,236	2,1	9,7	0,47	
0,9978	8,91	2,53	0,63	0,21	0,07	0,55	—	unter 0,1	—	0	—	—	2,53	1,98	1,90	0,314	2,2	—	—	
0,9965	8,77	2,44	0,65	—	0,07	0,57	0,7	„	0,19	0	0,24	0,03	2,44	1,87	1,79	0,292	1,9	8,0	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
62	Gr.-Umstadt, versch. Lagen	Gem. Boden Stallmist	Gem. Satz	Heu- und Sauerwurm; Peronospora u. Oidium; gespritzt und geschwefelt	Oktober 1909 gut	Naßkaltes Wetter mit wenig warmer Witterung	Juli	Weiß
63	„ Ziegelwald	Porphyr, Hornspäne u. Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	„
64	„ Steinkrück	Steingeröll, Porphyr, künstlicher Dünger	Gem. Satz	„	„	„	„	„
65	„ „	„	„	„	„	„	„	„
66	„ „	Steingeröll, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	„
67	„ Ziegelwald	Porphyr, Stallmist	„	„	„	„	„	„
68	„ Stachelberg	Steingeröll, Stallmist	Gem. Satz	„	„	„	„	„
69	„ Knoß	„	„	„	„	„	„	„
70	„ Klingel	„	„	„	„	„	„	„
71	„ Eselsberg	„	„	„	„	„	„	„
72	Heubach, Raibacherweg	Letten, Stallmist	Österreicher, Portugieser	„	„	„	„	Schill.
73	Klein-Umstadt, Hönig- und Neuberg	Lehm und Kies, Stallmist	Riesling, Gutedel,	„	„ edelfaul,	„	„	Weiß
74	„ Stachelberg	„	„	„	„	„	„	„
75	„ Neuberg	Lehm, Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	„
76	„ Hönig	„	„	„	„	„	„	„
77*	Richen, Stachelberg	Steingeröll Stallmist	„	„	„	„	„	„
78*	„ „	„	„	„	„	„	„	„

Weinbaugebiet		Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind: Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Mößlinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Glyzerin
Bergstraße:	Maxima	0,9994	10,07	2,98	0,87	0,33	0,11	0,80	0,9
	Minima	0,9946	6,53	1,89	0,42	0,18	0,05	0,40	0,6
Odenwald:	Maxima	0,9984	8,91	3,48	1,13	0,31	0,08	1,04	0,8
	Minima	0,9959	6,27	2,06	0,48	0,16	0,06	0,39	0,6

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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Bemerkungen
0,9968	7,87	2,30	0,56	—	0,06	0,49	—	unter 0,1	—	0	—	—	2,30	1,81	1,74	0,325	2,3	—	—	Weiß	
0,9980	6,27	2,18	0,58	0,19	0,06	0,50	0,6	„	0,16	0	0,14	0,02	2,18	1,68	1,60	0,294	2,0	10,1	0,42	„	
0,9974	8,21	2,40	0,60	—	0,07	0,52	—	„	—	0	—	—	2,40	1,88	1,80	0,320	2,5	—	—	„	
0,9978	7,94	2,40	0,59	—	0,07	0,51	—	„	—	0	—	—	2,40	1,89	1,81	0,318	2,4	—	—	„	
0,9972	8,70	2,64	0,68	—	0,07	0,59	0,7	„	0,18	0	0,20	0,03	2,64	2,05	1,96	0,325	2,0	8,3	0,50	„	
0,9976	7,94	2,66	0,65	0,23	0,07	0,56	—	„	—	0	—	—	2,66	2,10	2,01	0,334	2,4	—	—	„	
0,9968	7,46	2,92	1,11	0,31	0,08	1,01	0,8	0,39	0,36	0	0,38	0,04	2,63	1,62	1,52	0,268	2,2	10,1	0,93	„	
0,9972	6,53	2,34	0,53	0,22	0,07	0,44	0,7	unter 0,1	0,17	0	0,21	0,01	2,34	1,90	1,81	0,272	2,3	10,4	0,36	„	
0,9959	8,91	2,31	0,66	—	0,07	0,57	—	0,45	—	0	—	—	1,96	1,39	1,30	0,227	2,0	—	—	„	
0,9964	6,86	2,26	0,62	0,24	0,07	0,53	0,6	unter 0,1	0,18	0	0,20	0,02	2,26	1,73	1,64	0,346	2,1	9,1	0,44	„	
0,9984	7,73	3,48	0,48	0,18	0,07	0,39	0,8	0,63	0,17	0	0,14	0,02	2,95	2,56	2,47	0,302	2,4	10,7	0,31	Schill.	
0,9968	8,14	2,64	1,13	0,30	0,07	1,04	0,8	0,43	0,29	0	0,34	0,04	2,31	1,27	1,18	0,225	1,9	9,3	0,99	Weiß	
0,9972	8,84	2,28	0,59	0,16	0,06	0,51	—	0,13	—	0	—	—	2,25	1,74	1,66	0,220	2,1	—	—	„	
0,9970	8,49	2,22	0,68	—	0,06	0,59	0,8	unter 0,1	0,18	0	0,25	0,03	2,22	1,63	1,54	0,316	1,9	9,2	0,50	„	
0,9974	7,87	2,18	0,66	—	0,06	0,57	—	0,16	—	0	—	—	2,13	1,55	1,47	0,213	1,8	—	—	„	
0,9972	7,94	2,06	0,66	—	0,08	0,57	0,7	unter 0,1	0,17	0	0,15	0,01	2,06	1,49	1,40	0,248	1,9	8,6	0,48	„	100 Liter Most, 10 Kilo Zucker und 10 Liter Wasser.
0,9974	7,73	2,30	0,59	0,18	0,07	0,49	—	„	—	0	—	—	2,30	1,81	1,71	0,280	2,0	—	—	„	100 Liter Most, 4½ Kilo Zuck. und 10 Liter Wasser.

enthalten g: 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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
0,37	0,28	—	0,25	0,08	2,98	2,37	2,29	0,396	3,2	11,1	0,67
0,10	0,11	—	0,14	0,01	1,89	1,37	1,43	0,190	1,8	7,4	0,27
0,63	0,36	—	0,38	0,04	2,66	2,56	2,47	0,346	2,5	10,7	0,99
unter 0,10	0,16	—	0,14	0,01	1,96	1,27	1,18	0,213	1,8	8,0	0,31

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, die Tabellen II und IV—VI die Analysen von Jungweinen des Jahrgangs 1910.

Zu den Preisangaben ist hervorzuheben, daß diese — zumal neben den Angaben früherer Berichte — nur verwertet werden dürfen unter Berücksichtigung des Umstandes, daß die Weinpreise im allgemeinen, namentlich aber bei den allergeringsten Gewächsen, wegen des Weinmangels auf dem Weltmarkte in den letzten Jahren eine ganz außerordentliche Steigerung erfahren haben. Selbst die allergeringsten, sauersten, im Geschmack leeren und nicht reintönigen Landweine sind im Herbst 1910 mit 56—60 Mk. pro Hektoliter bezahlt worden, während Weine gleicher Qualität noch in den Jahren 1905 und 1906 im Elsaß vielfach zu 18—22 Mk. gehandelt wurden. Bei den besseren Qualitäten ist die Preissteigerung auch erheblich, aber doch nicht annähernd so stark. Bessere Tischweine aus gemischtem Satz, die nach Elsässer Gewohnheit als Zwicker bezeichnet werden, haben in den letzten drei Jahren etwa eine Preissteigerung im Verhältnis von 40 auf 65—70 Mk. erfahren. Bei wertvollen Edelweinen, die noch immer verhältnismäßig wenig gesucht werden, beträgt die Preissteigerung höchstens 10—15 Mk. pro Hektoliter.

Unter den Weinen der Jahrgänge 1904/1908 befinden sich vorwiegend bessere Gewächse, zumeist sogar Edelweine. Leider finden sich unter den älteren Weinen nicht wenige, bei deren Kostprobe ausdrücklich festgestellt werden mußte, daß ihre schöne Eigenart durch die Aufbewahrung in nicht ganz vollem Faß infolge zu starker Berührung mit Luft erheblich gelitten hat. Gerade in dieser Hinsicht läßt die Kellerwirtschaft im Elsaß noch vielfach zu wünschen übrig. Bei der heutigen Vorliebe der Abnehmer für jugendliche Weine mit frischem Traubenbukett, müssen die starke Berührung mit Luft und deren Folgen unbedingt als ein Fehler besserer Weine bezeichnet werden, der die Preisbildung sehr nachteilig beeinflußt.

Die schon in früheren Berichten mehrfach hervorgehobene Tatsache, daß die älteren Elsässer Weine bei verhältnismäßig hohem Aschengehalt eine geringe Alkalinität der Asche aufweisen, dementsprechend auch nach den üblichen Berechnungen einen Gehalt an freier Weinsäure ergeben, wird auch in den vorliegenden Analysen bestätigt.

Das über die Weine des Jahrgangs 1908 in früheren Berichten gefällte günstige Urteil hat sich in der weiteren Entwicklung des Jahrgangs bestätigt. Die ursprünglich etwas hohe Säure dieses Jahrgangs, die in der Jugend vielfach als Härte hervortrat, hat sich auf dem Lager sehr stark abgebaut. Der Wein ist dadurch wesentlich milder geworden, hat auch im übrigen in geschmacklicher Hinsicht sich sehr günstig weiter entwickelt. Die 1908er sind mehr und mehr als rassige, reintönige, charaktervolle, bessere Tischweine gesucht und verhältnismäßig gut bezahlt worden. Nament-

lich die spät gelesenen Gewächse besserer Güter haben sich geradezu hervorragend entwickelt. So übertreffen z. B. die Weine des Jahrgangs 1908 im Weinbau-Institut Oberlin infolge ihrer rassigen Art teilweise sogar die reiferen Jahrgänge 1904 und 1907. Die im Elsaß an den 1908er Weinen gemachten Beobachtungen decken sich ganz mit den Erfahrungen anderer Weinbaugebiete, z. B. der Mosel und der Pfalz. Gerade der Jahrgang 1908 ist bezeichnend dafür, daß auch ursprünglich säurereichere Gewächse, ohne jede Zuckerung, zu sehr brauchbaren, bei besseren Gewächsen sogar zu hervorragenden, Verbrauchsweinen sich entwickeln können.

Der 1909er ist in den Tabellen mit einer größeren Zahl von Proben vertreten. Bei einem ursprünglich so unreifen, alkoholarmen und durch die Traubenerkrankungen vielfach nicht reintönigen Jahrgang war es besonders wichtig, zu verfolgen, wie sich derselbe in naturreinem Zustande weiter entwickelt hat. Die in der Tabelle vertretenen Weine gehören im allgemeinen den kleinen und mittleren Gewächsen im Charakter von Tischweinen an; teilweise liegen sogar Proben von allergeringsten kleinen Landweinen vor (z. B. die Nummern 49, 32, 33). Nur die Weine 29—31 und 46 sind nach ihrer ganzen Art den Qualitätsweinen besserer Güter oder Lagen zuzuzählen. Diese Beurteilung ergibt sich, abgesehen von den Angaben über Herkunft und Traubensorte, auch schon aus den niedrigen Alkoholgehalten der Weine.

Der schon an den Jungweinen festgestellte starke Säurerückgang wurde auch bei diesen Proben bestätigt. Der höchste Säuregehalt eines Naturweines aus diesem so geringen Jahrgang beträgt nach den vorliegenden Analysen 0,81 g. Mehr als die Hälfte der Weine hat Säuregehalte von nur 0,6—0,7 g. Bei einzelnen Proben geht der Säuregehalt sogar unter 0,6 g herab. Es sind dies Säuregehalte, die für Weine im Tischweincharakter durchaus nicht übermäßig hoch, für einen an sich ursprünglich so unreifen Jahrgang sogar auffallend niedrig sind. In allen untersuchten Proben ist nach etwa einjähriger Lagerung, wie der erhebliche Milchsäuregehalt ergibt, ein starker Säurerückgang allgemein eingetreten. Bei der Mehrzahl der Proben muß unter Berücksichtigung der ausgeschiedenen Weinsäure auf einen Säurerückgang von mindestens 0,5—0,7 g auf 100 ccm Wein geschlossen werden.

Dementsprechend trat auch die Säure bei der geschmacklichen Prüfung im allgemeinen durchaus nicht mehr übermäßig hervor, wenn auch selbstverständlich einem solchen Jahrgang stets die milde Reife guter Jahrgänge fehlt. Selbst die Durchschnittsgewächse des Jahrgangs 1909 sind im allgemeinen nicht so sauer, daß sie nicht als pikante Tischweine ohne jeden Verschnitt hätten Verwertung finden können.

Noch auffallender ist die Tatsache, daß bei diesen, im Alkoholgehalt so niedrig stehenden, also sehr leichten Gewächsen, sich eine sehr bemerkenswerte, würzige Art und ein ansprechendes Bukett auf dem Lager entwickelt hat. Dies ist namentlich der Fall bei vielen Gutedelgewächsen des Landes. Die ursprünglich nicht ganz reintönige Art des Jahrgangs ist unter dem Einfluß einer guten Kellerbehandlung so zurückgetreten, daß sie nicht mehr unangenehm auffällt oder gar die Verwertung beeinträchtigt.

Sehr groß war die Neigung der 1909er Weine, auf dem Lager braun zu werden, so daß dieselben nur durch Anwendung verhältnismäßig starker Gaben von schwefliger Säure luftbeständig gemacht werden konnten. Bezeichnend in dieser Hinsicht ist die Beobachtung, daß die Weine des Weinbau-Institutes Oberlin, obwohl sie bei den ersten drei Abstichen starke Gaben von schwefliger Säure erhalten hatten (je 20—40 mg aufs Liter), im November 1910, als sie zum Verstich in einem großen Faß, das nicht von neuem eingeschwefelt war, zusammengepumpt wurden, vollständig braun wurden.

Gerade der Jahrgang 1909 ist wieder ein Beweis dafür, daß manche Gewächse ohne stärkere Gaben von Schwefel überhaupt nicht zu einer brauchbaren Handelsware erzogen werden können. Eine solche Behandlung ist unter hygienischen Gesichtspunkten auch vollständig unbedenklich, da gerade solche Jahrgänge die schweflige Säure sehr rasch binden. 1909er Weine, die im Keller des Weinbau-Institutes Oberlin während anderthalbjähriger Kellerbehandlung etwa 150 mg schweflgier Säure aufs Liter erhalten hatten, enthielten bei dem im Frühjahr 1911 vorgenommenen Verkauf nur ganz unerhebliche Mengen freier schwefliger Säure und unter 100 mg Gesamt-Schweflige-Säure.

Jahrgang 1909.

Höchst-, Mindest- und Durchschnittsgehalte.

	Oberelsaß			Unterelsaß		
	Höchstgehalt	Mindestgehalt	Durchschnitt	Höchstgehalt	Mindestgehalt	Durchschnitt
Alkohol	8,88	5,23	6,68	8,63	3,89	6,85
Extrakt nach Abzug des Zuckers	2,88	1,80	2,24	2,13	1,83	1,99
Extrakt nach Abzug der nichtfl. Säure	2,34	1,27	1,57	1,50	1,25	1,39
Asche	0,294	0,169	0,238	0,255	0,151	0,196
Gesamtsäure . . .	0,94	0,61	0,76	0,77	0,64	0,69
Milchsäure . . .	0,60	0,11	0,36	0,44	0,17	0,30

Die Zahl der untersuchten 1910er Jungweine ist sehr gering. An sich ist es schon sehr schwierig, in so geringen Jahrgängen zweifellos reine Naturweine zu erhalten. Im Jahre 1910 wurde die Beschaffung der Proben noch dadurch erschwert, daß viele Besitzer, bei der geringen Erntemenge, die Weine gar nicht selbst einlagerten, sondern von der Kelter für die Zwecke der Zuckerung verkauften, wozu der im Vergleich zur Qualität der Moste überaus hohe Preis einen besonderen Anreiz bot. Immerhin bietet die Tabelle II eine kleine Auswahl der verschiedenen Gewächse des Landes. Tabellen IV—VI enthalten die Weine des Weinbau-Instituts Oberlin vollständig. In den Tabellen III und VII finden sich auch gezuckerte Weine der Jahrgänge 1909 und 1910.

Unter den Naturweinen finden sich solche aus allergeringsten Lagen, die bei der Unreife des Jahrgangs die kleinsten Gewächse darstellen dürften, die überhaupt

der deutsche Weinbau liefert. Hierher gehören z. B. die Weine 69, 72 und 80—82. Daneben enthält die Tabelle auch Vertreter von Qualitätsgewächsen aus besseren Berglagen. Zu dieser Gruppe gehören z. B. die Weine 56, 57, 59, 60, 64/67, 83 und 84. Diese letztere Gruppe beweist, daß auch in so geringen Jahren bei guter Pflege der Reben in den besten Lagen und von Qualitätsgewächsen Erzeugnisse gewonnen werden, die für den Verbrauch als selbständige Weine durchaus geeignet sind. Das ergibt sich schon aus den hohen Alkoholgehalten dieser Naturweine. Im übrigen kann auf die geschmackliche Beurteilung der Weine verwiesen werden. Leider spielen diese besseren Weine in der Gesamtweinernte Elsaß-Lothringens eine ganz untergeordnete Rolle. Für den Ausfall der Ernte im allgemeinen sind die Weine mit 4—6 g Alkohol bezeichnend.

Bei der Betrachtung der Analysen fällt ohne weiteres der niedrige Alkoholgehalt der Weine auf. Derselbe sinkt mehrfach unter 4 g. Ein von der Versuchsstation im Weilertal zu Zuckerungsversuchen aufgekaufter, ausgesucht geringer Jungwein, gegen dessen Naturreinheit Bedenken nicht bestehen, enthielt sogar nur 2,81 g. Nach der Beurteilung des Berichterstatters stellen diese Weine bei weitem das Geringste dar, was seit Einführung der Weinstatistik für diese Erhebungen in Elsaß-Lothringen zur Untersuchung gelangt ist.

Ganz auffallend hoch sind auch beim Jahrgang 1910 im allgemeinen die Säurerückgänge. Ermöglicht wurden diese durch den ganz außergewöhnlich hohen Gehalt an Weinsäure, der bis zu 0,6 g in den Mosten sich erhob, und noch mehr durch die auffallend hohen Gehalte an Äpfelsäure, die nur in so außergewöhnlich unreifen Jahrgängen beobachtet werden. Der hohe Gehalt an Weinsäure hatte vielfach schon in den Mosten und während der Hauptgärung einen starken Säurerückgang zur Folge. Wir beobachteten in mehreren Fällen, daß schon im Herbst, unmittelbar nach der Kelterung, sich die Säure um mehrere pro Mille verminderte. Ein bezeichnendes Beispiel in dieser Hinsicht bot der Wein Clarett I, Nummer 117 der Tabelle IV, aus dem Versuchskeller des Weinbau-Instituts Oberlin. Die am 27. September gelesenen Moste enthielten über 2,0 g Säure. Am 29. IX., bevor noch die Gärung richtig eingesetzt hatte, war die Säure schon auf 1,77 g zurückgegangen. Sie sank weiter: Nach Beendigung der Hauptgärung am 15. X. auf 1,5 g, am 28. X. auf 1,07 g, um Mitte Februar mit 0,82 g ihren niedrigsten Stand zu erreichen. Etwa $^3/_5$ der ursprünglichen Mostsäure sind also in diesem Wein zur Ausscheidung gelangt.

Der großen Unreife der Moste entsprechend war die Möglichkeit sehr weitgehenden Säurerückganges durch Äpfelsäurespaltung im allgemeinen gegeben, wenigstens soweit die sonstigen Voraussetzungen für den biologischen Säurerückgang, namentlich bezüglich der Kellertemperatur, erfüllt waren. Beide Umstände zusammen, die starke Ausscheidung von Weinsäure und die Äpfelsäurezersetzung, haben denn auch in vielen Weinen einen Säuresturz herbeigeführt, wie er bisher in der Versuchsstation Colmar noch nicht beobachtet wurde. Diese Tatsache springt sofort in die Augen, wenn man die Moste eines Gutes mit den zugehörigen Naturweinen vergleicht, wie es z. B. bei den Mosten des Weinbau-Institutes Oberlin möglich ist. Die Moste der

Tabelle I der diesjährigen Moststatistik entsprechen dem Wein Nr. 124 in Tabelle IV der Weinstatistik. Erstere hatten einen durchschnittlichen Säuregehalt von 1,54 g; der zugehörige Wein beim zweiten Ablassen nur noch 0,74 g. Die Moste der Tabelle II, welche durchschnittlich 1,75 g Säure aufweisen, haben Weine geliefert mit 0,64—0,82 g Säure!

Die starke Beteiligung der Äpfelsäurespaltung an dem Säurerückgang ergibt sich aus den hohen Gehalten an Milchsäure. In den Weinen des Weinbau-Institutes Oberlin sind mehrfach bis 0,6 g dieser Säure festgestellt. Der höchste, bisher an Elsässer Weinen jemals beobachtete Milchsäuregehalt wurde mit 0,71 g in dem Wein Nr. 75 der Tabelle II gefunden.

Während in den Weinen des Weinbau-Institutes der Säurerückgang in allen Weinen in weitgehendem Maße eingetreten ist, befindet sich unter den Weinen des Landes eine erhebliche Anzahl, in welchen, nach dem Milchsäuregehalt zu schließen, der Säureabbau noch gar nicht eingetreten ist. Dies sind allgemein die Gewächse, welche auch als Wein noch verhältnismäßig hohe Säuregehalte aufweisen. Auch in diesem Jahre ergab sich die Regel, daß sich hinsichtlich des Säurerückganges gewöhnlich die Weine eines Kellers gleichartig verhalten haben. Der die Äpfelsäurezersetzung vorwiegend verhindernde Umstand, meist die zu niedere Temperatur, hat eben auf die sämtlichen Fässer eines Kellers gleichartig eingewirkt.

In Weinen, die noch keinen Säureabbau zeigten, wurden 1910 noch außerordentlich hohe Säuregehalte gefunden (bis 1,52 g). Auch in dieser Hinsicht übertrifft der Jahrgang 1910 alle bisherigen Feststellungen der Weinstatistik.

Im übrigen geben die Analysen der Jungweine zu besonderen Bemerkungen keine Veranlassung. Je nach dem Säurerückgang sind die Weine geschmacklich sehr verschieden beurteilt. Soweit der Säurerückgang eingetreten ist, erschienen die Weine gar nicht übermäßig sauer. So sind z. B. die Weine des Weinbau-Institutes Oberlin, nachdem sie noch mit kohlensaurem Kalk schwach entsäuert waren, leicht säuerliche, zwar etwas dünne, aber sonst zum unmittelbaren Verbrauch ohne weiteres verwendbare Tischweine geworden, deren geringe Nummern bei dem stattgehabten Verkauf von Privaten und Kasinos mit 60—68 Mk. pro hl bezahlt wurden.

Anders liegen die Verhältnisse bei den ganz unreifen Gewächsen mit nur 3—4 g Alkohol. Auch nach eingetretenem Säurerückgang sind dieselben leere, unsaubere und unrein schmeckende Gewächse ohne jede Weinart, die selbst im Weinbaugebiete ohne Zuckerung jetzt kaum mehr zu verwerten sind. Noch mehr gilt dies von den Weinen, in denen der Säurerückgang nicht eingetreten ist. Sie sind bei fehlender Weinart so hart, daß sie selbst für den an Säure gewöhnten Gaumen alles andere, als ein Genußmittel darstellen. Es unterliegt gar keinem Zweifel, daß die weitaus größte Menge der 1910er Weine Elsaß-Lothringens durch eine sachgemäße Zuckerung außerordentlich verbessert werden konnte.

Die in den Tabellen III und VII aufgeführten gezuckerten Weine bieten in ihrer Analyse ein Bild, das wenig von der Zusammensetzung der Naturweine mittlerer Jahrgänge abweicht. Bei den meisten Proben würde man, lediglich nach den

Jahrgang 1910.

Höchst-, Mindest- und Durchschnittsgehalte.

	Oberelsaß			Unterelsaß		
	Höchstgehalt	Mindestgehalt	Durchschnitt	Höchstgehalt	Mindestgehalt	Durchschnitt
Alkohol	8,57	3,98	6,72	8,84	3,44	5,82
Extrakt nach Abzug des Zuckers	3,44	1,40	2,38	2,79	1,34	2,23
Extrakt nach Abzug der nichtfl. Säure	2,35	0,95	1,52	1,73	1,07	1,44
Asche	0,400	0,156	0,243	0,443	0,161	0,269
Gesamtsäure . . .	1,52	0,51	0,97	1,09	0,43	0,79
Milchsäure . . .	0,71	0,07	0,27	0,62	0,08	0,29

analytischen Zahlen und ohne Heranziehung der entsprechenden Naturweine, noch nicht einmal sicher erkennen können, daß die Weine gezuckert sind. Im allgemeinen war bei der geschmacklichen Beurteilung festzustellen, daß die Qualität der Weine sich außerordentlich durch die Zuckerung gehoben hat. Gerade bei den allergeringsten Gewächsen trat in überraschender Weise hervor, wie selbst eine Zuckerung mit geringen Wassermengen bei an sich so unreifen und sauren Jahrgängen eine außerordentliche geschmackliche Verbesserung hervorbringt. Diese zeigte sich in beiden Jahrgängen in der Hebung der geschmacklichen Fülle und der Weinart, bei den kleinen Landweinen auch durch Unterdrückung des unangenehmen Jahrgangstones. So war bei den kleinen Landweinen aus dem Weilertal im Unterelsaß die Wirkung der Zuckerung mit 20% bei Erhöhung des Alkoholgehaltes auf etwa $7\frac{1}{2}$ g so stark, daß neben den entsprechenden Naturweinen die gezuckerten Weine geradezu süß erschienen, obwohl sie keine Zuckerreste mehr enthielten.

Bei den sauersten Gewächsen wurde eine genügende Milderung der Säure nur da erreicht, wo der Säurerückgang eintrat, während Weine, bei denen der Äpfelsäurezerfall nicht eintrat, selbst mit 20% noch ziemlich hart blieben. Bei so geringen Weinen wird mit 20% Zuckerwasser die Erzielung einer für alle Verbrauchszwecke geeigneten Ware nur erreicht werden, wenn für das Eintreten des Säurerückgangs Sorge getragen wird. Daß dieses Ziel ohne jede Schwierigkeit erreicht werden kann, beweisen die Zuckerungsversuche mit den 1910er Weinen (sieh. Tabelle VII). Die außerordentliche Wirkung der Zuckerung ergibt sich aus der geschmacklichen Beurteilung der Weine und der Analyse. Der Trimbacher Wein, welcher als Most mindestens 18‰ Säure bei einem Mostgewicht von wenig über 30° aufgewiesen hat, hat bei einer Zuckerung mit 20% einen Wein mit nur etwa 6‰ Säure geliefert. Nach der Beurteilung mehrerer Sachverständiger ist in diesem Wein die Säure eher schon zu weit herabgesetzt, weil der gezuckerte Wein die pikantsäuerliche Art dieser kleinen Bergweine des Unterelsaß, in der gerade der besondere Reiz dieser Weinart liegt, nicht mehr in genügendem Grade aufweist.

Tabelle I. **Weine der Jahre 1904—1909**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art (der Fäule)	Klimat. Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								A. Weiß-
								Jahrgang
								Ober-
1	Hattstatt, Herlisheim, Elsburg	Kalkboden	Gemisch	—	1904	—	25. 1. 1911	Weiß
								Unter-
2	Prinzheim, Herrenreben	Starker Lehmboden	Sylvaner und Elbling	—	Anfang Okt. 1904	—	1. 2. 1911	Weiß
								Jahrgang
								Ober-
3	Reichenweier	Verschieden	Gemisch	—	1906	—	6. 2. 1911	Weiß
								Unter-
4	Triembach	Thon und Kalk	Elbling und etwas Knipperle	—	1906	—	8. 2. 1911	Weiß
								Lothrin-
5	Metz	—	Sylvaner	—	1906	—	15. 12. 1910	Weiß
6	„	—	Riesling	—	1906	—	15. 12. 1910	„
								Jahrgang
								Ober-
7	Gebweiler, Heiße Wanne	Sand- und Schieferboden	Burgunder, grau u. weiß, Traminer, Gutedel, Elbling	—	1907	—	24. 2. 1911	Weiß
8	Egisheim, Eich und Steingrüble	Mittelschwerer Thonboden	Traminer, Burgunder, Elbling	—	1907	—	2. 3. 1911	„
9	Winzenheim, Wartstein	Schwerer Sandboden	Gemisch	Reben gesund	14. Okt. 1907	—	6. 3. 1911	„
10	Reichenweier	Verschieden	Gemisch	—	1907	—	6. 2. 1911	„

Geschmackliche Eigenschaften und Wert der Weine (geschätzter Preis für 100 l): 1. Etwas hochfarbiger, firner, stark gezehrter Wein mit Luftgeschmack, dessen ursprüngliche Qualität durch die Lagerung und nicht sorgfältige Behandlung wesentlich gelitten hat. M. 75. — 2. Etwas herber, durch zu lange Faßlagerung stark gezehrter Wein mit Luftgeschmack; dadurch für den allgemeinen Konsum stark entwertet, trotz der schönen Weinart. 70 M. — 3. Kräftiger, alter Weißwein mit viel Körper, viel Gewürz und sehr schönem Zwickerbukett. M. 80. — 4. Hochfarbiger, herber, stark firner Weißwein mit allen Eigenarten des Elsässer Landweines, der unter Luftberührung im nicht vollen Faß aufbewahrt wurde; daher ausgeprägtester Luftgeschmack und leichter Faßfehler, dabei aber nicht ohne Weinart. M. 70. — 5. Etwas magerer, schon leicht firner Weißwein, mit einer, für Sylvaner sehr ausgeprägten Rasse. Sehr ansprechender, würziger Tischwein. M. 80. — 6. Fein säuerlicher, ziem-

aus Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen.

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
	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			
weine.																				
1904																				
elsaß																				
0,9962	7,20	2,12	0,70	0,20	0,09	0,59	—	0,05	0,26	—	—	—	2,12	1,53	—	0,239	0,7	—	—
elsaß																				
0,9973	6,82	2,25	0,86	0,14	0,06	0,78	—	0,08	0,30	—	—	—	2,25	1,47	—	0,200	1,1	—	—
1906																				
elsaß																				
0,9948	7,77	2,02	0,53	0,26	0,06	0,45	—	0,09	0,20	—	—	—	2,02	1,57	—	0,183	1,2	—	—
elsaß																				
0,9996	5,08	2,05	0,69	0,38	0,12	0,54	—	0,12	0,23	—	—	—	2,03	1,49	—	0,270	1,3	—	—
gen																				
0,9961	7,80	2,35	0,72	0,24	0,12	0,57	—	0,15	0,17	—	—	—	2,30	1,73	—	0,253	0,9	—	—
0,9967	7,34	2,32	0,69	0,27	0,11	0,55	—	0,08	0,16	—	—	—	2,32	1,77	—	0,246	0,9	—	—
1907																				
elsaß																				
0,9946	8,69	2,28	0,78	0,09	0,07	0,69	—	0,10	0,18	—	—	—	2,28	1,59	—	0,230	1,0	—	—
0,9937	8,43	2,02	0,61	0,17	0,09	0,50	—	0,17	0,19	—	—	—	1,95	1,45	—	0,201	1,1	—	—
0,9945	8,47	2,16	0,77	0,14	0,07	0,68	—	0,09	0,20	—	—	—	2,16	1,48	—	0,226	0,7	—	—
0,9946	8,35	2,19	0,54	0,29	0,06	0,46	—	0,11	0,19	—	—	—	2,18	1,72	—	0,195	1,2	—	—

lich reifer, rassiger Riesling mit viel Gewürz und Bukett. Neben der Rieslingart tritt das eigentümliche, durch die Bodenverhältnisse und das Klima bedingte Bukett der Moselart hervor. Eigenartiger und schöner Wein. M. 100. — 7. Etwas hochfarbiger und leicht firner, dabei voller, kräftiger, alter Edelwein mit viel Weinart, aber schon etwas gezehrt. M. 90. — 8. Hochfarbiger, firner alter Edelwein mit grossem Körper und viel Bukett, aber durch Luftberührung und leichten Faßgeschmack für den allgemeinen Konsum stark entwertet. M. 80. — 9. Ein etwas hochfarbiger, firner, aber in der Säure reifer und voller Wein von Mischsatz im Charakter guter Edelzwicker. M. 90. — 10. Voller, kräftiger, leicht firner, aber durch grossen Körper und sehr viel Art ausgezeichneter Edelzwicker. M. 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)	Klimat. Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
11	Reichenweier, Weißengrund, Seidenfaden	Schwerer Boden	Gutedel	—	1907	—	7. 2. 1911	Weiß
12	Hunaweier, Hinterkirch	Kalk und Lehm	Gutedel	—	1907	—	3. 2. 1911	„
13	Metz	—	Riesling	—	1907	—	16. 2. 1911	„
								Jahrgang
								Ober-
14	Ollweiler b. Sulz, Berglage	Steiniger Boden	Gemisch	—	ziemlich gesunde Traub. 3.—10. Okt. 1908	—	30. 1. 1911	Weiß
15	Bergholz, Verschiedene Lagen	Meistens Lehmboden	Elbling, Gutedel, Olber	—	1908	—	16. 2. 1911	„
16	Egisheim, Obermorschweier	Kiesartiger Lett- und Kalkboden	Knipperle, Elbling, Gutedel	—	1908	—	19. 1. 1911	„
17	Egisheim	—	Gemisch	—	1907/08er zur Hälfte	—	31. 1. 1911	„
18	Ammerschweier, Krellenrück	—	Knipperle und Gutedel	—	1908	—	30. 1. 1911	„
19	Winzenheim, Wartstein	Schwerer Sandboden	Gemisch	Reben gesund	Trauben ziemlich ausgereift 6. 10. 1908	—	6. 3. 1911	
20	Reichenweier, Verschiedene Lagen	Verschieden	Gemisch	—	1908	—	6. 2. 1911	„
21	Hunaweier, Hinterkirch, Mühlforst	Kalk- und Lehmboden	Gutedel	—	1908	—	2. 2. 1911	„
								Unter-
22	Dambach	Granitsandboden	Knipperle	gesund	1908	—	24. 1. 1911	Weiß
23	Triembach	Thon- und Kalkboden	Elbling und etwas Knipperle	—	1908	—	8. 2. 1911	„
24	Mittelbergheim, Sternengaß	Lehmboden	Sylvaner	gesund	1908	—	9. 3. 1911	„
25	Gertweiler, Bei des Bruders Häusel	Schwerer Thonboden	Sylvaner, Gutedel, Elbling	„	1908	—	31. 1. 1911	„

11. Etwas hochfarbiger, leicht firner, dabei körperreicher, reifer Gutedel mit leichter Natursüße. Sehr viel Gewürz und edles Bukett. Bester Vertreter eines hervorragenden Gutedels im Charakter edler Zwicker. M. 90. — 12. Schon stark firner, voller, kräftiger Tischwein mit sehr viel Weinart, nicht schwer, aber sehr viel Körper und Gewürz. M. 75. — 13. Ähnlich wie Nr. 6, aber voller. M. 100. — 14. Ein schon auffallend firner, sehr charaktervoller, besserer Zwickerwein. M. 80. — 15. Durch Luftgeschmack und leichten Faßfehler etwas entwerteter, säuerlicher Tischwein mit der schönen Art der 1908er. Viel reifer als der 1909er (Nr. 32), aber durch den Behandlungsfehler im Wert diesem nachstehend. M. 65. — 16. Etwas hochfarbiger, fein säuerlicher, nicht unreifer, besserer Tischwein im Zwickercharakter mit viel Weinart und Bukett. M. 65. — 17. Etwas gezehrter, hochfarbiger, an Edelweine erinnernder, besserer Zwicker mit sehr viel Gewürz und sehr viel Weinart. M. 85. — 18. Rassiger, eleganter, nicht ganz reifer, besserer Tischwein im Zwickercharakter mit viel Weinart.

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	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
Weiß	0,9934	8,63	2,01	0,52	0,24	0,07	0,43	—	0,08	0,19	—	—	—	2,01	1,58	—	0,176	1,2	—	—
„	0,9955	7,33	1,98	0,53	0,30	0,07	0,44	—	0,10	0,21	—	—	—	1,98	1,54	—	0,214	1,3	—	—
„	0,9963	7,38	2,15	0,77	0,25	0,08	0,67	—	0,09	0,29	—	—	—	2,15	1,48	—	0,213	1,1	—	—
hrgang 1908																				
Ober- elsaß																				
Weiß	0,9958	7,73	2,12	0,71	0,35	0,10	0,58	—	0,09	0,21	—	—	—	2,12	1,54	—	0,234	0,8	—	—
„	0,9973	5,60	1,82	0,66	0,33	0,09	0,55	—	0,06	0,24	—	—	—	1,82	1,27	—	0,170	1,5	—	—
„	0,9968	7,31	2,40	0,73	0,42	0,07	0,64	—	0,09	0,19	—	—	—	2,40	1,76	—	0,216	1,7	—	—
„	0,9950	7,21	2,36	0,67	0,45	0,07	0,58	—	0,11	0,18	—	—	—	2,35	1,77	—	0,252	1,7	—	—
„	0,9980	6,87	2,32	0,65	0,38	0,11	0,51	—	0,11	0,14	—	—	—	2,31	1,80	—	0,294	1,9	—	—
	0,9964	7,86	2,36	0,77	0,24	0,06	0,69	—	0,10	0,15	—	—	—	2,36	1,67	—	0,245	1,6	—	—
„	0,9969	7,24	2,29	0,60	0,33	0,08	0,50	—	0,14	0,15	—	—	—	2,25	1,75	—	0,242	1,7	—	—
„	0,9980	6,42	2,19	0,63	0,37	0,08	0,53	—	0,13	0,16	—	—	—	2,16	1,63	—	0,262	1,7	—	—
Unter- elsaß																				
Weiß	0,9984	5,63	2,03	0,67	0,33	0,09	0,56	—	0,04	0,18	—	—	—	2,03	1,47	—	0,256	1,9	—	—
„	1,0004	4,41	1,98	0,76	0,43	0,08	0,66	—	0,11	0,21	—	—	—	1,97	1,31	—	0,236	1,7	—	—
„	0,9960	7,76	2,24	0,79	0,30	0,07	0,70	—	0,07	0,21	—	—	—	2,24	1,54	—	0,180	1,2	—	—
„	0,9946	7,53	1,90	0,63	0,26	0,06	0,55	—	0,11	0,24	—	—	—	1,89	1,34	—	0,166	1,3	—	—

M. 75. — 19. Wie Nr. 9, aber etwas magerer und weniger reif. M. 80. — 20. Etwas hochfarbiger, leicht firner, nicht schwerer Tischwein mit viel Weincharakter und ausgeprägter Gutedelart M. 78. — 21. Schon etwas firner und magerer Gutedeltischwein mit leichter Herbe und ausgeprägtester Art der Traubensorte. M. 70. — 22. Fein säuerlicher, dabei nicht unreifer Tischwein mit schöner Art, der in keiner Weise den plumpen Charakter vieler Knipperleweine zeigt. Schöner Vertreter der rassigen Knipperleweine des Unterelsaß; trotz leichter Firne etwas besser wie Nr. 47 und 48. M. 75. — 23. Rassiger, säuerlicher und reintöniger, leichter Tischwein im Charakter kleiner Bergweine aus Nebenlagen, dessen an sich schöner Weincharakter durch die magere Art etwas beeinträchtigt wird. M. 70. — 24. In der Säure etwas unreifer, rassiger Wein mit viel Art und Bukett, dessen Wert aber durch die Säure wesentlich beeinträchtigt wird. Hier wäre Entsäuerung sicher von großem Vorteil. M. 72. — 25. Reifer, durch Weinart und Gewürz sehr charaktervoller Wein im Charakter besserer Zwicker, in welchem die Sylvanerart vorherrscht. M. 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)	Klimat. Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
26	Barr, Steige	Kalkhaltiger Thonboden	Traminer	gesund	1908	—	31. 1. 1911	Weiß
27	Prinzheim, Herrenreben	Starker Lehmboden	Sylvaner und Elbling	„	10. 10. 1908	—	2. 2. 1911	„
28	Metz	—	Riesling	—	1908	—	16. 12. 1910	„
								Jahrgang Ober-
29	Ollweiler b. Sulz, Wuenheim Berglage	Steiniger Boden mit Kieselerde gemischt	Gemisch	—	Etwas angefaulte Trauben, 10./15. 10.	—	30. 1. 1911	Weiß
30	Gebweiler, Kitterle	Leichter Sandboden	„	—	1909	—	7. 2. 1911	„
31	„ Scheiwing	Mittelschwer. Sandboden	Riesling	—	1909	—	7. 2. 1911	„
32	Bergholz, Bergholzzell, Verschiedene Lagen	Meistens Lehmboden	Elbling, Gutedel, Olber	—	1909	—	16. 2. 1911	„
33	Westhalten, Verschiedene Lagen	Verschieden	Gemisch	—	Mitte Okt. 1909	—	9. 2. 1911	„
34	„ Verschiedene Lagen	—	—	gesund	Anfang Okt. 1909	—	10. 2. 1911	„
35	„ Sandhaut	Steiniger Kalkboden	Gemisch	„	Mitte Okt. 1909	—	10. 2. 1911	„
36	Hattstatt, Goldschmidt	Roter Sandboden	„	„	1909	—	24. 1. 1911	„
37	Egisheim	—	„	—	1909	—	31. 1. 1911	„
38	Ammerschweier, Verschiedene Lagen	Verschieden	„	Wurm	26. 9.—8. 10. 1909	—	2. 3. 1911	„
39	„ Verschiedene Lagen	„	„	„	26. 9.—8. 10. 1909	—	2. 3. 1911	„
40	„ Krellenrück	—	Traminer u. verschiedene Edelgewächse	—	1909	—	30. 1. 1911	„
41	Beblenheim, Mittlere Lage	Kalkboden	Gutedel	—	Faul, 28. 9. 1909	—	7. 3. 1911	„
42	„ Mittlere Berglage	„	„	—	1909	—	26. 1. 1911	„

26. Reifer, dabei doch fein säuerlicher, dadurch rassiger Traminer mit sehr viel Weinart und ausgeprägtem Bukett, aber mit leichtem Anklang an nicht reintönige Art. M. 90. — 27. Reintöniger, noch jugendlicher, fein säuerlicher, aber keineswegs unreifer Tischwein mit ausgeprägter Weinart. Wesentlich besser, weil jugendlicher als Nr. 2. M. 75. — 28. Rassiger, spritziger Riesling mit ausgeprägtester Moselart, namentlich in der Spritzigkeit und im Bukett. M. 110. — 29. Für den Jahrgang ziemlich reifer, aber doch säuerlicher, leichter Tischwein mit ansprechender Weinart. M. 70. — 30. Hochfarbiger, kräftiger Wein im Charakter voller Zwicker, mit einem, für den Jahrgang außergewöhnlich vollen und süßen Körper, sehr viel Gewürz. Durchaus nicht unreif. Sehr schöner Vertreter eines Qualitätsgewächses aus geringem Jahrgang. M. 90. — 31. Pikanter, durchaus nicht unreifer, würziger, mittlerer Riesling mit schöner Art, aber ohne große Reife. M. 90. — 32. Etwas magerer, leichter, kleiner, säuerlicher Tischwein mit vorwaltender Gutedelart, aber reintönig und würzig. Schöner, und charakteristischer Vertreter des Jahrgangs 1909. M. 67. — 33. Leichter, geringer Landwein ohne unreife Säure, aber doch mager und ohne Weinart. Durch leichten Luft- und Faßgeschmack etwas fehlerhaft. Typischer kleiner

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
0,9960	8,63	2,62	0,79	0,14	0,06	0,71	—	0,11	0,22	—	—	—	2,61	1,90	—	0,184	0,9	—	—	1 Weiß
0,9973	5,99	1,91	0,73	0,34	0,06	0,65	—	0,06	0,30	—	—	—	1,91	1,26	—	0,205	1,3	—	—	1 „
0,9952	7,84	2,09	0,71	0,23	0,04	0,66	—	0,07	0,28	—	—	—	2,09	1,43	—	0,183	1,1	—	—	10 „
1909.																				**ahrgang**
elsaß.																				Ober-
0,9961	7,46	2,13	0,81	0,23	0,06	0,73	—	0,09	0,33	—	—	—	2,13	1,40	—	0,193	1,1	—	—	1 Weiß
0,9973	8,88	3,10	0,62	0,42	0,06	0,54	—	0,32	0,11	—	—	—	2,88	2,34	—	0,279	1,9	—	—	1 „
0,9968	8,24	2,58	0,70	0,40	0,08	0,60	—	0,19	0,22	—	—	—	2,49	1,89	—	0,214	1,7	—	—	1 „
0,9987	5,28	1,97	0,75	0,27	0,08	0,65	—	0,12	0,27	—	—	—	1,95	1,30	—	0,174	1,7	—	—	1 „
0,9984	5,23	1,90	0,73	0,39	0,08	0,63	—	0,08	0,26	—	—	—	1,90	1,27	—	0,173	1,6	—	—	1 „
0,9984	5,64	2,03	0,70	0,39	0,08	0,60	—	0,09	0,24	—	—	—	2,03	1,43	—	0,180	1,6	—	—	1 „
0,9966	6,68	2,00	0,69	0,29	0,07	0,60	—	0,11	0,22	—	—	—	1,99	1,39	—	0,170	1,9	—	—	1 „
0,9973	6,25	2,04	0,70	0,34	0,06	0,62	—	0,09	0,27	—	—	—	2,04	1,42	—	0,169	1,6	—	—	1 „
0,9981	5,91	2,01	0,64	0,41	0,09	0,53	—	0,13	0,16	—	—	—	1,98	1,45	—	0,226	1,7	—	—	1 „
0,9994	5,63	2,29	0,68	0,41	0,10	0,55	—	0,15	0,13	—	—	—	2,24	1,69	—	0,294	2,3	—	—	1 „
0,9992	5,83	2,28	0,62	0,43	0,07	0,53	—	0,13	0,13	—	—	—	2,25	1,72	—	0,268	2,3	—	—	1 „
0,9978	6,53	2,22	0,66	0,49	0,08	0,56	—	0,15	0,19	—	—	—	2,17	1,61	—	0,275	2,1	—	—	1 „
0,9988	5,58	2,15	0,51	0,35	0,07	0,42	—	0,18	0,14	—	—	—	2,07	1,65	—	0,260	2,4	—	—	1 „
0,9959	6,77	1,80	0,59	0,37	0,06	0,51	—	0,05	0,20	—	—	—	1,80	1,29	—	0,195	1,7	—	—	1 „

Landwein aus kleinem Jahrgang mit starkem Säurerückgang. 62 M. — 34. Gut gepflegter, leichter, aber in der Säure nicht unreifer Tischwein mit schöner Weinart und einem, trotz des geringen Alkoholgehaltes ausgeprägtem Gewürz und Bukett. M. 72. — 35. Wie Nr. 34, aber voller. M. 72. — 36. Pikant säuerlicher, aber ziemlich reifer 1909er im Charakter besserer Tischweine. Durch Luft- und Faßgeschmack in seinem Wert beeinträchtigt. M. 65. — 37. Nicht unreifer und durchaus nicht saurer, aber sehr leichter, kleiner Landwein. M. 65 — 38. Leichter, für den Jahrgang auffallend milder, reintöniger, guter Tischwein, der in sehr charakteristischer Weise die, bei dem geringen Alkoholgehalt auffallende, würzige, frische Art der 1909er Weine zeigt. M. 70. — 39. Wie Nr. 38, nur etwas voller, mehr Knipperleart. M. 70. — 40. Leidlich reifer, nicht saurer, aber sehr leichter, besserer Tischwein im Charakter guter Zwicker, aber ohne ausgeprägte Art der Edelgewächse. M. 70. — 41. Hochfarbig und trüb. Dem Wein fehlt Schwefel. Für 1909er in der Säure auffallend milder, voller, edler Wein, der zwar leicht, aber im Körper reif ist. M. 68. — 42. Ausgebauter, ziemlich reifer, leichter Tischwein mit ausgeprägtestem Gutedelcharakter und viel Weinart. Vertreter eines kleinen Gutedeltischweines aus kleinem Jahrgang. 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)	Klimat. Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
43	Beblenheim, Bennweirer Weg, südliche Lage	Kalkboden	Gutedel	—	1909	—	26. 1. 1911	Weiß
44	Reichenweier, Verschiedene Lagen	Thon- und Lehmboden	Gutedel, Riesling und Traminer	Wenig Peronospora	Wenig Traubenfäulnis, 1909	—	19. 1. 1911	„
45	„ Verschiedene Lagen	Verschieden	Gemisch	—	1909	—	6. 2. 1911	„
46	„ Weißengrund, Seidenfaden	Schwerer Boden	—	—	1909	—	7. 2. 1911	„
								Unter-
47	Dambach	Granitsand	Meist Knipperle mit Riesling	—	1909	—	23. 1. 1911	Weiß
48	„ Blienschweiler Nothalten	Granitsand und Lehmboden	Elbling mit Riesling	—	1909	—	24. 1. 1911	„
49	Triembach	Thon- und Kalkmischung	Elbling und Knipperle	—	1909	—	9. 2. 1911	„
50	Heiligenstein, Verschiedene Lagen	—	Sylvaner und Knipperle	Peronospora, sonst ziemlich gesund	1909	—	25. 1. 1911	„
								B. Rot-
								Lothrin-
51	Metz	—	Gemisch	—	1906	—	13. 12. 1910	Rot
52	„	—	Burgunder	—	1907	—	13. 12. 1910	„
53	„	—	Rote Trauben gemischt	—	1908	—	13. 12. 1910	„

43. Reifer, für den Jahrgang milder, dabei eleganter Gutedel mit viel Gewürz; weit besser als Nr. 42. M. 75. — 44. Durchaus nicht saurer, nicht schwerer, für den Jahrgang außergewöhnlich reifer, durch das schöne Bukett und Gewürz auffallend edler, besserer Zwicker, dessen Gesamtcharakter von der Gutedelart beherrscht ist, der aber doch im Gewürz und Bukett stark an Riesling erinnert. M. 80. — 45. Leichter, durchaus nicht saurer, reintöniger, angenehm würziger 1909er im Charakter kleiner Zwicker, in dem neben der Gutedelart das Edelgewächs hervortritt. M. 75 — 46. Leichter, aber doch ziemlich reifer, für den Jahrgang würziger, besserer Tischwein im Charakter guter Zwicker, der in seiner Qualität jedenfalls weit über dem Durchschnitt des Jahrgangs steht. Überraschend namentlich die milde Art und das große Traubenbukett. M. 75. — 47. Für den Jahrgang ziemlich reifer, leichter Tischwein ohne übermäßige Säure, mit angenehmem Gewürz und nicht sehr ausgeprägtem, aber sehr ansprechendem Bukett. M. 65. — 48. Ausgebauter, vollständig fertiger Wein mit pikanter, aber durchaus nicht unreifer

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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
0,9956	6,93	1,83	0,60	0,37	0,07	0,51	—	0,12	0,21	—	—	—	1,81	1,30	—	0,192	1,7	—	—	Weiß
0,9976	6,71	2,28	0,64	0,27	0,08	0,54	—	0,14	0,17	—	—	—	2,24	1,70	—	0,263	2,0	—	—	„
0,9978	6,03	2,06	0,60	0,36	0,07	0,51	—	0,14	0,18	—	—	—	2,02	1,51	—	0,221	2,0	—	—	„
0,9974	7,06	2,36	0,62	0,32	0,05	0,56	—	0,13	0,19	—	—	—	2,33	1,77	—	0,242	2,0	—	—	„
Unterelsaß.																				
0,9963	5,46	1,92	0,64	0,41	0,09	0,53	—	0,07	0,16	—	—	—	1,92	1,39	—	0,231	2,0	—	—	Weiß
0,9985	5,57	2,03	0,65	0,40	0,08	0,55	—	0,09	0,16	—	—	—	2,03	1,48	—	0,255	2,0	—	—	„
1,0010	3,89	1,87	0,64	0,44	0,07	0,55	—	0,11	0,20	—	—	—	1,86	1,31	—	0,224	2,1	—	—	„
0,9980	6,06	2,07	0,71	0,33	0,08	0,61	—	0,11	0,23	—	—	—	2,06	1,45	—	0,207	2,0	—	—	„
B. Rotweine.																				
Lothringen.																			Schwefelsäure (SO_4)	
0,9994	7,01	2,76	0,69	0,29	0,10	0,56	—	0,17	0,20	—	—	—	2,69	2,13	—	0,357	1,0	0,136	—	Rot
0,9961	7,64	2,29	0,47	0,26	0,09	0,36	—	0,07	0,17	—	—	—	2,29	1,93	—	0,233	2,3	0,020	—	„
0,9982	6,65	2,46	0,53	0,28	0,08	0,43	—	0,10	0,18	—	—	—	2,46	2,03	—	0,281	2,3	0,035	—	„

Säure, viel Gewürz und Weinart, im Charakter Unterelsässer Zwicker. Vertreter eines guten, fein säuerlichen Tischweines. M. 68. — 49. Firner, durch Luftgeschmack beeinträchtigter, kleinster Landwein, der bei sehr leichter Art doch in der Säure nicht unreif ist. M. 62. — 50. Durch Angärung auf den Beeren hochfarbiger und herber Wein, dessen sonst ziemlich reife und weinige, Art durch Kammgeschmack sehr beeinträchtigt wird. M. 65. — 51. Wenig gedeckter, leicht bräunlicher Rotwein mit etwas magerer, herber Art und leicht bitterlichem Nachgeschmack. Typischer Gametwein, der Neigung zum Bitterwerden zeigt. M. 70. — 52. In der Farbe ganz ungenügender, zwiebelfarbiger, milder Rotwein, der bei einem Anflug von Bittersein eine sehr schöne Burgunderart zeigt. M. 80. — 53. Wenig gedeckter, leicht bräunlicher Rotwein mit etwas magerer, herber Art und leicht bitterlichem Nachgeschmack. Typischer Gametwein, der Neigung zum Bitterwerden zeigt. Deutlich reifer als Nr. 51. M. 70.

Tabelle II. **Weine des Jahres 1910**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimat. 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							Ober-
54	Oelenberg, Klostergarten	Milder Lehmboden	Muskateller, Grauburgunder, Gutedel	Vom Wurm sehr beschädigt	12. 10. 1910	—	24. 1. 1911	Weiß
55	Ollweiler, Wuenheim, Berglage	Steiniger Boden mit Kieselerde	—	Trauben lassen viel zu wünschen übrig	10.—15. 10. 1910	—	30. 1. 1911	„
56	Gebweiler, Kitterle und Scheiwing	—	Riesling	ziemlich gesund	16. 10. 1910	—	1. 2. 1911	„
57	„ Kitterle, Scheiwing, Schimberg	—	Edelgewächs, Traminer	„	15.—16. 10. 1910	—	1. 2. 1911	„
58	„ Verschiedene Lagen	—	Meist Elbling und Olber	schlecht	17.—18. 10. 1910	—	1. 2. 1911	„
59	„ Kitterle	leichter Sandboden	Gemisch	—	1910	—	7. 2. 1911	„
60	„ Schimberg	Mittelschwerer Sandboden	Riesling	Gesund	1910	—	7. 2. 1911	„
61	Westhalten	Verschieden	Gemisch	faul, vom Wurm zerfressen	Anfang Oktober 1910	—	10. 2. 1911	„
62	Sulzmatt, Käferloch	Kalkboden	Elbling	Reben gesund	⅓ vom Wurm befallen, 1910	—	3. 2. 1911	„
63	„ Grünling	Sandboden	Gutedel, Gamet	„	„	—	3. 2. 1911	„
64	Rufach, Haul	Kalkboden	Knipperle und Elbling	Peronospora und Lederbeeren	2. 10. 1910	—	31. 1. 1911	„
65	„ „	„	Sylvaner und Rotgipfler	„	16.—19. 10. 1910	—	31. 1. 1911	„
66	„ „	„	Riesling	„	20. 10. 1910	—	31. 1. 1911	„
67	„ „	„	Bukett	„	22. 10. 1910	—	31. 1. 1911	„
68	Hattstatt, Herlisheim, Elsburg	„	Gemisch	Faul,	1910	—	25. 1. 1911	„
69	Egisheim, Verschiedene Lagen	—	„	Verschiedene Krankheiten	1910	—	30. 1. 1911	„

54. Säuerlicher, dabei nicht gerade unreifer, für den Jahrgang sehr schöner Muskateller mit ausgeprägtestem Bukett. Obwohl nicht ganz reif, in seiner Art ein höchst charakteristischer Wein, der beweist, wie auch in geringen Lagen und Jahren, bei guter Pflege der Reben, sehr ansprechende Weine gewonnen werden können. M. 75. — 55. Unreifer, in der Art nicht ganz sauberer Landwein. M. 62. — 56. Rassiger, durch Säurezersetzung leicht prickelnder, fein säuerlicher, etwas unreifer, aber durch Körper, Gewürz und feines Bukett für den Jahrgang hervorragender Riesling. M. 90. — 57. In der Säure harter, dabei körperreicher, rassiger Wein mit sehr viel Gewürz und schönem, aber nicht sehr ausgeprägtem Bukett. Typischer Vertreter eines rassigen, aber nicht reifen Edelweines. M. 80. — 58. Stark böcksernder, säuerlicher, rassiger, aber nicht unreifer Tischwein. M. 65. — 59. Vollständig rahn, daher nicht zu probieren. — 60. Reintöniger, rassiger, leichter Riesling, dessen Körper und Bukett durch die Unreife beeinträchtigt ist. Durch die magere Art und das geringere Gewürz und Bukett dem 1909er (siehe Nr. 31, Tabelle I) erheblich nachstehend. M. 75. — 61. Leicht rötlicher, in Säurezersetzung befindlicher, geringster Land-

aus Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen.

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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
1910.																			
als Jungweine kurz vor, bei oder nach dem ersten Ablassen.																			
elsaß.																			
1,0001	6,06	2,44	1,03	0,08	0,05	0,97	—	0,10	0,25	—	—	—	2,44	1,47	—	0,264	2,6	—	—
1,0001	6,59	2,75	0,69	0,39	0,07	0,60	—	0,14	0,17	—	—	—	2,71	2,11	—	0,313	2,7	—	—
0,9992	7,94	2,99	1,16	0,23	0,06	1,08	—	0,21	0,36	—	—	—	2,88	1,80	—	0,228	1,2	—	—
1,0014	7,66	3,46	1,15	0,08	0,05	1,09	—	0,12	0,21	—	—	—	3,44	2,35	—	0,314	1,9	—	—
1,0049	5,32	3,27	1,10	0,07	0,07	1,01	—	0,30	0,19	—	—	—	3,07	2,06	—	0,376	3,1	—	—
1,0004	7,01	3,00	0,89	0,32	0,05	0,83	—	0,10	0,19	—	—	—	3,00	2,17	—	0,314	2,6	—	—
0,9988	7,46	2,67	0,84	0,22	0,08	0,74	—	0,14	0,21	—	—	—	2,63	1,89	—	0,266	1,6	—	—
1,0008	4,33	1,93	0,69	0,38	0,08	0,59	—	0,08	0,20	—	—	—	1,93	1,34	—	0,210	2,6	—	—
1,0036	4,99	2,36	1,45	0,20	0,06	1,37	—	0,07	0,29	—	—	—	2,86	1,49	—	0,242	3,1	—	—
0,9997	4,94	1,92	0,88	0,22	0,04	0,83	—	0,08	0,30	—	—	—	1,92	1,09	—	0,190	1,9	—	—
1,0001	7,16	2,98	1,13	0,09	0,05	1,07	—	0,11	0,28	—	—	—	2,97	1,90	—	0,270	3,0	—	—
0,9987	8,04	2,93	0,95	0,10	0,05	0,89	—	0,22	0,26	—	—	—	2,81	1,92	—	0,274	2,7	—	—
0,9972	8,57	2,73	0,89	0,11	0,07	0,80	—	0,28	0,27	—	—	—	2,55	1,75	—	0,218	1,5	—	—
0,9991	7,99	3,01	1,10	0,08	0,05	1,04	—	0,16	0,23	—	—	—	2,95	1,91	—	0,260	2,6	—	—
1,0036	4,75	2,90	1,52	0,09	0,10	1,39	—	0,08	0,33	—	—	—	2,90	1,51	—	0,272	2,2	—	—
1,0030	3,99	2,31	0,77	0,61 / 0,61	0,61	0,08	0,67	—	0,14	0,24	—	—	—	2,27	1,60	—	0,302	2,7	—	—

wein ohne Weinart und ohne Reife, dabei nicht ganz sauber. M. 58. — 62. Ein außerordentlich harter, überaus saurer, unreifer Landwein, der aber trotzdem eine rassige Weinart aufweist. M. 60. — 63. Etwas unreifer, pikanter Schillerwein mit der Art der Gametklaretts. M. 62. — 64. Sehr reintöniger, rassiger Wein mit viel Weinart und Charakter, aber durch übermäßige Säure hart und unreif. M. 70. — 65. Bedeutend reifer und voller als Nr. 64. Kräftiger, reintöniger Sylvaner, der nicht ganz reif ist, aber viel Weinart besitzt. M. 75. — 66. Rassiger, fein säuerlicher, bei großem Körper direkt süßer Riesling mit viel Gewürz und sehr schönem frischem Rieslingbukett. M. 90. — 67. In der Säure ausgeprägt harter, aber körperreicher und leicht süßer Wein mit ausgeprägtem, an Muskateller erinnerndem Bukett. Sehr schöner Vertreter der harten und doch charaktervollen 1910er Weine. M. 85. — 68. Ein überaus saurer, unreifer, aber reintöniger und rassiger Wein. Geringstes, unreif gebliebenes Landgewächs 58 M. — 69. In Säurezersetzung begriffener, unreifer, nicht reintöniger, geringster Landwein. M. 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)	Klimat. Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1911	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	
70	Egisheim, Staggelgasse	Leichter Kalkboden	Portugieser und Laska	Trauben und Reben gesund.	1910	—	27. 2. 1911	Weiß	1,0
71	Ammerschweier, Verschiedene Lagen	—	Knipperle, Gutedel	Sauerwurm, Peronospora.	Ende September 1910	—	30. 1. 1911	„	1,0
72	„ „	—	Vorwiegend Gutedel	„	„	—	30. 1. 1911	„	1,0
73	„ „	—	Knipperle, Gutedel	„	„	—	30. 1. 1911	„	1,0
74	„ Gries, Berglage	Lehmboden	Gutedel	gesund	1. 10. 1910	—	4. 3. 1911	„	0,9
75	„ Verschiedene Lagen	Verschieden	Gemisch	Wurm	26. 9.—1. 10. 1910	—	4. 3. 1911	„	1,0
76	Beblenheim, Niedere Lagen	Lehmboden	Weißburgunder und Elbling	Gesund	30. 9. 1910	—	7. 3. 1911	„	1,0
77	Reichenweier, Verschiedene Lagen	Verschieden	Gutedel	Wurm etc.,	1910	—	24. 2. 1911	„	1,0
78	Rodern	—	—	—	1910	—	24. 2. 1911	„	1,0
79	St. Pilt, Schlettschweg	Mittelschwerer Boden	Gutedel,	Gesund	1910	—	19. 1. 1911	„	0,9
								Unter-	el
80	Dambach, Blienschweiler	—	Meist Elbling und Knipperle, etwas Riesling	zum großen Teil krank	September 1910	—	23. 1. 1911	Weiß	1,0
81	Dambach	Granitsandboden	Meist Knipperle	ziemlich krank	„	—	23. 1. 1911	„	1,0
82	Nothhalten	Tiefgründig. Boden	Meist Elbling	„	„	—	23. 1. 1911	„	1,0
83	Oberehnheim	Kiesiger Lehmboden	Laska und blauer Elbling	Wurm und Fäulnis.	1910	—	25. 1. 1911	Schill.	0,9
84	„ Goxweiler, Verschiedene Lagen	Mittelschwerer Lehm- und Kalkboden	Riesling, Traminer, Weißburgunder etc.	—	Trauben unreif, 3—4. 10. 1910	—	24. 2. 1911	Weiß	0,9
								Lothrin-	ge
85	Brülingen, Vigneurt	—	Gamet	—	ziemlich faul, 11. 10. 1910	—	4. 3. 1911	Schill.	1,0

70. Ausgeprägt harter, unreifer, rassiger, aber für direkten Konsum viel zu saurer, lichter Klarett. M. 62. — 71. Stark weich. 71—73. Säuerliche, rassige und reintönige, aber unreife Tischweine. M. 62. — 74. Säuerlicher, rassiger Gutedel mit kräftiger Weinart, der für den Jahrgang auffallend reif ist. M. 63. — 75. Leicht rahner, unreifer, leerer, gewöhnlicher Landwein. M. 60. — 76. In der Säure überaus harter, unreifer Tischwein, nicht ohne Weinart. M. 65. — 77. Saurer, unreifster Gutedelwein mit einer, bei dieser Sorte sehr seltenen Säure. M. 60. — 78. Geringer, leerer, unreifer Landwein, mit kräftiger Weinart, der leicht rahn und daher schwer zu beurteilen ist. M. 62. — 79. Ausgeprägt säuerlicher, nicht ganz reintöniger, sonst rassiger, etwas unreifer Tischwein. M. 60. — 80. Geringster, ausgeprägt saurer, herber Landwein, dessen leere Art und saure Gurkensäure auf unreifsten

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		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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
911 Weiß	1,0010	5,73	2,48	1,23	0,10		0,09		1,12	—	0,13	0,33	—	—	—	2,45	1,33	—	0,242	2,3	—	—
911 „	1,0032	4,55	2,55	0,80	0,59 / 0,62	0,61	0,14 / 0,16	0,15	0,61	—	0,08	0,14	—	—	—	2,55	1,94	—	0,397	4,1	—	—
911 „	1,0030	3,98	2,27	0,81	0,51		0,09		0,70	—	0,11	0,18	—	—	—	2,26	1,56	—	0,299	2,9	—	—
911 „	1,0029	5,12	2,64	0,98	0,27		0,12		0,83	—	0,15	0,17	—	—	—	2,59	1,76	—	0,342	3,3	—	—
911 „	0,9996	6,13	2,50	0,83	0,58		0,11		0,69	—	0,16	0,19	—	—	—	2,44	1,75	—	0,279	2,3	—	—
911 „	1,0036	4,34	2,62	0,88	0,68 / 0,73	0,71	0,08		0,78	—	0,17	0,12	—	—	—	2,55	1,77	—	0,356	3,7	—	—
911 „	1,0016	5,34	2,58	1,51	0,08		0,05		1,45	—	0,10	0,41	—	—	—	2,58	1,13	—	0,176	2,2	—	—
911 „	1,0010	5,08	2,18	1,30	0,26		0,06		1,22	—	0,11	0,32	—	—	—	2,17	0,95	—	0,183	2,2	—	—
911 „	1,0039	4,77	2,74	0,78	0,49		0,14		0,60	—	0,23	0,12	—	—	—	2,61	2,01	—	0,400	3,5	—	—
911 „	0,9965	6,17	2,41	1,07	0,12		0,07		0,98	—	0,11	0,26	—	—	—	2,40	1,42	—	0,246	1,6	—	—
Unter-elsaß.																						
911 Weiß	1,0054	3,53	2,62	1,09	0,09		0,08		0,99	—	0,15	0,12	—	—	—	2,57	1,58	—	0,361	3,1	—	—
911 „	1,0057	3,98	2,84	0,71	0,41		0,08		0,61	—	0,18	0,15	—	—	—	2,79	1,18	—	0,443	4,5	—	—
911 „	1,0061	3,44	2,65	0,98	0,30		0,10		0,85	—	0,17	0,17	—	—	—	2,58	1,73	—	0,366	3,7	—	—
1911 Schill.	0,9974	6,69	2,25	0,89	0,09		0,04		0,84	—	0,13	0,30	—	—	—	2,22	1,38	—	0,161	1,8	—	—
1911 Weiß	0,9960	7,42	2,01	0,74	0,43		0,06		0,66	—	0,09	0,22	—	—	—	2,01	1,35	—	0,200	1,9	—	—
Lothringen.																						
911 Schill.	1,0006	5,34	2,44	0,80	0,40		0,07		0,71	—	0,05	0,32	—	—	—	2,44	1,73	—	0,208	2,1	—	—

Landwein schließen lassen. Unverbessert selbst im Weinbaugebiet schwer verwertbar. Wert weit unter dem jetzigen Handelspreis. M. 58. — 81. Geringer Landwein, der weniger sauer als Nr. 80, im übrigen aber diesem ähnlich ist. Beurteilung durch Rahnsein erschwert. Handelswert M. 60. — 82. Wie Nr. 80. — 83. Lichtrötlicher, pikanter, fein säuerlicher, nicht unreifer, leichter, roter Tischwein im Charakter der Unterelsässer Trollingerweine. M. 65. — 84. Für den Jahrgang durchaus nicht saurer, lichtrötlicher Wein im Charakter guter Mischgewächse, aber in der Art nicht reif und nicht ganz reintönig. M. 70. — 85. Wenig gefärbter Weißherbst, der etwas leicht und dünn, aber für den Jahrgang ziemlich reif ist. M. 62. —

Tabelle III: **Gezuckerte Weine und Haustrunk der Jahre**

Laufende Nr.	Gemarkung und 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	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
	Gezuckerte							
	A. Weiß-							
	Jahrgang							
								Ober-
86	Ammerschweier, Verschiedene Lagen	—	Gutedel u. Riesling	Peronospora und Wurm	1909	30 kg Zucker, 25 l Wasser, auf 1000 l	7. 2. 1911	Weiß
87	Winzenheim, Wartstein	Schwerer Sandboden	Gemisch	Reben gesund	Trauben etw. angefault, 11. 10. 1909	—	6. 3. 1911	„
								Unter-
88	Gertweiler	—	Sylvaner, Riesling (als Jungwein auf Flaschen gefüllt)	—	1909	Auf 85° gezuckert	1. 2. 1911	Weiß
89	Mittelbergheim, Berg	Kalkiger Lehmboden	Sylvaner, Burgunder	Sauerwurm-faul	1909	—	9. 3. 1911	„
90	„ Brandluft	Kieshaltiger Lehmboden	Riesling und Sylvaner	„	1909	—	9. 3. 1911	„
								Lothrin-
91	Metz	—	Clairet	—	1909	46 kg Zucker, 40 l Wasser auf 1000 l Wein	15. 12. 1910	Schill.
92	„	—	Sylvaner	—	1909	47 kg Zucker, 29 l Wasser auf 1000 l Wein	„	Weiß
93	„	—	Riesling	—	1909	—	16. 12. 1910	„
								B. Rot-
94	„	—	Gemisch	—	1909	Mit 7 kg trocken gezuckert	13. 12. 1910	Rot

86. In langsamer Nachgärung befindlicher, kräftiger, weiniger Tischwein, dem trotz der Zuckerung Charakter und natürliche Art erhalten ist. Man schmeckt dem Wein die ursprünglich sehr hohe Säure jetzt nicht mehr an. M. 65. — 87. Ziemlich reifer, rassiger, besserer Tischwein mit sehr viel Gewürz und Art, dem man die Zuckerung durchaus nicht anschmeckt. Bukett und Art sind durch die Zuckerung sehr gehoben, auch ist der Wein vollständig schwer genug. M. 75. — 88. Ziemlich klarer, jugendlicher, für einen 1909er schon auffallend fertiger Wein mit sehr schöner Sylvanerart. Sehr voll, aber doch etwas hart und unreif. Als 1909er sehr ansprechend. Der Wein ist trotz der frühen Flaschenfüllung reintönig und sehr entwickelt. Entsäuerung wäre zweckmäßig gewesen. M. 80. — 89. Nicht saurer, etwas leichter, besserer Tischwein mit milder, fruchtiger Art. M. 75. — 90. In der Säure milder, nicht schwerer Wein im Charakter von Edelzwickern mit der rassigen Art der Unterländer

1909—10 aus Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Schwefelsäure (SO_4)	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			
Weine.																			
wein.																			
1909.																			
elsaß.																			
1,0001	5,81	2,34	0,75	0,60	0,08	0,65	—	0,09	0,14	—	—	—	2,34	1,69	—	0,294	3,2	—	—
0,9963	7,95	2,36	0,94	0,11	0,06	0,86	—	0,12	0,21	—	—	—	2,34	1,48	—	0,215	1,7	—	—
elsaß.																			
0,9942	8,63	2,06	0,77	0,17	0,04	0,72	—	0,10	0,28	—	—	—	2,06	1,34	—	0,151	1,5	—	—
0,9944	7,76	1,87	0,66	0,26	0,06	0,58	—	0,14	0,23	—	—	—	1,83	1,25	—	0,155	1,2	—	—
0,9940	9,00	2,18	0,72	0,17	0,07	0,63	—	0,15	0,16	—	—	—	2,13	1,50	—	0,180	1,3	—	—
gen.																			
0,9957	7,76	2,20	0,50	0,23	0,07	0,41	—	0,14	0,21	—	—	—	2,16	1,75	—	0,220	2,1	—	—
0,9956	7,25	2,07	0,38	0,19	0,08	0,28	—	—	0,19	—	—	—	2,07	1,79	—	0,224	2,1	—	—
0,9954	7,83	2,07	0,71	0,28	0,05	0,65	—	0,10	0,33	—	—	—	2,07	1,42	—	0,178	1,3	—	—
wein.																			
0,9959	7,81	2,33	0,61	0,29	0,08	0,51	—	0,05	0,17	—	—	—	2,33	1,82	—	0,225	2,3	0,025	—

Weine. M. 80. — 91. Reintöniger, voller Klarettwein, dessen Säure durchaus nicht übermäßig. Für den Jahrgang sehr reif, Zuckerung hat vollständig ausgereicht. M. 80. — 92. Säurearmer, milder, voller Sylvaner mit schöner Art, bei dem aber die Zuckerung neben der natürlichen Rasse schon zu stark hervortritt. M. 70. — 93. Stark prickelnd, schäumend wie ein jugendlicher Saarwein, für den Jahrgang auffallend milde. Höchst charakteristischer Lothringer Wein, der die große Ähnlichkeit der Lothringer mit den Moselweinen überzeugend dartut. M. 110. — 94. In der Farbe wenig gedeckter, bräunlicher, voller, milder, leicht bitterlicher Rotwein, der durch die Zuckerung für den großen Konsum wesentlich ansprechender geworden ist, als die Weine 51 und 53 in Tabelle I. 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)	Angaben über die Zuckerung	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								Jahrgang
								Ober-
95	Bollenberg	Lehm mit Kalk, teils steinig	Gemisch	—	Trauben mit kranken Beeren gemischt, 3.—5.10.1910	Mit 20 % gezuckert	9. 2. 1911	Weiß
96	Egisheim, Versch. Lagen	—	„	Alle Krankheit.	1910	—	30. 1. 1911	„
97	Winzenheim, Wartstein	Schwerer Sandboden	„	Blattfallkrankh. und Oidium	Trauben unreif, 26. 9. 1910	Auf 85° Öchsle gezuckert	6. 3. 1911	„
98	Reichenweier, Verschiedene Lagen	Lehmboden	Gutedel	Peronospora und Traubenfäulnis	Frühlese 1910	Mit 20 % gezuckert	19. 1. 1911	„
99	„ Verschiedene Lagen	—	¾ Gutedel, ¼ Riesling, Traminer	Wenig Peronosp. u. Traubenfäuln.	Spätlese 1910	Mit 10 % gezuckert	„	„
100	„ Verschiedene Lagen	—	Gutedel, Knipperle, Sylvaner, Riesling, Traminer, Elbling	Meist wurmfaul	21.—29. 9. 1910	—	30. 1. 1911	„
101	„ Weißengrund, Seidenfaden	Schwere Böden	Meist Gutedel	—	1910	—	7. 2. 1911	„
102	„ Schönenburg	—	„	—	„	—	„	„
103	„ „	—	Riesling, Muskateller, etwas Sylvaner	—	„	—	„	„
104	Rappoltsweiler	—	Bessere Trauben	—	„	—	24. 2. 1911	„
105	„	—	„	—	„	—	27. 2. 1911	„
								Unter-
106	Blienschweiler Verschiedene Lagen	—	—	—	„	—	30. 1. 1911	Weiß

95. In der Säure noch harter, aber rassiger Wein mit sehr viel Weinart. Typischer Vertreter eines rassigen, aber nicht reifen 1910er. M. 70. — 96. Die Zuckerung ist durch die Geschmacksprobe nicht zu erkennen. Säuerlicher, trotz der Zuckerung leichter, etwas unreifer, kleiner Tischwein mit guter Weinart. M. 65. — 97. Durch kräftige Säure und Weinart rassiger, aber doch etwas unreifer, dabei im Alkoholgehalt kräftiger Tischwein, der gezuckert schmeckt. Weniger harmonisch als Nr. 87. M. 67. — 98. Sauberer, sehr reintöniger und rassiger, aber trotz der Zuckerung mit 20 % noch ausgeprägt harter Gutedel mit hübschem Bukett. M. 65. — 99. Ziemlich reifer, aber noch säuerlicher, sehr reintöniger, vollmundiger Wein mit viel Art von besseren Trauben. In der Säure viel milder als Nr. 99. M. 75. — 100. In der Säure harter, aber sehr rassiger und charaktervoller Wein mit viel Art, aber unreif. M. 70. — 101. Trotz der Zuckerung in der Säure etwas harter, aber rassiger, besserer

Jahrgang	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	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	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Schwefelsäure (SO_4)	Säurerest nach Möslinger
1910																					
elsaß																					
Ober-																					
1911	Weiß	0,9973	7,92	2,71	1,09	0,11	0,04	1,04	—	0,13	0,35	—	—	—	2,68	1,64	—	0,176	1,7	—	—
1911	„	0,9990	6,14	2,24	0,77	0,42	0,08	0,67	—	0,12	0,16	—	—	—	2,22	1,55	—	0,270	2,5	—	—
1911	„	0,9991	7,62	2,77	1,15	0,09	0,04	1,10	—	0,21	0,13	—	—	—	2,66	1,56	—	0,262	3,5	—	—
1911	„	0,9970	7,21	2,20	1,24	0,07	0,08	1,14	—	0,17	0,33	—	—	—	2,13	0,99	—	0,180	2,0	—	—
	„	0,9971	8,14	2,58	1,24	0,08	0,03	1,20	—	0,12	0,34	—	—	—	2,56	1,36	—	0,193	2,0	—	—
1911	„	0,9978	7,19	2,39	1,16	0,10	0,04	1,11	—	0,08	0,25	—	—	—	2,39	1,28	—	0,220	2,5	—	—
1911	„	0,9952	7,46	1,79	0,73	0,49	0,05	0,67	—	0,08	0,24	—	—	—	1,79	1,12	—	0,200	1,9	—	—
,	„	0,9948	7,87	1,87	0,66	0,52	0,05	0,60	—	0,11	0,22	—	—	—	1,86	1,26	—	0,198	2,0	—	—
,	„	0,9947	8,35	2,01	0,86	0,29	0,07	0,77	—	0,08	0,28	—	—	—	2,01	1,24	—	0,186	1,9	—	—
.1911	„	0,9962	7,45	2,10	0,77	0,45	0,06	0,69	—	0,11	0,22	—	—	—	2,09	1,40	—	0,226	2,3	—	—
.1911	„	0,9960	7,49	1,96	0,72	0,47	0,08	0,62	—	0,09	0,24	—	—	—	1,96	1,34	—	0,220	1,9	—	—
Unter-																					
elsaß																					
.1911	Weiß	0,9993	5,76	2,20	0,63	0,62 / 0,62	0,62	0,09	0,52	—	0,05	0,10	—	—	—	2,20	1,68	—	0,355	3,5	—	—

Tischwein, in dem der Gutedelcharakter vorherrscht. M. 70. — 102. In der Säure milder und reifer wie Nr. 101, sonst diesem ähnlich. M. 70. — 103. Rassiger, in der Säure etwas harter, aber im Körper voller, besserer Tafelwein mit viel Art der Edelgewächse und einem für den Jahrgang sehr großen Bukett. M. 80. — 104. Sehr geschickt gezuckert. Würziger, rassiger, im Alkoholgehalt und in der Säure harmonischer Wein, in dem Bukett und Art von Edelgewächsen durchgreifen. Sehr schöner Wein im Charakter besserer Mischgewächse. M. 75. — 105. Sehr geschickt gezuckert, daher wäre ohne Kenntnis von Jahrgang und Herkunft die Zuckerung am Weine selbst durch den Geschmack nicht festzustellen. Flüchtiger, rassiger Gutedeltischwein mit viel Art und frischem Bukett, große Wirkung der Zuckerung. M. 72. — 106. Gewöhnlicher, aber ziemlich kräftiger, nicht gerade saurer, aber in der Säure etwas fehlerhafter Landwein. M. 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)	Angaben über die Zuckerung	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
107	Triembach	Thon- und Kalkmischung	Elbling und etwas Knipperle	—	1910	—	9. 2. 1911	Weiß
108	Mittelbergheim, Pfoeller	Schwerer Lehmboden	Sylvaner, Riesling	wurmfaul,	8. 10. 1910	—	9. 3. 1911	„
109	„ Rotland	Kalkboden	Riesling, Traminer	„	„	—	„	„
110	Bubenbach	Thonboden	Sylvaner, Elbling, Riesling	Stark vom Wurm angefressen;	2. 10. 1910	—	26. 1. 1911	„
111	Goxweiler, Burand	Schwerer Thonboden	Elbling	—	1910	—	6. 2. 1911	„
112	„ Verschiedene Lagen	—	Gemisch	—	„	—	„	„
113	Oberehnheim, Bernhardsweiler, Versch. Lagen	—	Burgunder	—	„	—	„	„

Haus-

114	Blienschweiler, Verschiedene Lagen	—	Haustrunk	—	1910	222 kg Zuck., 1000 l Wass., 1000 l Most	30. 1. 1911	Weiß
115	„ „	—	„	—	„	133 kg Zuck., 162 l Wasser, 1000 l Saft aus gekeltert. Beeren und Kämmen	„	„

107. Rassiger, säuerlicher kleiner Landwein mit kräftiger Weinart, bei dem man die Zuckerung im Geschmack kaum sicher erkennen kann. M. 65. — 108. Nicht ganz reifer, gezuckerter, kräftiger Tischwein, der bei nicht ganz reifer Säure sehr viel Weinart und schönes Bukett aufweist. Typischer Vertreter eines gezuckerten 1910ers. M. 72. — 109. In der Säure etwas harter, rassiger, im Alkoholgehalt kräftiger Wein mit sehr schönem Gewürz und Bukett. Wert durch die Unreife beeinträchtigt. M. 72. — 110. Wein schmeckt gezuckert. Voller, ziemlich reifer, besserer Tischwein im Zwickercharakter mit ausgeprägtester Sylvanerart. M. 70. — 111. Etwas dünn und stark gezuckert schmeckender Weißwein, der sich noch in langsamer Säurezersetzung befindet. Säure genügend ge-

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Schwefelsäure (SO_4)	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	Weinstein 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			
1,0002	5,72	2,36	0,94	0,11	0,05	0,88	—	0,10	0,12	—	—	—	2,36	1,48	—	0,270	3,0	—	—
0,9948	8,84	2,37	0,93	0,08	0,09	0,82	—	0,12	0,21	—	—	—	2,35	1,53	—	0,202	1,7	—	—
0,9975	7,35	2,49	0,90	0,10	0,07	0,81	—	0,12	0,24	—	—	—	2,47	1,66	—	0,196	1,3	—	—
0,9947	8,44	2,17	0,75	0,46	0,06	0,67	—	0,08	0,27	—	—	—	2,17	1,50	—	0,210	1,6	—	—
0,9974	6,40	1,81	0,77	0,31	0,07	0,68	—	0,09	0,22	—	—	—	1,81	1,13	—	0,181	2,0	—	—
0,9972	6,05	1,85	0,56	0,44	0,06	0,48	—	0,05	0,25	—	—	—	1,85	1,37	—	0,198	2,1	—	—
0,9954	7,93	2,11	0,50	0,43	0,07	0,41	—	0,10	0,08	—	—	—	2,11	1,70	—	0,248	2,3	—	—

trunk.

0,9979	5,38	1,70	0,55	0,44	0,09	0,44	—	0,12	0,11	—	—	—	1,?8	1,24	—	0,267	2,7	—	—
0,9981	4,35	1,34	0,43	0,24	0,13	0,27	—	0,03	0,17	—	—	—	1,?4	1,07	—	0,192	1,8	—	—

deckt, Wein aber schon leicht und dünn erscheinend. M. 52. — 112. Wie Nr. 111, aber in der Säure milder. — 113. Lichtrötlicher, durch Angärung leicht herber, nicht ganz sauberer, schwerer Klevner, mit der Art der Unterelsässer Klevner. Nicht ganz reif, obwohl in der Säure schon sehr weit herabgesetzt. Lediglich unter technischen Gesichtspunkten schon zu stark gezuckert. M. 70. — 114. Überaus dünner, stark gezuckert schmeckender, aber in der Art sauberer Haustrunk. — 115. Durch flüchtige Säure stark fehlerhafter, dünner Haustrunk, der zu Milchsäurestich neigt.

Tabelle IV: **Jahrgang 1910. Weine aus dem Versuchs-**
Untersucht zur Zeit des

Laufende Nr.	Gemarkung	Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeitpunkt der Untersuchung 1911
116	Colmar	Endlen	Kies	Klarett I: Blaue Trauben, vorwiegend Gamet	10. 1. 1911
117	„	„	„	Klarett II: Blaue Trauben, vorwiegend Burgunder	14. 2. 1911
118	„	„	„	Traminer Klevner: Verschiedene Traminer- und Burgundersorten	20. 2. 1911
119	„	„	„	Gutedel	14. 2. 1911
120	„	„	„	Riesling mit etwas Muskateller	10. 1. 1911
121	„	„	„	Gemisch I: Verschiedene Weißweinsorten	16. 1. 1911
122	„	„	„	Gemisch II: Verschiedene weiße Massentrauben	16. 1. 1911
123	„	Winzenheimer Huben	Lehm	Gemisch Winzenheimerstraße: Trauben von den Sortimentsreben	20. 2. 1911

Geschmackliche Eigenschaften und Wert der Weine (geschätzter Preis für 100 l): 116. Klarett I: Unreifer, säuerlicher Gametklarett mit viel Art, aber durch die unreifen Gamettrauben nicht reintönig. M. 62. — 117. Klarett II: Milder und reifer als Klarett I, durch die ausgeprägtere Burgunderart und mildere Säure wertvoller. M. 65. — 118. Klevner Traminer: Für den unreifen Jahrgang ziemlich voller, nicht saurer, würziger Wein von Edeltrauben, denen aber die Reife fehlt. M. 68. — 119. Gutedel: Ein sehr reintöniger, würziger, aber

Tabelle V:

124	Colmar	Endlen	Kies	Bukettriesling	28. 3. 1911
125	„	„	„	Goldmuskat	28. 3. 1911
126	„	„	„	Muskatblume	28. 3. 1911
127	„	„	„	Reichriesling	28. 3. 1911
128	„	„	„	Firnriesling	30. 3. 1911
129	„	„	„	Kaisermuskat	30. 3. 1911
130	„	„	„	Marienriesling	30. 3. 1911
131	„	„	„	Goldriesling	30. 3. 1911

Rieslinghybriden. 124. Bukettriesling: Milder, reifer Wein mit schönem Muskatellergewürz. — 125. Goldmuskat: Sehr leichter, trotz der milden Säure geringer Muskatellerwein. — 126. Muskatblume: Dünner, säuerlicher, unreifer Wein mit leichter Muskatellerart, dessen Wert durch die Unreife sehr beeinträchtigt wird. — 127. Reichriesling: Unreifer Wein mit leichtem Anflug an Muskateller, dessen Wert durch die hohe Säure sehr beeinträchtigt wird. — 128. Firnriesling: Nicht ganz reifer, körperreicher Wein mit viel Gewürz. Trotz der

Tabelle VI:

132	Colmar	Winzenheimer Huben	Lehm	Gamet Riparia 595	25. 3. 1911
133	„	„	„	„ 604	25. 3. 1911
134	„	„	„	„ 605	25. 3. 1911
135	„	„	„	Jalabert Taylor 782	25. 3. 1911

Amerikaner-Hybriden. 132 u. 134; 595 u. 605: In der Farbe tief gedeckte, saure, dabei durch den hohen Alkoholgehalt brandige, unreife, unharmonische, rote Verschnittweine, die sehr stark die Amerikanerart aufweisen. — 133. 604: In der Farbe lichtrötlicher, ungenügend gedeckter, unreifer, leerer Rotwein, der neben den anderen

keller der landwirtschaftlichen Versuchstation Colmar.

zweiten Ablassens als Jungwein.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g														Gesamt-Alkalinität in ccm Normal-Natronlauge	Wasserlösliche Alkalinität in ccm Normal-Natronlauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin
	Alkohol	Gesamtsäure	Flüchtige Säure	Nichtflücht. Säure	Gesamtweinsäure	Milchsäure	Extrakt	Extrakt nach Abzug des 0,1 g übersteigenden Zuckers	Zuckerfreier Extrakt nach Abzug der nichtflüchtigen Säure	Asche	Zucker	Glyzerin	Phosphorsäure (PO_4)	Stickstoff			
1,0002	6,21	0,88	0,05	0,82	0,26	0,60	2,70	2,69	1,87	0,296	0,11	0,6	0,063	0,049	2,6	1,7	9,7
0,9996	6,17	0,79	0,08	0,69	0,31	0,47	2,57	2,55	1,86	0,254	0,12	0,6	0,051	0,047	2,5	1,2	9,7
1,0004	6,48	0,82	0,07	0,73	0,27	0,59	2,93	2,93	2,20	0,290	0,09	0,6	0,074	0,072	2,5	1,7	9,9
0,9991	6,60	0,74	0,08	0,64	0,31	0,41	2,54	2,54	1,90	0,272	0,08	0,7	0,071	0,045	2,0	0,9	10,6
0,9995	6,49	0,82	0,06	0,74	0,37	0,42	2,53	2,47	1,73	0,238	0,16	0,6	0,059	0,064	2,1	0,9	9,2
1,0013	6,07	0,84	0,06	0,76	0,31	0,53	2,64	2,64	1,88	0,311	0,09	0,4	0,084	0,067	2,2	1,4	7,2
0,9997	6,60	0,84	0,06	0,76	0,37	0,48	2,46	2,46	1,70	0,254	0,06	0,4	0,063	0,052	2,1	1,2	6,6
1,0001	5,66	0,83	0,07	0,74	0,37	0,59	2,44	2,44	1,70	0,236	0,05	0,5	0,028	0,067	2,4	1,2	8,8

für Gutedel etwas säuerlicher, besserer Tischwein mit schöner Gutedelart. M. 68. — 120. Riesling: Ein rassiger, reintöniger, etwas leichter Riesling, mit einem für den Jahrgang sehr ausgeprägten Gewürz und Bukett. M. 72. — 121—123. Gemisch I, Gemisch II und Gemisch Winzenheimerstraße: Leichte säuerliche, etwas unreife Tischweine, die trotz der Unreife des Jahrgangs auch naturrein sehr wohl verwertbar sind und trotz des schlechten Jahrgangs eine rassige Weinart aufweisen. M. 60—65.

Riesling-Hybriden.

0,9972	7,27	0,52	0,07	0,43	0,17	0,39	2,37	2,34	1,91	0,282	0,13	—	—	—	2,1	—	—
0,9916	4,19	0,63	0,07	0,54	0,24	0,41	2,20	2,20	1,66	0,241	0,03	—	—	—	2,4	—	—
1,0005	5,52	0,80	0,08	0,70	0,30	0,47	2,37	2,35	1,65	0,220	0,12	—	—	—	2,1	—	—
0,9993	7,56	0,87	0,09	0,76	0,27	0,50	2,98	2,88	2,12	0,213	0,20	—	—	—	1,9	—	—
0,9986	6,94	0,65	0,09	0,54	0,17	0,39	2,56	2,51	1,97	0,286	0,15	—	—	—	2,2	—	—
0,9986	6,90	0,80	0,06	0,72	0,23	0,50	2,48	2,39	1,67	0,234	0,19	—	—	—	1,9	—	—
1,0007	5,58	0,84	0,07	0,75	0,24	0,53	2,50	2,40	1,65	0,248	0,20	—	—	—	2,6	—	—
0,9972	8,20	0,80	0,05	0,74	0,30	0,46	2,69	2,65	1,91	0,234	0,14	—	—	—	1,8	—	—

mangelnden Reife in seiner Art edel. — 129. Kaisermuskat: Voller, körperreicher Wein mit viel Gewürz. — 130. Marienriesling: In der Säure hart und unreif, trotzdem ein würziger, kräftiger Wein, der unter den Hybriden noch am meisten an Riesling erinnert. — 131. Goldriesling: Ein milder, infolge der geringen Säure neben den vorhergehenden Gewächsen geradezu süß erscheinender Wein. Hat keine Rieslingart, aber fremdartiges Gewürz, das den Wert des Weines trotz der Reife beeinträchtigt.

Amerikaner-Hybriden.

0,9977	8,88	0,97	0,08	0,87	0,48	0,50	3,10	3,04	2,17	0,185	0,16	—	—	—	1,8	—	—
0,9972	8,18	0,79	0,06	0,71	0,36	0,45	2,84	2,81	2,10	0,194	0,13	—	—	—	1,9	—	—
1,0001	8,25	1,05	0,07	0,96	0,48	0,65	3,39	3,28	2,32	0,200	0,21	—	—	—	2,1	—	—
0,9969	7,35	0,92	0,06	0,84	0,34	0,59	2,49	2,49	1,65	0,204	0,09	—	—	—	2,3	—	—

Hybriden weniger Amerikanerart hat, aber im übrigen leerer und geringer als diese ist. — 135. 782: Saurer, unreifer Weißwein, der nicht ohne Weinart ist, aber einen etwas fremdartigen Beigeschmack hat, den man aber kaum als Amerikanerart empfindet. Brauchbarer, aber sehr saurer und kleiner Tischwein.

Tabelle VII: **Zuckerungsversuche an 1910er**

A. Wein aus Triembach

Laufende Nr.	Bezeichnung des Weines	Temperaturlagerung und Kellerbehandlung	Tag der Untersuchung
136	Triembach A	Naturrein bei 15° vergoren	23. 3. 1911
137	„ B	Naturrein bei 17,5° vergoren	23. 3. 1911
138	„ C	Im Herbst mit 20 % gezuckert, bei 17,5° vergoren	23. 3. 1911
139	„ D	Im Dezember mit 20 % iger Zuckerlösung umgegoren	23. 3. 1911
			B. Wein aus West-
140	Westhalten A	Naturrein bei 15° vergoren	24. 3. 1911
141	„ B	Naturrein bei 17,5° vergoren	24. 3. 1911
142	„ C	Im Herbst mit 20 % gezuckert, bei 17,5° vergoren	24. 3. 1911
143	„ D	Im Dezember mit 20 % iger Zuckerlösung umgegoren	24. 3. 1911

Zuckerungsversuche. 136 u. 137. Triembach A und B: Durch Angärung auf den Beeren hochfarbige, herbe, auch sonst unsaubere, leere, kleinste Landweine, die zwar nicht übermäßig sauer sind, aber jeder Weinart entbehren. — 138 u. 139. Triembach C. u. D: Daneben unvergleichlich besser: Milde, volle, dabei reintönige Tischweine mit viel mehr Weinart. Die Verbesserung mit 20 % hat vollständig ausgereicht, einen brauchbaren Tischwein zu erzielen. — 140 u. 141. Westhalten A u. B: Kleine säuerliche Tischweine aus Berg-

B. Unter-Elsaß.

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

Prof. **Dr. Amthor** und **Dr. P. Kraus.**

Im Frühjahr 1909 wurde festgestellt, daß viele Weinstöcke durch den Winterfrost Not gelitten hatten, daß an den gesunden aber das Holz recht gut ausgereift war.

Nachdem der April zu Ende warmes Wetter gebracht hatte, folgten Kälte und Schneegestöber bis beinahe Mitte Mai. In der zweiten Hälfte des Juni bis zum 10. Juli herrschte wieder Kälte mit Regen, sowie ab und zu Nebel. Dadurch wurde ein schlechtes Verblühen des Weinstocks verursacht, so daß die Hoffnung auf einen guten Herbst schwand. Zwar war der August warm, allein September brachte wieder Regen und Kälte. Die Folge war beginnendes Faulen der Trauben. Auch der Sauerwurm trat mancherorts massenhaft auf, so daß in einzelnen Gemarkungen sich kaum gesunde Trauben fanden.

In Lothringen war der Ertrag in vielen Gemarkungen zwar ebenfalls gering, im Durchschnitt aber immerhin noch einigermaßen befriedigend. Aber auch in Lothringen zeigte sich der Reifezustand sehr ungleich und Fäulnis machte sich bemerkbar. In den meisten Gemarkungen mußte wegen der voranschreitenden Fäulnis

Weinen, ausgeführt von der Versuchstation.
im Weilertal, O.-Els.

Spezifisches Gewicht	Alkohol	Extrakt	Asche	Gesamtsäure	Flüchtige Säure	Nichtflücht. Säure	Extrakt nach Abzug des 0,1 g übersteigenden Zuckers	Extrakt nach Abzug des Zuckers und der nichtflüchtigen Säure	Extrakt nach Abzug des Zuckers und der Gesamt-Säure	Gesamtweinsäure	Milchsäure	Zucker	Phosphorsäure (PO_4)	Stickstoff	Glyzerin	Gesamtalkalität in ccm n-Lauge	Wasserlösl. Alkalität in ccm n-Lauge
1,0054	2,81	2,33	0,360	0,78	0,08	0,68	2,27	1,59	1,49	0,27	0,62	0,16	0,091	0,050	0,37	3,5	1,6
1,0051	2,92	2,34	0,357	0,76	0,09	0,65	2,28	1,63	1,52	0,24	0,64	0,16	0,088	0,051	0,40	3,6	1,7
0,9967	7,16	2,03	0,281	0,59	0,06	0,51	1,98	1,47	1,39	0,21	0,60	0,15	0,069	0,026	0,53	2,6	1,3
0,9963	7,23	2,07	0,279	0,63	0,07	0,54	2,03	1,49	1,40	0,18	0,56	0,14	0,069	0,029	0,48	2,7	1,3

halten, Ober-Elsaß.

1,0016	4,90	2,40	0,261	0,95	0,08	0,85	2,39	1,54	1,44	0,37	0,66	0,11	0,055	0,046	0,45	2,7	1,2
1,0010	4,93	2,35	0,254	0,91	0,07	0,82	2,34	1,52	1,43	0,35	0,64	0,11	0,056	0,047	0,44	2,7	1,2
0,9955	7,66	2,04	0,221	0,73	0,06	0,65	2,04	1,39	1,31	0,28	0,53	0,10	0,039	0,031	0,51	2,3	1,5
0,9957	7,67	2,08	0,228	0,77	0,07	0,68	2,07	1,39	1,30	0,28	0,57	0,11	0,046	0,033	0,51	2,2	1,2

lagen mit ziemlich viel Art; trotz der höheren Säure sind diese Weine viel besser als die ungezuckerten Weine von Triembach. — 142 u. 143. Westhalten C u. D: Durch die Zuckerung außerordentlich verbessert. Fein säuerliche, rassige Tischweine mit sehr viel Art und Gewürz. Die Zuckerung mit 20 % hat namentlich die Fülle, Rundung und Weinart wesentlich gehoben. Ganz hervorragender Erfolg der Zuckerung.

vor eingetretener Reife mit dem Herbst begonnen werden. Dambach eröffnete denselben z. B. am 24. September. Auch in Barr wurde die Ermächtigung erteilt, schon Ende September die Lese zu beginnen. Am 10. Oktober war beinahe im ganzen Lande die Lese beendet. Sauerwurm und Fäulnis, weniger Oidium und Peronospora hatten den größten Teil des Ertrages vernichtet. Die Qualität war gering und Mostgewichte unter 50° Öchsle waren häufig.

Der Ertrag an Most betrug im ganzen Land 436 600 hl, wovon auf das Oberelsaß 159 300 hl, das Unterelsaß 174 300 hl, auf Lothringen 103 000 hl entfallen.

Die Preise bewegten sich im Unterelsaß von 30—35 Mk. pro Hektoliter und waren im Durchschnitt um 1 Mk. höher wie im Vorjahr. Im Juli 1910 begannen die Preise im Hinblick auf die schlechten Aussichten für den neuen Herbst wieder anzuziehen und stiegen bis zum Herbst, zu welcher Zeit die 1909er Weine mit 56—59 Mk. das Hektoliter bezahlt wurden.

Es konnte nur eine geringe Zahl der 1909er Naturweine untersucht werden. (Vgl. Tabelle I.) Aus den wenigen Analysen ergibt sich aber der außerordentlich starke Säurerückgang, unter gleichzeitiger Bildung größerer Milchsäuremengen.

Dahingegen wurden 5 Zuckerungsversuche vorgenommen. (Vgl. Tabelle II, a bis e.) Da eigene Kellerräumlichkeiten nicht zur Verfügung standen, so wurden die Versuche in Kellern zuverlässiger Produzenten, bezw. Weinhändler ausgeführt.

Der amtliche Weinprüfer Herr Dr. Gottsche, dem für seine Mühewaltung auch an dieser Stelle bestens gedankt wird, ließ die Zuckerung unter seiner Aufsicht vornehmen, ebenso sämtliche Kellerarbeiten. Die Fässer, welche die gezuckerten Weine und die Auffüllweine enthielten, sind stets unter Siegel gehalten worden. Wenn diese Umgärungen (es wurden die Jungweine, nicht die Moste gezuckert) auch den Verhältnissen in der Praxis entsprechen, so liegt ein Nachteil darin, daß gewisse Versuchsbedingungen nicht regulierbar sind, z. B. die Temperatur des Kellers und daß ferner die Weine nicht während eines längeren Zeitraums in ihrer Entwicklung verfolgt werden können.

Die umgegorenen Jungweine entstammen in 3 Fällen verschiedenen Lagen derselben Gemarkung und von gemischtem Traubensatz, da es im Herbst 1909 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. Zwei der Versuche wurden mit einem Verschnitt von Weinen mehrerer benachbarter Gemarkungen vorgenommen.

Die Gärversuche haben im allgemeinen folgendes Resultat ergeben. (Vgl. Tab. II).

Die Erfahrung, daß die Extraktzahlen bei Umgärung mit wäßriger Zuckerlösung sich nicht erheblich verringern, hat sich auch hier wieder bestätigt. Auffällig erscheint es auf den ersten Blick, 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 gewogenen Glyzerins prozentisch höher sind, ferner daß neben der Neubildung von

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
1	Dambach, Steinhausen, Ziegelscheuer	Sandboden, teilweise gedüngt	Sylvaner und Burger	etwas Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	Anfang Okt., ziemlich gesund, nicht gleichmäßig ausgereift	—	Januar	Weiß
2	Westhofen	—	—	—	—	—	Januar	„
3	„	—	—	—	—	—	Februar	„
4	„	—	—	—	—	—	Februar	„
5	Wolrheim, Seiler und Kandel	schwerer Boden, vor 10 Jahren gedüngt	Elbling, Sylvaner, Süßtrauben	Keine, außer Sauerwurm, gespritzt, geschwefelt	4. Oktober, gut ausgereift, ein wenig angefault	—	Juni	„

Glyzerin während der Umgärung auch ein teilweiser Verbrauch desselben oder auch der verunreinigenden Körper Platz greift. Die Säurerückgänge haben sich bei unseren Versuchen nach Zeit des Eintritts und der Intensität verschieden geäußert, waren bei den gezuckerten Weinen aber etwas geringer, wie bei den Naturweinen. Auszunehmen ist der gezuckerte Wein Kinzheim. Dessen Säuregehalt ist am 13. September 1910 geringer, wie der des Naturweines unter Berücksichtigung der Verdünnung. Da der Milchsäuregehalt des gezuckerten Weins gesunken ist, so dürfte sich der größere Säurerückgang gegenüber dem Naturweine durch nachträglichen Verbrauch von Milchsäure erklären. Von den Stickstoffsubstanzen sind während der Umgärung bis 35,6% verbraucht worden. Bei einem Versuch konnte aber überhaupt kaum eine Verminderung festgestellt werden.

Auffällig ist, daß bei dem Weine Oberehnheim, der am 13. Dezember als Naturwein noch 1,24 Säure, am 26. Januar als gezuckerter Wein bei einer Verdünnung von 80 Wein mit 20 Zuckerlösung nur noch 0,66 Säure zeigte, sich, auch unter Berücksichtigung der Verdünnung, der Gehalt an Milchsäure und Gesamtweinsäure kaum geändert haben. Es muß angenommen werden, daß gebildete Milchsäure wieder verbraucht worden ist.

Der Wein Gertweiler u. a. Gemarkungen hatte zur Zeit der Trockenzuckerung schon den wesentlichsten Säurerückgang erlitten. Die Gesamtsäure war von Mitte November bis Mitte Januar fast konstant geblieben, ebenso die Milchsäure. Der gezuckerte Jungwein zeigte im Dezember noch fast dieselben Extrakt- und Säurezahlen wie der Naturwein, welche Werte bis zum Februar durch Ausscheidung von Weinstein um ein Geringes zurückgingen.

I.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsteinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Alkali der Asche in ccm n-Lauge		
0,9982	5,76	1,95	0,60	0,33	0,05	0,54	0,49	0,11	0,17	1,94	1,41	0,243	2,62 wasserlösl. 1,2	8,5	0,46
1,0009	4,44	2,03	0,77	0,34	0,05	0,71	0,41	0,09	0,31	2,03	1,32	0,185	2,45 wasserlösl. 1,05	9,1	0,55
0,9981	5,35	1,94	0,61	0,37	0,06	0,54	0,55	0,05	0,24	1,94	1,40	0,190	2,15 wasserlösl. 1,00	10,2	0,42
0,9991	5,07	2,00	0,65	0,39	0,05	0,59	0,59	0,11	0,25	1,99	1,40	0,196	2,40 wasserlösl. 1,40	9,7	0,47
0,9991	5,70	2,26	0,60	0,41	0,06	0,53	0,69	0,16	0,18	2,24	1,71	0,214	2,05 wasserlösl. 0,60	12,05	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
6	Wolrheim, Oberlitt, Quatre Verts	Kalkboden, vor 5 Jahren gedüngt	Muskateller, Veltliner	Keine, außer Sauerwurm, gespritzt, geschwefelt	3. Oktober, gut reif, nicht faul	—	Juni	Weiß
7	„ Rotsteingrub	Roter Sandstein, lange nicht mehr gedüngt	Riesling	Keine	10. Oktober gut reif	—	Juni	„

Tabelle II: **Weine des Jahres 1909,**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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 1909	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								a) Zuckerungsversuch
	Kinzheim	—	Gemischter Satz	—	—	—	11. 11. 1909	Weiß
	—	—	—	—	—	—	22. 12. 1909	„
	Abgelassen 20. Dez. 1909	—	—	—	—	—	15. 1. 1910	„
	Abgelassen 10. Mai 1910	—	—	—	—	—	3. 6. 1910	„
	Abgelassen 2. Sept. 1910	—	—	—	—	—	13. 9. 1910	„

Zuckerung am 15. Nov. 1909 630,8 Liter Naturwein mit 133,2 Liter Zuckerlösung, enthaltend 29,8 Kilo Zucker (95 + 5). Temp. des Kellers bei Beginn der Gärung + 20° C.

	Erster Abstich 11. Januar 1910	—	—	—	—	—	19. 1. 1910	Weiß
	Zweiter Abstich 10. Mai 1910	—	—	—	—	—		
	Dritter Abstich 2. Sept. 1910	—	—	—	—	—	8. 9. 1910	„

Die Kostprobe ergab, daß der gezuckerte Wein durch die Umgärung eine erhebliche Verbesserung erfahren hat. Er war zwar noch etwas säuerlich, sonst aber voller und reintönig.

								b) Zuckerungsversuch
	Sulzbad	—	Knipperle, Sylvaner, Klevner, Riesling, Süßtrauben, Rheinelber	—	—	—	19. 10. 1909	Weiß

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsteinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	Mineralbestandteile	Alkali der Asche in ccm n-Lauge			
0,9986	5,63	2,10	0,64	0,38	0,06	0,57	0,63	0,12	0,19	2,08	1,51	0,186	1,90 wasserlösl. 0,55	11,2	0,47	Weiß
0,9984	5,70	2,14	0,60	0,39	0,04	0,55	0,68	0,12	0,19	2,12	1,57	0,188	1,90 wasserlösl. 0,60	11,9	0,46	„

Zuckerungsversuche.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																	Bemerkungen
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Weinstein	Weinsteinsäure 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	Alkali der Asche in 100 ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
Kinzheim																				
—	5,45	—	0,98	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
0,9989	5,64	2,12	0,92	0,46	0,06	0,84	0,52	0,09	0,28	—	0,35	0	2,12	1,27	1,20	0,252	2,60	9,2	0,50	
0,9999	5,70	2,26	0,90	0,45	0,06	0,83	0,54	0,10	0,27	—	0,34	0	2,26	1,43	1,36	0,244	2,40	9,4	0,69	Stickstoff 0,036
0,9995	5,64	2,29	0,92	0,44	0,06	0,84	0,55	0,09	0,22	—	0,28	0	2,29	1,46	1,38	0,237	2,20	9,7	0,73	
0,9996	5,60	2,26	0,92	—	0,07	0,82	—	0,10	0,22	—	—	0	2,26	1,44	1,34	0,248	2,15	—	—	Stickstoff 0,0258
0,9958	7,60	2,09	0,70	0,34	0,07	0,62	0,52	0,09	0,26	—	0,33	0	2,09	1,48	1,39	0,235	2,2	6,9	0,48	Stickstoff 0,028
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0	—	—	—	—	—	—	—	
0,9960	7,60	2,09	0,72	—	0,09	0,60	—	0,11	0,23	—	—	—	2,08	1,48	1,36	0,230	1,9	—	—	Stickstoff 0,022
Sulzbad																				
—	5,20	—	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
	Erster Abstich	—	—	—	—	—	29. 12. 1909	weiß
	Zweiter Abstich 19. Januar 1910	—	—	—	—	—	16. 2. 1910	„

Gezuckert am 24. Oktober 1909 71 hl Naturwein mit 12,5 hl Zuckerlösung (80 + 20), enthaltend 550 Kilo Zucker. Anfangstemperatur des Kellers 12—14° C.

Erster Abstich 18. November	—	—	—	—	—	30. 11. 1909	weiß
Zweiter Abstich 19. Januar 1910	—	—	—	—	—	23. 2. 1910	„

Die am 19. Januar vorgenommene Kostprobe ergab folgendes:
Der Naturwein ist ein kleiner gesunder Wein mit nicht übermäßiger Säure, der eine gewisse Leere zeigt und dem man die Unreife des Jahrganges deutlich anmerkt.
Der gezuckerte Wein hat sich zu einem gesunden mittleren Tischwein recht gut entwickelt. Doch war die Unreife des Jahrganges immer noch erkennbar.

c) Zuckerungsversuch Gertweiler

Gertweiler, Barr, Mittelbergheim, Dambach, Blienschweiler	—	Gemischter Satz	—	—	—	Okt. 1909	weiß
—	—	—	—	—	—	17. 11. 1909	„
Abstich 4. Dez. 1909	—	—	—	—	—	11. 1. 1910	„

Trockenzuckerung am 9. November 1909 11,25 hl Naturwein 67,5 Kilo Zucker. Temperatur bei Beginn der Gärung 10°, stieg auf 20° C. War am 4. Dezember durchgegoren.

—	—	—	—	—	—	4. 12. 1909	weiß
Erster Abstich 12. Januar 1910	—	—	—	—	—	4. 2. 1910	„

Die Kostprobe ergab folgendes:
Der Naturwein war gering, leer, verbesserungsbedürftig, während der gezuckerte ein spritziger, gesunder, kräftiger und angenehmer Tischwein geworden war.

d) Zuckerungsversuch Gertweiler,

Gertweiler, Blienschweiler, Walf		Gemischter Satz		—	„	1. 10. 1909	weiß
—	—	—	—	—	—	7. 12. 1909	„
—	—	—	—	—	—	13. 1. 1910	„

Gezuckert am 30. Oktober 1909 12 hl Naturwein mit 3 hl Zuckerlösung (80 + 20), enthaltend 126,5 Kilo Zucker. Da die Gärung wegen zu niedriger Kellertemperatur stecken blieb, wurde der Keller angeheizt. Am 14. Dezember war die Gärung noch nicht beendet, weshalb weiteres Heizen des Kellers angeordnet wurde.

Abgelassen 12. Jan.	—	—	—	—	—	10. 2. 1910	weiß

Die am 2. Mai vorgenommene Kostprobe ergab folgendes:
Der Naturwein ist gering, sauer, leerschmeckend, verbesserungsbedürftig, während der gezuckerte Wein einen vorzüglichen Tischwein von angenehmer prickelnder Säure (nach Moselart) darstellte. Es hatte sich durch die Zuckerung ziemlich viel Bukett entwickelt.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		Bemerkungen
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinstein-säure	Freie Weinsteinsäure	Weinstein	Weinsteinsäure 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	Alkali der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
0,9999	5,17	2,10	0,72	0,41	0,06	0,64	0,52	0,04	0,33	0	0,42	0	2,10	1,46	1,38	0,220	2,65	10	0,48	
0,9995	5,23	2,05	0,67	0,41	0,05	0,62	0,51	0,07	0,26	0	0,32	0	2,05	1,43	1,38	0,186	2,20	9,8	0,48	Stickstoff 0,0383
0,9949	7,83	1,93	0,65	0,34	0,06	0,57	0,59	0,04	0,27	0	0,33	0	1,93	1,36	1,28	0,188	2,35	7,6	0,44	
0,9945	7,87	1,87	0,59	0,42	0,07	0,50	0,57	—	0,21	0	0,26	0	1,87	1,37	1,29	0,163	1,92	7,2	0,40	Stickstoff 0,033
u. a. Gemarkungen (Trockenzuckerung)																				
—	4,95	—	0,85	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1,0002	5,05	2,14	0,73	0,43	0,08	0,63	0,46	0,08	0,27	0	0,34	0	2,14	1,51	1,41	0,275	2,85	9,05	0,50	
1,0003	5,01	2,18	0,74	0,42	0,08	0,64	0,47	0,13	0,27	0	0,34	0	2,15	1,54	1,44	0,276	2,90	9,36	0,50	Stickstoff 0,028
0,9967	7,01	2,13	0,71	0,41	0,07	0,62	0,56	0,08	0,26	0	0,33	0	2,13	1,51	1,42	0,266	2,70	7,9	0,49	
0,9964	7,06	2,05	0,68	0,44	0,08	0,58	0,57	0,09	0,18	0	0,23	0	2,05	1,47	1,37	0,236	2,22	8,04	0,49	Stickstoff 0,019
Blienschweiler, Walf																				
—	4,59	—	1,32	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1,0039	4,38	2,63	1,20	0,10	0,06	1,12	0,59	0,13	0,41	0	0,51	0	2,61	1,51	1,44	0,279	3,20	13,5	0,92	
1,0017	4,53	2,23	0,81	0,43	0,06	0,73	0,47	0,11	0,33	0	0,41	0	2,22	1,50	1,52	0,250	2,75	10,3	0,57	Stickstoff 0,036
0,9967	7,83	2,24	0,92	0,18	0,06	0,85	0,59	0,13	0,25	0	0,32	0	2,21	1,39	1,32	0,201	2,25	7,6	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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
								e) Zuckerungsversuch
	Oberehnheim Leonardsau	—	Burger und Sylvaner	—	—	—	23. 10. 1909	Weiß
	—	—	—	—	—	—	13. 12. 1909	„
	Zweiter Abstich des Naturweines 23. Dez. 1909	—	—	—	—	—	22. 1. 1910	„
	Dritter Abstich des Naturweines 19. März 1910	—	—	—	—	—	31. 5. 1910	„

Gezuckert am 28. Oktober 1909 5 hl Naturwein mit 1,23 hl Zuckerlösung (80 + 20), enthaltend 53,1 Kilo Zucker.

	Gezuckerter Wein am 23. Dez. abgelassen	—	—	—	—	—	26. 1. 1910	Weiß

Die Kostprobe ergab am 19. März, daß der Naturwein ein äußerst saurer, alkokolarmer, sehr verbesserungsbedürftiger Wein war. Dahingegen erschien der gezuckerte Wein kräftig, spritzig und zeigte viel Moselart, sowie gut entwickeltes Bukett.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																			Bemerkungen
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinstein-säure	Freie Weinsteinsäure	Weinstein	Weinsteinsäure 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	Alkali der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	Säurerest nach Möslinger	
Oberehnheim.																				
—	4,47	—	1,31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1,0029	4,38	2,46	1,24	0,07	0,03	1,20	0,52	0,07	0,38	0	0,48	0	2,46	1,25	1,21	0,229	3,10	11,9	1,01	
1,0025	4,41	2,34	1,23	0,17	0,05	1,17	0,51	0,07	0,25	0	0,31	0	2,34	1,17	1,11	0,186	2,55	11,6	1,05	
1,0021	4,41	2,38	1,24	0,15	0,05	1,18	0,54	0,08	0,27	0	0,33	0	2,38	1,20	1,14	0,190	2,30	12,15	1,04	Stickstoff 0,037
0,9945	7,70	1,92	0,66	0,15	0,05	0,60	0,63	0,07	0,25	0	0,31	0	1,92	1,32	1,25	0,169	2,55	8,2	0,47	Stickstoff 0,030

An-

Umfang des Weinverschnittgeschäftes im

Zollverwaltungsgebiet	Menge des unter Steuerkontrolle mit Verschnittwein verschnittenen				Ursprungsland des ausländischen Weiß- oder Rotweines (Spalte 4—5)
	inländischen		ausländischen		
	Weißweines hl	Rotweines hl	Weißweines hl	Rotweines hl	
1	2	3	4	5	6
Der Verschnitt					
a) von einem					
Preußen	—	1 693	—	—	—
Bayern	4	141	—	—	—
Baden	—	718	—	—	—
Hessen	3	1 808	—	—	—
Elsaß-Lothringen	—	70	—	—	—
Summe a	7	4 430	—	—	—
b) von einem					
Preußen	355	11 572	98	3 081	Frankreich (mit Algerien) 2 980 hl Spanien 98 „ Italien 92 „ Asiat. Türkei 9 „
Bayern	97	44 193	—	1 526	Frankreich 93 „ Italien 751 „ Österreich-Ungarn 472 „ Portugal 210 „
Sachsen	—	500	—	—	—
Württemberg	507	8 364	—	43	Italien 43 „
Baden	592	6 186	1 172	31	Frankreich 81 „ Italien 858 „ Spanien 264 „
Hessen	53	11 637	—	42	Spanien 42 „
Mecklenburg-Schwerin	—	31	—	—	—
Thüring. Zoll- und Steuerverein	—	95[1]	—	—	—
Oldenburg	—	—	—	91	Frankreich 91 „
Braunschweig	—	178	—	157	Frankreich 157 „
Lübeck	—	378	—	112	Frankreich 99 „ Griechenland 13 „
Bremen	—	—	—	522	Frankreich 511 „ Spanien 11 „
Hamburg	—	4 271	—	987	Frankreich 570 „ Griechenland 287 „ Spanien 130 „
Elsaß-Lothringen	5 292	39 068	715	4 124	Frankreich 3 601 „ Italien 108 „ Spanien 778 „ Portugal 352 „
Summe b	6 896	126 473	1 985	10 716	Frankreich (mit Algerien) 8 183 hl Italien 1 852 „ Spanien 1 323 „ Portugal 562 „ Österreich-Ungarn 472 „ Griechenland 300 „ Asiat. Türkei 9 „ Zusammen 12 701 hl
	133369		12701		

[1]) Darunter in preußischen Gebietsteilen: Nichts.

hang.

deutschen Zollgebiet im Kalenderjahr 1910.

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.									
383	—	—	27	—	—	356	—	—	2 076
49	—	—	13	—	—	36	—	—	194
63	—	—	—	7	—	56	—	—	781
598	—	53	3	21	—	482	—	39	2 409
27	—	—	—	—	—	14	13	—	97
1 120	—	53	43	28	—	944	13	39	5 557
Weinhändler.									
6 305	—	1 126	537	2 240	136	2 235	—	31	21 411
18 420	—	53	4 553	2 703	122	10 913	—	76	64 236
246	—	47	7	6	13	173	—	—	746
2 024	—	60	98	473	177	1 210	6	—	10 938
3 414	—	29	187	380	—	2 707	—	111	11 395
3 246	—	7	646	574	13	1 969	—	37	14 978
14	—	—	—	14	—	—	—	—	45
[1]) 46	—	—	—	—	—	46	—	—	141
45	—	45	—	—	—	—	—	—	136
150	—	99	—	—	—	51	—	—	485
231	—	—	4	118	—	109	—	—	721
258	—	91	3	—	—	—	—	164	780
2 476	—	126	305	593	55	1 247	—	150	7 734
29 329	—	2 191	2 678	4 509	—	17 854	479	1 618	78 528
66 204	—	3 874	9 018	11 610	516	38 514	485	2 187	212 274

Zollverwaltungsgebiet	Menge des unter Steuerkontrolle mit Verschnittwein verschnittenen				Ursprungsland des ausländischen Weiß- oder Rotweines (Spalte 4—5)
	inländischen		ausländischen		
	Weißweines hl	Rotweines hl	Weißweines hl	Rotweines hl	
1	2	3	4	5	6
					c) von einer
Württemberg	5	203	—	—	—
Elsaß-Lothringen	106	100	—	—	—
Summe c	111	303	—	—	—
„ b	6 896	126 473	1 985	10 716	—
„ a	7	4 430	—	—	—
Zusammen im deutschen Zollgebiet außer Luxemburg 1910	7 014	131 206	1 985	10 716	—
	138 220		12 701		
Dagegen 1909	17 832	116 440	1 422	11 837	—
	134 272		13 259		
Außerdem in Luxemburg (von einem Weinhändler) . 1910	76	29	—	—	—
Dagegen 1909	79	14	—	—	—

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.									
47	—	—	7	—	—	33	7	—	255
176	—	7	20	12	—	137	—	—	382
223	—	7	27	12	—	170	7	—	637
66 204	—	3 874	9 018	11 610	516	38 514	485	2 187	212 274
1 120	—	53	43	28	—	944	13	39	5 557
67 547	—	3 934	9 088	11 650	516	39 628	505	2 226	218 468
70 095	—	16 330	4 058	7 804	337	40 830	736	—	217 626
125	—	—	—	14	—	111	—	—	230
121	—	—	—	—	—	121	—	—	214

Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik.
Berichtsjahr 1909/1910.

Teil II.

Moststatistische Untersuchungen.

Berichte der beteiligten Untersuchungsstellen, gesammelt im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

1. Preußen.

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

Bericht der önochemischen Versuchsstation Geisenheim a. Rh.
Prof. Dr. **C. von der Heide.**

Waren schon die vorhergehenden Jahre dem Weinbau nicht günstig, so übertraf das Jahr 1910 alle seine Vorgänger an geringen Erträgnissen. Nicht nur in Deutschland, sondern fast in allen europäischen weinbautreibenden Ländern ist weniger als die Hälfte eines normalen Herbstes erzielt worden.

Rheingau. Besonders schlecht waren die Erträgnisse des Rheingaues, wie aus folgender Statistik hervorgeht.

Ernte	1904	77 854 hl (Reg.-Bez. Wiesbaden)
„	1905	94 541 „
„	1906	13 011 „
„	1907	36 971 „
„	1908	41 023 „
„	1909	39 764 „
„	1910	13 754 „

Der vorhergegangene Winter war mild, sodaß das Rebholz vorzüglich überwinterte und der Stand der Weinberge im Frühjahr vorzüglich war. Der sehr warme Vorfrühling im März bewirkte ein vorzeitiges Austreiben der Stöcke, bis im kalten feuchten April ein Stillstand, ja sogar vereinzelt Frostschäden eintraten. Der immer noch befriedigende Stand der Reben erlitt eine große Störung durch gewaltige Gewitter, z. T. verbunden mit Hagelschlag. Besonders das Unwetter des 21. Mai richtete großen Schaden an. Nicht nur Blätter und Gescheine, sondern auch Trieb-

spitzen wurden beschädigt. Hierdurch wurde ein außerordentlich starkes Treiben der Geize verursacht, was seinerseits die Ausbreitung der später auftretenden Peronospora sehr begünstigte. Als anfangs Juni die Blüte beginnen wollte, trat ein starker Temperatursturz ein, sodaß die Blüte sehr langsam und unregelmäßig verlief. Dennoch vermochten sich die Trauben verhältnismäßig gut zu entwickeln, als im August die Lederbeerenkrankheit aufzutreten begann und infolge einer nun einsetzenden Regenperiode die Rohfäule bald alle Hoffnungen vernichtete. Die Peronospora trat anfangs Juni zuerst auf und befiel namentlich die Trauben. Der fortwährende Regen hinderte die Bekämpfungsmaßregeln außerordentlich. Dagegen war Oidium kaum aufgetreten. Stark trat auch der Heu- und Sauerwurm auf. Wegen der langsam sich vollziehenden Blüte richtete der Heuwurm großen Schaden an und ebenso begünstigte der Sauerwurm das Umsichgreifen der Rohfäule. Auch hier gilt jedoch, was immer wieder hervorgehoben werden muß, daß die Praxis neuerdings in den verhängnisvollen Fehler verfällt, für alle Schäden den Heu- und Sauerwurm verantwortlich zu machen.

Mosel und Nebenflüsse. Am günstigsten von allen deutschen Weinbaugebieten hat in diesem Jahre die Mosel abgeschnitten, obwohl auch hier noch keine halbe Vollernte erzielt wurde, wie sich aus folgender Erntestatistik ergibt.

Mosel, Saar und Ruwer.

Ernte	1903	509 839 hl
„	1904	496 999 „
„	1905	214 037 „
„	1906	238 790 „
„	1907	324 959 „
„	1908	233 694 „
„	1909	185 481 „
„	1910	205 848 „

Dagegen hatte die Obermosel einen Fehlherbst zu verzeichnen, da sie 1910 nur 3000 Fuder erntete gegen 8000 Fuder im Jahre 1909 und 20 000 Fuder 1908.

Die Reben kamen gut durch den Winter; vereinzelt traten Frostschäden ein. Die Blüte begann Mitte Juni vom schönsten Wetter begleitet. Als die besten und bevorzugtesten Lagen bereits verblüht waren, trat eine lange Regenperiode ein, die den Verlauf der Blüte in den mittleren und schlechten Lagen überaus stark schädigte. Dazu traten noch starker Heu- und Sauerwurmschaden, sowie die Peronospora und das Oidium. Die guten Lagen erzielten teilweise einen vollen Herbst von guter Qualität. Im übrigen war der Herbst sehr neidisch; in einzelnen Gemarkungen war fast eine vollständige Fehlernte zu verzeichnen.

Infolge des allgemeinen Weinmangels trat eine außerordentliche Preissteigerung des Mostes ein, wie sie noch nie zu beobachten war. Besonders für kleine Moste und Weine wurden Preise gefordert und bewilligt, die außer jedem Verhältnis zu ihrer Güte standen. Während noch vor 10 Jahren Obermoseler mit 200—300 Mk. pro Fuder bezahlt wurden und während der Preis dieser Weine in den letzten Jahren allmählich auf 300—400 Mk. gestiegen war, wurde diesmal gleich bei Beginn des

Herbstes 600 Mk. bezahlt und allmählich stiegen die Preise auf 700—800 Mk. Die verbesserten Winzerweine, die sonst rund 800—900 Mk. kosteten, waren jetzt unter 1200—1400 Mk. nicht zu erstehen.

Zur statistischen Untersuchung wurden insgesamt 274 Moste eingesandt und zwar 267 Weißwein- und 7 Rotweinmoste. Davon entfallen auf den Rheingau 112 weiße und 2 rote, auf das linke Rheintal unterhalb des Rheingaus 6 weiße und 1 roter, auf das rechte Rheintal unterhalb des Rheingaus 3 weiße, auf das Weinbaugebiet der Nahe 14 weiße, der Mosel 102 weiße, der Saar 24 weiße, der Ahr 1 weißer und 4 rote, der Lahn 1 weißer und auf die ostdeutschen Weinbaugebiete 4 weiße.

Tafel I gibt die Einzelergebnisse der ermittelten Öchslegewichte und Säuregehalte. Tafel II gibt eine kurze Zusammenfassung der Einzelergebnisse.

Während das durchschnittliche Mostgewicht der Rheingauer Moste 65—85° Ö. bei einem Säuregehalt von 1,0 - 1,4 g betrug, war das durchschnittliche Mostgewicht der Moselmoste 55—85° Ö. bei einem Säuregehalt von 1,0—1,6 g. Überaus sauere Moste mit mehr als 2,0 g Säure wurden dieses Jahr an der Mosel nur als seltene Ausnahmen gewonnen.

Tafel 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
			I. Rheingau.						
1	Eibingen, Flecht	Ton	Riesling	Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	19. 10. Sauerfäule	—	Weiß	76	1,35
2	„ „	Kies und Schiefer	„	Sauerwurm und Peronospora; Cu u. S	27/29. 10. Rohfäule und viele eingetrocknete rohfaule Beeren	—	„	85	1,38
3	„ Hangeloch	Toniger Kies (feucht!)	Sylvaner (unveredelt)	Keine; Kupfervitriolkalkbrühe u. Schwefel	26. 10. Gesund	—	„	74	1,24
4	„ „	„	Sylvaner auf Rip. G. 1.	„	„	—	„	79	1,28
5	„ „	„	Sylvaner auf Tayl. G.	„	„	—	„	79	1,27
6	„ „	„	Sylvaner auf Rip. G. 2.	„	„	—	„	78	1,24
7	„ „	„	Sylvaner auf Solonis	„	„	—	„	71	1,30
8	„ „	„	Sylvaner auf Gloire de Montpellier	„	„	—	„	76	1,32

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
9	Eibingen, Leideck	Verwitterungsprodukt des Quarzit	Spätburgunder auf Riparia	—	21. 10.	—	Rot	80	1,28
10	„ „	„	Spätburgunder auf Solonis	—	„	—	„	87	1,44
11	„ „	„	Sylvaner auf Riparia	Etwas Peronospora; Bordelaiser Brühe	6. 11.	—	Weiß	78	1,15
12	„ „	„	Sylvaner auf Riparia G. 72.	„	„	—	„	77	1,08
13	„ „	„	Sylvaner auf Riparia G. 78.	„	„	—	„	70	1,16
14	„ „	„	Sylvaner auf Cordifolia × Rupestris G. 19.	„	„	—	„	74	1,14
15	„ „	„	Sylvaner auf Riparia Gloire de Montpellier	„	„	—	„	73	1,08
16	„ „	„	Sylvaner (unveredelt)	„	„	—	„	70	1,08
17	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris G. 13.	„	„	—	„	73	1,14
18	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris G. 15	„	„	—	„	73	1,10
19	„ „	„	Sylvaner auf Solonis × York Madeira G. 159.	„	„	—	„	70	1,16
20	„ „	„	Sylvaner auf Rupestris monticola	„	„	—	„	74	1,15
21	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 9. H. G.	„	„	—	„	73	1,16
22	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris G. 11.	„	„	—	„	72	1,08
23	„ „	„	Sylvaner auf Solonis	„	„	—	„	70	1,05
24	„ „	„	Sylvaner auf Solonis × Gutedel G. 96.	„	„	—	„	71	1,10
25	„ „	„	Sylvaner auf Cordifolia × Rupestris G. 17.	„	„	—	„	70	1,08
26	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 3. H. G.	„	„	—	„	73	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
27	Eibingen, Leideck	Verwitterungsprodukt des Quarzit	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 108. M. G.	Etwas Peronospora; Bordelaiser Brühe	6. 11.	—	Weiß	73	1,10
28	„ „	„	Sylvaner auf Trollinger × Riparia G. 51.	„	„	—	„	73	1,22
29	„ „	„	Sylvaner auf Trollinger × Riparia G. 98.	„	„	—	„	69	1,16
30	„ „	„	Sylvaner auf Riparia × Gutedel G. 45.	„	„	—	„	70	1,22
31	„ „	„	Sylvaner auf Cabernet × Rupestris 33a. M. G.	„	„	—	„	68	1,35
32	„ „	„	Riesling auf Riparia	„	„	—	„	66	1,48
33	„ „	„	„	„	7. 11.	—	„	73	1,30
34	„ „	„	„	„	„	—	„	70	1,29
35	„ „	„	Riesling auf Solonis	„	„	—	„	73	1,18
36	„ „	„	Sylvaner auf Riparia	„	„	—	„	77	1,32
37	„ „	„	Sylvaner auf Solonis	„	„	—	„	75	1,25
38	„ „	„	Riesling auf Riparia	„	„	—	„	70	1,38
39	„ „	„	Riesling auf Gutedel und Riparia	„	„	—	„	69	1,30
40	„ „	„	Riesling (Sämling)	Etwas Peronospora und Chlorose; Bordelaiser Brühe gegen 1	„	—	„	68	1,46
41	„ „	„	Riesling auf Rupestris	„	„	—	„	70	1,34
42	„ „	„	Riesling auf Rupestris metallica	„	„	—	„	68	1,32
43	„ „	„	Riesling auf Riparia × Rupestris	„	„	—	„	70	1,30
44	„ „	„	Riesling auf Cordifolia × Rupestris	„	„	—	„	70	1,40
45	„ „	„	Riesling auf Amurensis	„	„	—	„	69	1,32
46	„ „	„	Riesling auf Riparia Portalis	„	„	—	„	70	1,30
47	„ „	„	Riesling auf Riparia	„	„	—	„	70	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
48	Eibingen, Leideck	Verwitterungsprodukt des Quarzit	Sylvaner auf Riparia	Etwas Peronospora, sehr stark Chlorose; Bordelaiser Brühe gegen 1.	7. 11.	—	Weiß	74	1,20
49	„ „	„	Sylvaner auf Rupestris	„	„	—	„	71	1,22
50	„ „	„	Riesling auf Riparia	„	„	—	„	70	1,29
51	„ „	„	Sylvaner auf verschiedenen Unterlagen	„	„	—	„	77	1,16
52	„ „	„	„	„	„	—	„	72	1,30
53	„ Stiel	Ton	Riesling	Sauerwurm; Spritzen u. Schwef.	20. 10. Sauerfäule	—	„	78	1,28
54	„ Tafel	Ton und Letten	„	„	„	—	„	80	1,26
55	Erbach, Marcobrunnen	Lehmboden mit Schneckenkalk	„	—	12. 11.	—	„	88	0,95
56	Geisenheim, Altbaum	Kies u. Letten	„	Sauerwurm; Cu u. S.	30. 10.	—	„	80	1,34
57	„ „	„	„	„	30. 10. Rohfäule	—	„	76	1,42
58	„ Backenacker	Sandiger Humus	Sylvaner	Peronospora; Kupferkalklösung	Ende Okt.; beginnende Edelfäule, z. T. etwas Rohfäule	—	„	85	0,90
59	„ Becht	Schiefer	Riesling	Keine; Kupfervitriolkalkbrühe u. Schwefel	4. 11. Gesund	—	„	82	1,25
60	„ Fuchsberg	Lehm	Riesling	„	3. 11.	—	„	85	1,35
61	„ Gericht	Sandboden	„	Heu- u. Sauerwurm, Peronospora und Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	24. 10.	—	„	91	1,00
62	„ Katzenloch	Letten	„	Keine; Cu u. S.	2. 11.	—	„	82	1,34
63	„ Kirchgrub Decker	—	Riesling und Österreicher	Sauerwurm; keine	25. 10. Wenig Fäule	—	„	73	1,15
64	„ Klaus	Kies	Riesling	Keine; Kupfervitriolkalkbrühe und Schwefel	3. 11. Rohfäule	—	„	84	1,10
65	„ Kosakenberg	Sandiger Humus	„	Peronospora; Kupferkalklösung	Anfang Nov., beginnende Edelfäule, z. T. etwas Rohfäule	—	„	83	1,24
66	„ Lach	Sandiger Lehm	Madeleine Angévine × Rip. × Portugieser Rasch 102	—	21. 10.	—	„	72	1,10
67	„ „	„	Madeleine royale × Riparia Oberlin 651.	—	„	—	„	80	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
68	Geisenheim, Lach	Sandiger Lehm	Trollinger × Riparia G. 112.	Etwas Peronospora; Bordelaiser Brühe	21. 10.	—	Weiß	75	1,28
69	„ „	„	Trollinger × Riparia G. 110.	„	„	—	„	73	1,80
70	„ Mäuerchen	Ton	Riesling	Keine; Cu u. S.	5., 6. 11. etwas Edelfäule	—	„	83	1,14
71	„ Morschberg	Schiefer	„	Sauerwurm und Peronospora; Kupfervitriolkalkbrühe und Schwefel	4. 11.	—	„	83	1,28
72	„ Morschberg, Hohenrech	Schiefer, Lehm	„	—	28., 31. 10., gesund	—	„	83	1,10
73	„ Rothenberg	—	„	Sauerwurm; keine	25. 10., wenig Fäule	—	„	76	1,24
74	„ „	Fetter roter Schiefer	„	Peronospora; Kupferkalklösung	Anfang Nov., beginnende Edelfäule, z. T. etwas Rohfäule	—	„	85	1,16
75	„ „	Rothenberg. Boden	„	Heu- u. Sauerwurm, Peronospora und Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	28. 10.	—	„	92	1,26
76	„ „	„	„	„	„	—	„	89	1,20
77	„ Schorchen-Speierbaum	Kies u. Lette	„	„	30. 10.	—	„	75	1,14
78	„ Steinacker	Kies	Sylvaner	Keine; Kupfervitriolkalkbrühe und Schwefel	24. 10., starke Rohfäule	—	„	78	1,08
79	„ „	Kies u. Lette	Riesling	Heu- u. Sauerwurm, Peronospora und Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	22. 10.	—	„	90	1,10
80	„ Weißmauer	Lehm	Sylvaner	Keine; Kupfervitriolkalkbrühe und Schwefel	25. 10., starke Rohfäule	—	„	79	1,14
81	Hallgarten, Mehrhölzchen, Deutelsberg, Rosenthal	Kieslehm u. Schiefer	⅔ Riesling, ⅓ Österreicher	Keine; Spritzen u. Schwef.	2./12. 11.	—	„	73	1,05
82	„ Rosengarten Hendelberg, Rosengasse, Reinhard	„	„	„	„	—	„	69	1,12
83	„ Rosengasse, Reinhard, Mehrhölzchen, Deutelsberg, Rosenthal, Judensand, Hendelberg, Neufeld	„	„	„	„	—	„	69	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
84	Hallgarten, Kuhgasse, Böhl, Neufeld, Rosengarten, Sußberg	Kieslehm, Schiefer u. Letten	1/2 Riesling, 1/3 Österreicher	Keine; Spritzen u. Schwef.	2./12. 11.	—	Weiß	62	1,18
85	„ Neufeld, Deutelsberg, Kreuz, Sterzelpfad, Rosengarten, Mehrhölzchen	„	„	„	„	—	„	69	1,24
86	„ Rosengarten, Hendelberg	Schiefer	„	„	„	—	„	75	1,22
87	„ Heide, Sußberg, Judensand, Rosengarten, Mehrhölzchen, Sterzelpfad, Sußberg	Kieslehm, Schiefer u. Letten	„	„	„	—	„	67	1,14
88	„ Hendelberg, Neufeld	Schiefer u. Kieslehm	„	„	„	—	„	68	1,14
89	Hattenheim, Engelmannsberg	Kiesiger Lehmboden	Riesling	—	4. 11.	—	„	88	1,22
90	„ Steinberg	Verwitterter Schieferboden, sehr bündig	„	—	12. 11.	—	„	82	1,26
91	Johannisberg, Hölle	Lett mit Stein	„	Unbekannt	26. 10.	—	„	72	1,25
92	Kiedrich, Gräfenberg	Verwitterter Schieferboden, sehr bündig	„	—	8. 11.	—	„	83	1,24
93	Lorch, Kapellenberg	Lehm und Schiefer	Riesling und Österreicher	Peronospora, Oidium, Sauer- und Heuwurm, Springwurm; Kupfervitriollösung und Schwefel	15. 10.	—	„	70	1,19
94	Östrich, Dosberg	Sandiger Lehm	Riesling	Viel Sauerwurm; Ausbeeren	2. 11. Sauerfäule	—	„	88	1,05
95	„ Eisenberg	Kiesletten	„	Stark Sauerwurm; keine	12. 11., Sauerfäule	—	„	78	1,12
96	„ Gottesthal	Kiesletten u. Lehm	Sylvaner	Keine; Spritzen und Schwefeln	2. 11., wenig Edelfäule	—	„	70	1,10
97	„ Hallgarter Weg	Kiesletten	Riesling	—	5. 11., gesund	—	„	76	1,22
98	„ Hölle	Letten	„	Sauerwurm; Kupferkalkbrühe und Schwefel	5. 11., reif	—	„	79	1,10
99	„ Kellerberg	„	„	„	8. 11., reif	—	„	84	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
100	Östrich, Landflecht	Ton u. Lehm	Riesling	Sauerwurm; keine	29. 10., teilweise Sauerfäule	—	Weiß	87	1,20
101	„ „	Lehm	„	—	3. 11., Edelfäule	—	„	77	1,25
102	„ Langflecht	Lehm und Letten	„	Sauerwurm; Schwefel und Kupferkalkbrühe	3. 11., reif	—	„	85	1,02
103	„ Lenchen	Kiesboden	„	Viel Sauerwurm; Ausbeeren	6. 11., Sauerfäule	—	„	76	1,30
104	„ Mühlberg	Kieslett u. Lehm	„	Keine; Spritzen und Schwefeln	8. 11., sehr wenig Edelfäule	—	„	86	1,17
105	Östrich-Mittelheim, Schlehdorn	Löß u. Lehm	„	Sauerwurm; Schwefel und Kupferkalkbrühe	31. 10., reif	—	„	85	1,22
106	Rüdesheim, Wüst	Grauwacke und lehmhaltige Schichten	„	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	20. 10.	—	„	84	1,30
107	„ Wilgert und Hinterhaus	Stark schiefriger Tonboden	„	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; Kupferkalkbrühe, Schwefel u. Nikotin	22. 10.	—	„	78	1,31
108	„ Rottland	Tonboden	„	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	23. 10.	—	„	92	1,35
109	Wicker bei Hochheim a. M., Wilhelmsberg u. Steiner	Lehm und Lettenboden	Österreicher u. etwas Riesling	Teilweise Peronosp.; Kupferkalkbrühe und Schwefel	18. 10.	—	„	65	1,12
110	Winkel, Eckeberg	Letten	Riesling	Peronospora und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	20. 10., wenig Sauerfäule	—	„	73	1,48
111	„ Gutenberg	Fetter Lehmboden	„	Sauerwurm; keine	17./22. 10., Rohfäule	—	„	83	1,26
112	„ Hellersberg u. Plankener	Letten	„	Sauerwurm und etwas Peronospora; Spritzen und Schwefeln	20./22. 10., etwas Sauerfäule	—	„	75	1,24
113	„ Lett	Letten	„	Peronospora und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	20. 10., wenig Sauerfäule	—	„	72	1,32
114	„ Steinacker	Kiesletten	Riesling und Österreicher	Sauerwurm und etwas Peronospora; Spritzen und Schwefeln	20./22. 10., etwas Sauerfäule	—	„	75	1,25
	II. Rheintal unterhalb des Rheingaus (linksrheinisch).								
115	Breitscheid, Berglage	Schiefer u. Letten	Riesling	Peronospora und Sauerwurm; Spritzen	20. 10., wenig Fäule	—	Weiß	56	1,40

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
116	Niedercasbach, Im Kettelspfad	Schwerer Schieferboden	Spätburgunder	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	13. 10., über ½ rohfaul	—	Rot	92	1,45
117	Oberheimbach, Berglage	Schiefer u. Letten	Riesling und Österreicher	Sehr stark Peronospora; Spritzen	20./25. 10., Sauerfäule	—	weiß	55	1,38
118	Oberwesel, Rheinhelle	Schiefer	Riesling	Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	12./13. 10., viel Fäule u. Verdürren	—	„	68	1,57
119	Steeg, Berglage	Meist Schiefer	Riesling	Peronospora und Sauerwurm; Spritzen	20. 10., wenig Fäule	—	„	66	1,35
120	„ Flur	Schiefer	„	Sauerwurm und Peronospora; Spritzen u. Einfangen der Motten (1. Generation)	19. 10., vereinzelt Sauerfäule	—	„	62	1,55
121	„ Mühlberg	„	„	„	„	—	„	61	1,60
	III. Rheintal unterhalb des Rheingaus (rechtsrheinisch).								
122	Braubach, Koppenstein	Schiefer	Riesling	Heu- u. Sauerwurm, Peronospora; Schwefel und Kupferkalkbrühe	14. 10.	—	Weiß	61	1,29
123	Caub, Schenkelberg	Schieferboden (leicht)	Österreicher und Riesling	Springwurm, Heuwurm und Blattkrankheit; Spritzen und Schwefeln	8.—10. 10.	—	„	69	1,25
124	„ Scherb	Schieferboden (schwer)	Kleinberger und Österreicher	„	„	—	„	73	1,24
	IV. Weinbaugebiet der Nahe.								
125	Laubenheim, Haide	Leichter Kies und Sand	⅝ Riesling, ⅛ Sylvaner, ⅜ Elbling	—	21./22. 10.	—	Weiß	68	1,25
126	„ Kommissär u. Hörnchen	Lehm und roter Fels	Riesling und wenig Sylvaner	Sehr stark Sauerwurm; keine	24. 10.	—	„	85	1,18
127	„ Remicher	Roter Ton und Fels	Viel Riesling, etwas Sylvaner und Elbling	Sehr stark Sauerwurm; keine	25. 10., teilweise edelfaul und zur Rosine eingetrocknet	—	„	96	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
128	Niederhausen, Hermannsberg	Melaphyr	Riesling	Heuwurm geringer, Sauerwurm sehr stark; Absuchen d. Puppen im Winter, Entfernen und Verbrennen der Blätter etc.; Fangen mit Klebfächern, Bestäuben mit 10%, 20 %, 50 % Cucasa, Ätzkalk	2./3. 11., 10 % Edelfäule, Trockenfäule ausgelesen	—	Weiß	74	1,18
129	„ „	„	„	„	2./3. 11., 10 % Edelfäule, 30 % Sauerfäule pp.	—	„	70	1,27
130	„ „	„	„	„	„	—	„	57	1,24
131	„ „	„	„	Schädlinge u. Bekämpfung wie vor, jedoch ohne Ätzkalk	4./5. 11., 10 % Edelfäule, 30 % Sauerfäule pp.	—	„	54	1,28
132	„ „	„	„	„	5./7. 11., 15 % Edelfäule, wenig Sauerfäule	—	„	75	1,24
133	„ „	„	„	„	7. 11., 15 % Edelfäule, wenig Sauerfäule	—	„	73	1,10
134	„ „	„	„	„	8./9. 11., 5—6% Edelfäule, 25 % Sauerfäule	—	„	68	1,18
135	„ „	„	„	„	„	—	„	67	1,12
136	Schloßböckelheim, Kupfergrube	Verwitterter Melaphyr	„	—	19. 10.	—	„	86	1,18
137	Thalböckelheim, Schloßböckelheimer Kupfergrube	Porphyr	„	„	8./9. 11., 25 % Edelfäule	—	„	79	1,02
138	Waldböckelheim, Mühlweg	Lehmboden	Franken und Riesling	—	21. 10.	—	„	64	1,24
			V. Weinbaugebiet der Mosel.						
139	Alf, Hinterkirch	Grauwackenschiefer	Riesling	—	17. 10.	—	Weiß	65	1,65
140	Bernkastel, Haargarten	Schieferboden	Riesling und Sylvaner	—	24./25. 10., gesund	—	„	74	1,25
141	„ „	Schwerer Tonschiefer	Gemischt; vorwiegend Riesling	—	4. 11.	—	„	67	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
142	Bernkastel, Hintergraben	Schieferboden	Riesling	—	24. 10., gesund	—	Weiß	74	1,28
143	„ Horst	„	„	—	4./5. 11., gesund	—	„	68	1,22
144	„ Leiterbäumchen	„	„	—	10. 11., gesund	—	„	68	1,10
145	„ Ofen	„	„	—	11. 11., gesund	—	„	69	1,08
146	„ Pfaffenberg	„	„	—	3./4. 11., gesund	—	„	75	1,20
147	„ Pfuhl	„	„	—	5./7. 11., gesund	—	„	66	1,06
148	„ Rosenberg	„	„	—	25. 10., gesund	—	„	77	1,36
149	„ Haargarten	„	„	—	8./9. 11., gesund	—	„	68	1,11
150	Bremm, Calmont	Leichter Schieferboden	Riesling	Keine; Spritzen und Schwefeln	7./11. 10., leichte Fäule	—	„	83	1,36
151	„ Kirchenberg	„	„	„	„	—	„	67	1,74
152	„ Sternenberg	„	„	„	„	—	„	81	1,35
153	„ Stuben	„	„	„	„	—	„	62	1,58
154	Burg, Verschiedene Lagen	Moselschiefer	Fast ausschl. Riesling	Sauerwurm und stielkranke Trauben	18./19. 10.	—	„	57	1,28
155	Cochem, Langenberg (Enders)	Schiefer	Riesling	—	23. 10.	—	„	67	1,40
156	Enkirch, Hinterberg	Moselschiefer	Fast ausschl. Riesling	Sauerwurm- und stielkrankeTrauben; keine	17./18. 10.	—	„	62	1,32
157	„ „	„	„	„	„	—	„	61	1,30
158	„ Montaneubel	Schiefer	Riesling	Unbedeutend; keine	25./26. 10.	—	„	69	1,20
159	„ Steffensberg	Moselschiefer	Fast ausschl. Riesling	Sauerwurm und stielkrankeTrauben; keine	19. 10.	—	„	61	1,25
160	„ „ (Löwenbaum)	Schiefer	Riesling	Sauerwurm und Peronospora; Ausbeeren	2. 11., gesund	—	„	74	1,26
161	„ Steffensberg	„	„	„	„	—	„	77	1,20
162	„ „ (Kreuzpfad)	„	„	„	3. 11., gesund	—	„	77	1,22
163	Erden, Bußlay	„	„	—	Oktober	—	„	77	1,35
164	„ Herzlay	„	„	—	„	—	„	85	1,52
165	„ Kaufmannsberg	„	„	—	„	—	„	60	1,35
166	„ Kieferlay	„	„	—	„	—	„	65	1,34
167	„ Mertesberg	„	„	—	„	—	„	64	1,38
168	„ Rothkirch	„	„	Peronospora; Kupfervitriol	17./28. 10., meist gesund	—	„	65	1,46
169	„ „	„	„	„	„	—	„	62	1,46
170	„ Schöneberg	„	„	—	Oktober	—	„	71	1,36
171	„ Treppchen	„	„	—	„	—	„	76	1,28
172	Graach, Absberg	„	„	—	28. 10., ¼ Edelfäule	—	„	80	1,27
173	„ Branis	„	„	—	8. 11., ¼ Edelfäule	—	„	70	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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
174	Graach, Domprobst	Schiefer	Riesling	—	11. 11., 1/3 Edelfäule	—	Weiß	71	1,06
175	„ Ehrhatz	„	„	—	4. 11., 1/4 Edelfäule	—	„	70	1,15
176	„ Fergert	„	„	—	28. 10., 1/5 Edelfäule	—	„	80	1,20
177	„ Göhr	„	„	—	27. 10., 1/4 Edelfäule	—	„	80	1,27
178	„ „	„	„	—	9. 11., 1/4 Edelfäule	—	„	73	1,12
179	„ Himmelreich	„	„	—	10. 11., 1/3 Edelfäule	—	„	72	1,10
180	„ „	„	„	—	12. 11., 1/3 Edelfäule	—	„	73	1,00
181	„ Humberg	„	„	Sauerwurm; Ausbeeren	2. 11., 1/5 Edelfäule	—	„	75	1,10
182	„ „	„	„	„	2./3. 11., 1/3 Edelfäule	—	„	76	1,15
183	„ „	„	„	„	2./3. 11., 1/3 Edelfäule	—	„	77	1,06
184	„ Ludwigsweg	„	„	—	8. 11., 1/4 Edelfäule	—	„	74	1,10
185	„ Merg	„	„	—	29. 10., 1/4 Edelfäule	—	„	77	1,24
186	„ Ried	„	„	—	7. 11., 1/3 Edelfäule	—	„	69	1,04
187	„ „	„	„	—	7. 11., 1/5 Edelfäule	—	„	70	1,10
188	„ Sand	„	„	—	7. 11., gesund	—	„	66	1,14
189	„ Schaach	„	„	—	29./31. 10., 1/3 Edelfäule	—	„	84	0,98
190	„ „	„	„	—	13. 11., 1/2 Edelfäule	—	„	70	1,00
191	„ Tirlei	„	„	—	8./9. 11., 1/3 Edelfäule	—	„	69	1,18
192	„ Zehnhaus	„	„	—	26. 10., 1/3 Edelfäule	—	„	82	1,25
193	Kinheim, Eulenlay	Schiefer	„	Peronospora; Kupfervitriol	17./28. 10., meist gesund mit etwas Edelfäule	—	„	66	1,45
194	„ „	„	„	„	„	—	„	60	1,53
195	„ Königsberg	„	„	„	17./28. 10., teilweise Sauerfäule	—	„	63	1,50
196	„ Löwenberg	—	—	—	—	—	„	68	1,40
197	Kürenz, Avelerberg	Schiefergestein	Riesling	—	2./3./5. 11.	—	„	77	1,24
198	„ „	„	„	—	3./5./6. 11.	—	„	73	1,32
199	„ „	„	„	—	8./10. 11.	—	„	66	1,38
200	„ „	„	„	—	6./8. 11.	—	„	56	1,59
201	„ „	Schiefer	„	—	9./10. 11.	—	„	58	1,56
202	„ „	„	„	—	10./12. 11.	—	„	73	1,30
203	„ „	„	„	—	12. 11.	—	„	63	1,34
204	„ „	„	„	—	„	—	„	66	1,35

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
205	Kürenz, Avelerberg	Schiefer	Riesling	—	13. 11.	—	Weiß	62	1,38
206	„ „	„	„	—	13./14. 11.	—	„	70	1,24
207	„ „	„	„	—	14. 11.	—	„	58	1,30
208	„ „	„	„	—	13./14. 11.	—	„	63	1,39
209	„ „	„	„	—	15. 11.	—	„	62	1,32
210	„ „	„	„	—	16./17. 11.	—	„	72	1,20
211	„ „	„	„	—	2./14. 11.	—	„	43	1,05
212	„ „	„	„	—	17. 11.	—	„	70	1,14
213	St. Matthias, Schamatt	Lehm mit Schiefer vermischt	„	Sauerwurm und Peronospora; Ausbeeren und Bordelaiser Brühe	4. 11., etwas Sauerfäule	—	„	62	1,40
214	„ Thiergärtner	Schiefer	„	Peronospora; Bordelaiser Brühe	8. 11.	—	„	66	1,52
215	Neef, Frauenberg	Leichter Schieferboden	„	Keine; Spritzen und Schwefeln	7./11. 10., starke Fäule	—	„	84	1,42
216	Niederemmel, Vor dem Berg	Schiefer	Grün-Riesling	—	29. 10., teilweise Edelfäule	—	„	75	1,44
217	Senheim, Kirchenrech	Schwerer Schieferboden	Riesling	Etwas Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	27. 10.	—	„	71	1,32
218	„ Lay	Leichter Schieferboden	„	„	18. 10.	—	„	81	1,20
219	Traben, Gaispfad	Schiefer	„	Wenig Heu- und Sauerwurm; Bordelaiser Brühe 4 mal u. Schwefel 3 mal	3. 11., gesund	—	„	73	1,30
220	„ Riemen	„	„	Heu- u. Sauerwurm u. in einem jüngeren Weinbergsteil stark Peronospora; 4 mal Bordelaiser Brühe und 3 mal Schwefel	3. 11., ziemlich gesund	—	„	75	1,32
221	Trier, Neuberg	Hunsrückschiefer	„	Heu- u. Sauerwurm: Nikotinpulver 0,45 %	12. 11.	—	„	64	1,30
222	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm; Nikotinpulver 0,64 %	„	—	„	63	1,20
223	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm; keine	„	—	„	57	1,45
224	Valwig, Valwigberger	Schiefer	„	Etwas Sauerwurm; keine	17. 10.	—	„	76	1,42
225	„ „	„	„	—	„	—	„	74	1,16
226	„ „ (Unter- und Oberdorf)	„	„	—	18. 10.	—	„	74	1,45
227	„ Valwigberger Pfarrgut, Oberdorf	„	„	—	22. 10., 89% Fäule	—	„	84	1,30

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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
228	Wehlen, Macherner Hofberg	Tonschiefer	Riesling und weißer Burgunder	—	2. 11.	—	Weiß	63	1,18
229	Winningen, ½ Brückstück ½ div. bessere Berglagen	Schiefer	Riesling	Teilw. Sauerwurm; Kupfervitriol und Schwefel, Motten während der Flugzeit teilweise abgefangen	12./18. 10., teils Edelfäule, teils Sauerfäule (letztere weniger)	—	„	74	1,08
230	„ div. geringere Lagen	Schiefer-, Lehm- und Gartenboden	„	Keine; Spritzen und Schwefeln, überflüssige Triebe ausgebrochen	10./15. 10., ⅓ Sauerfäule	—	„	63	1,26
231	„ Röttgen	Schiefer- u. Kiesboden	„	Teilw. Sauerwurm; Mittel wie vor und teilweises Abfangen der Motten	13./18. 10., Überwiegend Edelfäule, teilweise Sauerfäule	—	„	74	1,06
232	„ „	„	„	Teilw. Sauerwurm; Kupfervitriol und Schwefel, Motten während der Flugzeit teilweise abgefangen	13./20. 10., teilweise Edelfäule, Sauerfäule weniger	—	„	77	1,08
233	Wintrich, Neuberg	Schiefer mit Erde	Grün-Riesling	—	4./5. 11.	—	„	67	1,26
234	„ „	„	„	—	5. 11.	—	„	63	1,36
235	„ „	„	„	—	„	—	„	61	1,34
236	„ „	„	„	—	6. 11.	—	„	69	1,30
237	„ Ohligsberg	Schiefer	„	—	25. 10., teilweise Edelfäule	—	„	76	1,35
238	„ Unter dem Geyerskopf	„	„	—	24. 10., teilweise Edelfäule	—	„	80	1,48
239	Wittlich, Kunk	„	Riesling	—	Anfang November	—	„	65	1,40
240	„ Portnersberg	„	„	—	„	—	„	66	1,39
	VI. Weinbaugebiet der Saar.								
241	Ockfen	—	—	—	—	—	Weiß	70	1,13
242	„ div. Lagen	Schieferboden	Riesling	Sauerwurm; keine	ca. 31. 10.—17. 11., Sauerfäule, Rohfäule und Trockenbeeren	—	„	43	0,92
243	„ Bocksteiner	„ (hart, schwer) Ammoniakdüngung	„	Sauerwurm und Botrytis; Spritzen mit 3%iger Schmierseife	11./12. 11., Sauer- und Rohfäule	—	„	66	0,91
244	„ „	Schieferboden, Ammoniakdüngung	Riesling (Auslese)	„	12./13. 11., Vollreife	—	„	68	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
245	Ockfen Bocksteiner	Schieferboden, Ton, härteres Gestein	Riesling (Auslese)	Sauerwurm und Botrytis; teilweise mit Schmierseife behandelt	13./14. 11., Vollreife	—	Weiß	68	1,20
246	„ „ (am Walde entlang)	Harter Schieferboden	Riesling	Sauerwurm, Rohfäule, Botrytis; Mottenfang	14./15. 11., sehr viel Sauerfäule	—	„	60	1,28
247	„ Heppenstein	Schieferboden mit wenig Ton	„	Sauerwurm und Botrytis sehr stark; Spritzen mit 3%iger Schmierseife	31. 10. bis 4. 11., sehr stark Sauerfäule	—	„	77	1,14
248	„ „	Schieferboden (leicht)	Riesling (Auslese)	Sauerwurm und Botrytis; Versuchsfläche nicht mit Seife behandelt	4./5. 11., Trauben gesund, wenig Edelreife, meist Vollreife	—	„	68	1,38
249	„ „	„	„	Sauerwurm und Botrytis; Spritzen mit 3%iger Schmierseife	6./7. 11., Trauben gesund, wenig Edelreife, meist Vollreife	—	„	69	1,42
250	„ Irminer	Schieferboden, etwas mehr Ton	Riesling	Sauerwurm, Rohfäule, Botrytis; Nikotin u. Seife	8./9. 11., Sauerfäule, Rohfäule	—	„	63	1,46
251	„ Irminer und Martiner	Schieferboden mit mehr Ton	Riesling (Auslese)	Wenig Sauerwurm, nicht mit Seife behandelt	16./17. 11., bei Schnee	—	„	64	1,44
252	„ „	Sehr viel Schiefer	Riesling	Viel Sauerwurm, Botrytis; Mottenfang	16./17. 11., Sauerfäule	—	„	59	1,35
253	„ Oberherrenberg	Schieferboden	Riesling (Auslese)	Sauerwurm, Botrytis; zum Teil mit 3 % Schmierseife gespritzt	11. 11., Vollreife, wenig Edelreife	—	„	72	1,22
254	Serrig, Wingertsheck	Tonschieferboden	Riesling	—	31. 10. u. 2. 11., Edelfäule, nicht stark	—	„	66	1,22
255	„ „	„	„	—	3. 11., ganz geringe Edelfäule	—	„	76	1,18
256	„ „	„	„	—	„	—	„	76	1,22
257	„ „	„	„	—	4. 11., ganz geringe Edelfäule	—	„	76	1,20
258	„ „	„	„	—	5./6. 11.	—	„	70	1,30
259	„ „	„	„	—	8. 11.	—	„	72	1,28
260	„ „	„	„	—	10. 11.	—	„	70	1,24
261	„ „	„	„	—	12. 11.	—	„	70	1,32
262	„ „	„	„	—	13./14. 11.	—	„	69	1,34
263	„ „	„	„	—	15. 11.	—	„	66	1,35

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
264	Wiltingen, Schlangengraben	Schiefer	Riesling	Sauerwurm und Peronospora; Ausbeeren und Bordelaiser Brühe	8. 11., etwas Sauerfäule	—	Weiß	64	1,45
				VII. Weinbaugebiet der Ahr.					
265	Ahrweiler, Rosentaler	Schiefer mit tonigen Beimischungen	Spätburgunder	Peronospora und Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	12. 10.	—	Rot	81	1,25
266	„ Schlofer	„	„	„	13. 10., wenig Fäule	—	„	79	1,13
267	„ Steinkauler	„	„	„	11. 10., starke Fäule	—	„	81	1,10
268	Mayschoß, Untere und mittlere Berglagen	Schieferboden	Burgunder	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; Kupfervitriol u. Schwefel	Mitte Okt., geringe Sauerfäule	—	„	85	1,14
269	„ Obere Berglagen	„	Kleinberger	„	„	—	Weiß	63	1,40
				VIII. Weinbaugebiet der Lahn.					
270	Obernhof, Unterm Esterweg	Schiefer	Riesling	Peronospora, Oidium und Sauerwurm; Kupferkalkbrühe und Schwefel	17. 10.	—	Weiß	61	1,54
				IX. Ostdeutsche Weinbaugebiete.					
271	Freyburg a. U., div. Lagen	Kalksteingeröll, teilweise Tonmergel	Gutedel, Sylvaner, Riesling, Elbling	Oidium, Peronospora, Sauerwurm; 2 mal Schwefel, 4 mal Bordelaiser Brühe	13.—15. 10., ziemlich starke Sauerfäule	—	Weiß	66	1,20
272	„ „	—	Elbling	—	17. 10.	—	„	60	1,24
273	Grünberg i. Schles., Bürgerruh	Kies	Sylvaner	Etwas roter Brenner mehrmals Kupferkalkbrühe	13./14. 10., wenig Sauerfäule	—	„	62	1,12
274	„ Ziegelberg	Sand	Blaue u. weiße Trauben	„	2. 10.	—	„	64	1,50

Tabelle II.

Mostgewicht ° Öchsle	Rheingau		Linkes Rheintal unterhalb des Rheingaus		Rechtes	Nahe	Mosel	Saar	Ahr		Lahn	Ostdeutsche Weinbaugebiete	Insgesamt	
	weiß	rot	weiß	rot	weiß				weiß	rot			weiß	rot
bis 54,9	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	3	—
von 55,0 „ 64,9	1	—	4	—	1	2	25	5	1	—	1	3	43	—
„ 65,0 „ 74,9	54	—	2	—	2	6	48	14	—	—	—	1	127	—
„ 75,0 „ 84,9	41	1	—	—	—	2	27	4	—	3	—	—	74	4
„ 85,0 „ 94,9	16	1	—	1	—	2	1	—	—	1	—	—	19	3
95,0 u. mehr	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—
Zusammen	112	2	6	1	3	14	102	24	1	4	1	4	267	7
Säure g in 100 ccm														
von 0,6 bis 0,79	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ 0,8 „ 0,99	2	—	—	—	—	—	1	2	—	—	—	—	5	—
„ 1,0 „ 1,19	45	—	—	—	—	8	26	3	—	3	—	1	83	3
„ 1,2 „ 1,39	59	1	2	—	3	6	53	15	—	1	—	2	140	2
„ 1,4 „ 1,59	5	1	3	1	—	—	20	4	1	—	1	1	35	2
„ 1,6 „ 1,79	—	—	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	3	—
1,8 u. mehr	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Zusammen	112	2	6	1	3	14	102	24	1	4	1	4	267	7

Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
64	1,45
81	1,25
79	1,13
81	1,10
85	1,14
63	1,40
61	1,54
66	1,20
60	1,24
62	1,12
64	1,50

B. Rheingau, Rheintal unterhalb des Rheingaus, Gebiet der Nahe, des Glans, der Lahn und des Mains.

(Kreise Kreuznach, St. Goar, Meisenheim und Regierungsbezirk Wiesbaden.)

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

1. Moste aus dem Bezirk des Amtes (Tabelle I).

Das Jahr 1910 wird in allen vom Weinbau interessierten Kreisen mit Recht das Wurmjahr genannt, hat doch der Heu- und Sauerwurm in einzelnen Gegenden die Weinernte 1910 nahezu vollständig vernichtet. Wesentlich begünstigt wurde dieses Zerstörungswerk des Schädlings durch den außergewöhnlich schlechten Verlauf der Weinblüte.

Auch die Peronospora, die in früheren Jahren stärker aufgetreten ist, ist nicht ausgeblieben, so daß auch ein Teil des Ernteausfalles dieser Krankheit zuzuschreiben ist.

Der echte Mehltau (Oidium) ist nur an der unteren Nahe vereinzelt verheerend aufgetreten.

Im allgemeinen ist die Weinernte 1910 im Naheweinbaugebiet besser ausgefallen als in den benachbarten Weinbaugebieten (die Mosel ausgenommen), ja in einzelnen Orten des Gräfenbach- und Guldenbachtales sind recht zufriedenstellende Ernten erzielt worden.

Die Mostpreise waren außerordentlich hohe.

An sonstigen schädigenden Witterungseinflüssen müssen die starken Gewitterregen verbunden mit heftigem Hagelschlag an der unteren Nahe erwähnt werden.

Zur statistischen Untersuchung wurden eingesandt:

Aus dem Bezirke des Amtes: . . . . . 173 Mostproben
Davon waren Weißweinmoste: . . . . . 173 „
Rotweinmoste: . . . . . — „

Es entstammten:

dem Weinbaugebiete der Nahe (Kreis Kreuznach) . . . . 112 Proben
dem Weinbaugebiete des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim) . . . . . 19 „
dem Rheintale, linksrheinisch, unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar) . . . . . 42 „

Mostgewicht ° Öchsle	Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach)	Weinbaugebiet des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim)	Rheintal linksrheinisch unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar)	Insgesamt
bis 49,9°	1	3	2	6
von 50,0 bis 54,9°	7	3	9	19
„ 55,0 „ 59,9°	14	1	11	26
„ 60,0 „ 64,9°	18	3	8	29
„ 65,0 „ 69,9°	30	5	5	40
„ 70,0 „ 74,9°	21	2	4	27
„ 75,0 „ 79,9°	11	1	0	12
„ 80,0 „ 84,9°	5	1	2	8
„ 85,0 „ 90,0°	2	0	0	2
mehr wie 90°	3	0	1	4
Zusammen	112	19	42	173
Säure g in 100 ccm				
bis 0,79	0	0	0	0
von 0,80 „ 0,99	5	0	0	5
„ 1,00 „ 1,19	41	3	1	45
„ 1,20 „ 1,39	46	8	3	57
„ 1,40 „ 1,59	19	6	17	42
„ 1,60 „ 1,79	1	1	14	16
„ 1,80 „ 1,99	0	1	7	8
„ 2,00 und mehr	0	0	0	0
Zusammen	112	19	42	173

In 19 auf flüchtige Säure (als Essigsäure) untersuchten nicht angegorenen Mostproben wurden 2,4—8,4 mg in 100 ccm gefunden.

In Tabelle I ist das Ergebnis der Untersuchung der 173 Mostproben wiedergegeben.

2. Moste aus dem Regierungsbezirk Wiesbaden (Tabelle II).

Das Ergebnis der Weinernte des Jahres 1910 im Regierungsbezirk Wiesbaden war ein überaus klägliches.

Zwar haben einzelne Weinbaugemeinden noch einigermaßen günstig abgeschnitten und auch vereinzelte Weinbergsbesitzer haben befriedigende Erträge erzielt, die große Mehrzahl der Gemeinden wie die weitaus größte Zahl der Weinbergbesitzer haben eine vollständige Fehlernte zu verzeichnen.

In den Gemarkungen Aßmannshausen, Lorch, Rüdesheim war die Ernte derart

klein ausgefallen, daß einzelne Weinbergbesitzer ihre Trauben überhaupt nicht lesen ließen, um nicht noch Kosten dazu zahlen zu müssen.

Das Gesamterträgnis im Regierungsbezirk Wiesbaden konnte im Durchschnitt kaum einer 1/10 Ernte gleichgeschätzt werden. Dieses traurige Ergebnis ist um so schmerzlicher empfunden worden, als die Aussichten, welche sich im Anfang boten, günstig zu nennen waren. Der Austrieb der Reben war gut und der Fruchtansatz befriedigend.

Die erste empfindliche Störung verursachte ein abnorm rauhes und nasses Wetter während der Blüte, ferner wurde die Weiterentwicklung durch anhaltend ungünstige Witterung gehemmt. Hierdurch traten Oidium und Peronospora auf, insbesondere aber wurden für den Heu- und Sauerwurm die günstigsten Lebensbedingungen geschaffen. Hauptsächlich ist das schlechte Ernteergebnis dem Zerstörungswerk dieses Schädlings zuzuschreiben. Oidium zeigte sich weniger wie die Peronospora. Beide Krankheiten wurden allenthalben fleißig und auch mit Erfolgen bekämpft.

Trotzdem ist doch ein großer Teil der Trauben durch die Peronospora eingegangen und zwar auffälligerweise, wie im gleichen Maße vorher noch nicht beobachtet, gerade hart vor der Lese. Je näher die Lese heranrückte um so mehr verschwanden die Trauben, sei es durch Abfallen der Trauben mit den Stielen, sei es durch Vertrocknen der Beeren; es blieb zuletzt fast nichts mehr übrig.

In qualitativer Hinsicht ist der 1910er höchstens als ein mittelmäßiger Jahrgang zu bezeichnen.

Die schon im Herbst sowie auch nach der Vergärung bezahlten Preise dagegen waren infolge des herrschenden Weinmangels allenthalben hoch und über den Wert hinausgehend.

Eine traurige Folge der fortwährenden Mißernte zeigt sich darin, daß man hie und da anfängt, Weinberge ganz eingehen zu lassen. Dies trifft in erster Linie dorten zu, wo bessere Produkte nicht erzielt werden und die Bewirtschaftungskosten unverhältnismäßig hohe sind.

Zur statistischen Untersuchung wurden eingesandt	171	Mostproben
davon Weißweinmoste	166	„
Rotweinmoste	5	„

Die Mostproben verteilen sich folgendermaßen:

aus dem Rheintal, rechtsrheinisch, unterhalb des Rheingaues	22	Mostproben
aus dem Rheingau	120	„
aus dem Weinbaugebiete der Lahn (Ober- und Unterlahnkreis)	6	„
aus dem Weinbaugebiete des Rheins und Mains (Kreis Wiesbaden Stadt und Land)	23	„

Mostgewicht ° Öchsle	Rheintal, rechtsrheinisch, unterhalb des Rheingaues	Rheingau	Weinbaugebiet der Lahn (Unter- und Oberlahnkreis)	Weinbaugebiet des Rheins und Mains (Kreis Wiesbaden Stadt und Land)	Insgesamt
bis 49,9°	1	0	0	1	2
von 50,0 „ 54,9°	1	2	0	0	3
„ 55,0 „ 59,9°	4	4	1	0	9
„ 60,0 „ 64,9°	8	9	3	5	25
„ 65,0 „ 69,9°	5	9	0	3	17
„ 70,0 „ 74,9°	3	33	0	8	44
„ 75,0 „ 79,9°	0	25	0	3	28
„ 80,0 „ 84,9°	0	28	0	1	29
„ 85,0 „ 89,9°	0	8	0	1	9
„ 90,0 „ 99,9°	0	2	2	1	5
„ 100,0 und mehr	0	0	0	0	0
Zusammen	22	120	6	23	171
Säure g in 100 ccm					
bis 0,79	0	0	0	0	0
von 0,80 „ 0,99	0	10	0	0	10
„ 1,00 „ 1,19	3	45	2	8	58
„ 1,20 „ 1,39	10	32	1	10	53
„ 1,40 „ 1,59	8	29	1	5	43
„ 1,60 „ 1,79	0	4	2	0	6
„ 1,80 „ 1,99	1	0	0	0	1
„ 2,00 und mehr	0	0	0	0	0
Zusammen	22	120	6	23	171

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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
I. Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach).										
1	Münster a/St. Am Friedhof	Lehmboden, Kuhmist	Gemischt	—	14. 10.	—	Weiß	64,5	1,48	
2	„ Winkel	Geröll mit Lehmboden	„	Peronospora und Pilz, Bordelaiser Brühe und Schwefel	14. 10. (Sauerfäule)	—	„	73	1,27	
3	„ Mittelberg und Steegfelsen	Porphyr	Meist Riesling	Oidium und Peronospora geschwefelt u. gespritzt	14. 10. (Sauerfäule)	—	„	73	1,43	
4	Rüdesheim Auf der Haardt	Lettartiger Grundboden	Österreicher mit Kleinberger	Peronospora gespritzt	15. 10.	—	„	54	1,44	
5	„ Rosengarten	Schwerer Grundboden, Stallmistdüngung	Österreicher	Peronospora, gespritzt mit Kupferkalkbrühe	14. 10.	—	„	57	1,33	
6	„ Wiesberg	Kiesboden, Kompostdüngung	Riesling	„	17. 10.	—	„	68,5	1,55	

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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
7	Niederhausen, Steyger	Schwerer Schieferboden	Österreicher und Riesling	gespritzt u. geschwefelt	17. 10.	—	Weiß	83,5	1,12	
8	„ Rosenberg	Porphyr	„	„	18. 10.	—	„	75	1,10	
9	„ Klamm	Verwitterter Porphyr	Österreicher und gemischte Sorten	„	18. 10.	—	„	76	1,48	
10	Weinsheim, Kathergrube	Roter Felsboden, Stallmist	Gemischt	Heu- und Sauerwurm, Peronospora, Spritzen	18. 10.	—	„	66	1,27	0,0048
11	„ Beckernickel	Schwerer Schieferboden, Stallmist und Kunstdünger	„	Peronospora, Spritzen	18. 10. (Sauerfäule)	—	„	56	1,15	0,0048
12	„ Kapuskirche	Steiniger, roter Boden, Stallmist	„	„	18. 10.	—	„	70	1,11	0,0048
13	Hargesheim, Kronenberg	Felsartig	„	Peronospora, gespritzt	17. 10. (Edel- und Sauerfäule)	—	„	65,7	1,26	
14	„ Batzenmorgen	Lett- und Kiesboden	„	„	„	—	„	63	1,29	
15	„ Wiesberg	Kies- und Tonboden	„	„	18. 10. (Edel- und Sauerfäule)	—	„	66	1,29	
16	Hüffelsheim, Eisler	—	Riesling	16. 10.	—	—	„	71,5	1,14	
17	„ Almen	Verwitterter Sandboden	Österreicher	—	19. 10.	—	„	70,5	1,22	
18	„ Heitersberg	Stallmist	„	—	17. 10.	—	„	60	1,06	
19	St. Katharinen, Wingertsrech	Felsiger Boden	Österreicher	Peronospora, Spritzen	18.—22. 10.	—	„	62	1,10	
20	„ Spitzen	Kiesiger Boden	„	„	18.—22. 10. (Sauerfäule)	—	„	70	1,23	
21	„ Hunde	Kiesboden	„	„	„	—	„	55	1,41	
22	Norheim, Kirschheck	Schieferboden, gut	Gemischt	—	18. 10. (etwas Edelfäule)	—	„	78	1,01	
23	„ Leiterich	Lettschieferboden, gut	„	—	17. 10.	—	„	70	1,24	
24	„ Spengler	Kiesboden	„	—	17. 10.	—	„	66	1,35	
25	Gutenberg, Bingergrub	Sandiger Boden	„	Peronospora und Oidium Spritzen und Schwefeln	21. 10.	—	„	83,1	0,96	
26	„ Stüwelücker	Kiesboden	„	„	21. 10. (Sauerfäule)	—	„	56	1,27	
27	„ Heide	„	„	„	„	—	„	50	1,32	
28	Braunweiler Stärkrech	Lettiger Boden Stallmist	Österreicher	Peronospora; gespritzt	19. 10.	—	„	63	1,09	
29	„ Haide	Kiesiger Boden, Stallmist	Österreicher und Gutedel	„	20. 10.	—	„	56	1,33	
30	„ Unterweg	Felsiger Boden, Stallmist	Österreicher	„	18. 10.	—	„	67,5	1,17	
31	Roxheim, Neuenberg	—	—	—	—	—	„	73	1,09	0,006

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge 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 16° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säuren (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
32	Roxheim, Birkenberg, oben	—	—	—	—	—	Weiß	73	1,10	0,0048
33	„ Auf dem Wiesberg	—	—	—	—	—	„	67,6	1,19	
34	Traisen, Locherberg	Steinboden	Riesling	Peronospora; 3 mal. Spritz.	18. 10. (Sauerfäule)	—	„	77	1,02	
35	„ Rindweg	Lehmboden	Österreicher	„	20. 10.	—	„	59	1,23	
36	„ Kaulheck	Schwerer Lehmboden	Gemischter Satz	Peronospora; Spritzen	22. 10.	—	„	67	1,29	
37	Schweppenhausen, Kessel	Kiesboden Stalldung	Kleinberger	— gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	57	1,51	
38	„ Homberg	Grundboden, Stalldung	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	71	1,22	
39	„ Steyerberg	Schieferboden, Stalldung	Riesling	Keine; gespritzt u. geschwefelt	14. 10. (Etwas Edelfäule)	—	„	81,5	1,35	
40	Windesheim, Geulgen	„	Österreicher und Kleinberger	Blattfallkrankheit; Spritzen mit Kupferkalkbrühe	17. 10. (wenig Edelfäule)	—	„	71,5	1,23	
41	„ Fels	Felsboden, Stallmist	Gemischt	„	17. 10. (wenig Edelfäule und Sauerfäule)	—	„	76,5	1,14	
42	„ Römerberg	Kiesboden, Stallmist	„	„	17. 10. (Sauerfäule)	—	„	65	1,32	
43	Waldlaubersheim, Altenburg	Schieferboden, Stalldung	Österreicher	Peronospora; Spritzen	21. 10.	—	„	68	1,17	
44	„ Schadwinkel, Domberg	Ton- und Schieferboden, Stalldung	Österreicher und Kleinberger	Peronospora u. Sauerwurm Spritzen	22. 10. (Sauerfäule)	—	„	60	1,23	0,0084
45	„ Berg	Kies- und Schieferboden, Stalldung	„	„	23. 10. (Sauerfäule)	—	„	66	0,90	0,006
46	Waldhilbersheim, Loch	Roter Felsboden	Gemischt	—	18. 10.	—	„	78	1,08	
47	„ Wüstenteich	Grundiger, roter Felsboden	„	—	15. 10.	—	„	63	1,28	
48	„ Höll und Rendger	Grundiger Tonboden	„	—	17. 10.	—	„	55,5	1,39	
49	Hergenfeld, Auf Mayen	Schieferboden mit Grund	Österreicher	Heuwurm; Spritzen und Schwefeln	20. 10.	—	„	73,4	1,10	
50	„ Minchrech	Schieferboden	„	Fast nichts; Spritzen und Schwefeln	21. 10. (Etwas Edelfäule)	—	„	51	1,20	
51	„ Neuberg	„	„	Etwas Heuwurm und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	21. 10.	—	„	66	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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
52	Heddesheim, Westeberg	Grundiger Lehmboden, Stallmist	Österreicher und Riesling	Peronospora; Kupferkalkbrühe	13. 10. (Sauerfäule)	—	„	72,5	1,05	
53	„ Layerweg	Lehmboden mit Kies	Österreicher	„	„	—	„	60	1,36	
54	„ Höll	Tonboden, Stalldung	„	„	14. 10.	—	„	58,5	1,31	
55	Langenlonsheim, Zwerglöhr	Kiesboden	Österreicher und Riesling	„	18. 10. (Edelfäule)	—	„	68	1,11	
56	„ Sonnborn	Kies-, Lehm- und Lettboden	„	„	„	—	„	68,5	1,16	
57	„ Dautenborn	„	Österreich., Riesling u. Traminer	„	„	—	„	62,5	1,31	
58	Winzenheim, Rosenheck	Lettboden, Stalldung	Riesling	Sauerwurm; Spritzen u. Schwefeln	21. 10.	—	„	81,6	1,17	
59	„ Zeilern	Lehmboden, Stalldung	Österreicher, Traminer, Kleinberger	Schimmelpilz Spritzen u. Schwefeln	20. 10.	—	„	72,5	1,23	
60	„ Hungriger Wolf	Kiesboden, Stalldung	Österreicher, Kleinberger, Ruländer	Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	18. 10.	—	„	71,7	1,23	
61	Bretzenheim, Langen-Rittern	Tonboden, Kuhdung	Österreicher	Keine; Kupferkalkbrühe und Schwefel	19. 10.	—	„	70,1	1,25	
62	„ Haidegarten	„	„	„	21. 10.	—	„	68,1	1,24	
63	„ Naumberg	Ton- und Kiesboden, Kuhdung	Riesling	Sauerwurm; Kupferkalkbrühe und Schwefel	22. 10. (Edelfäule)	—	„	75	1,51	
64	Laubenheim Remicher	Ton- und roter Felsboden Kuhdung und Salze	Gemischt (Riesling überwiegend)	Sauerwurm; Sauerwurm ausgesucht	25. 10. (Zum Teil Edelfäule)	—	„	102	0,94	
65	„ Affenberg und Fuchsen	Lett- und Sandboden Kuhdung	Riesling und Sylvaner	Etwas Sauerwurm und etwas Oidium geschwefelt	22. 10.	—	„	84,6	1,00	
66	„ Heide	Sandboden, Phosphat, Kali, schwefelsaures Ammoniak	Riesling und etwa ¼ Sylvaner	—	24. 10.	—	„	71,1	1,29	
67	Wallhausen, Johannisberg	Felsboden, Stallmist	Österreicher	Keine; Gespritzt u. geschwefelt	18. 10.	—	„	85	0,84	
68	„ Kerbach	„	„	„	18. 10.	—	„	77,5	1,03	
69	„ Hörnchen	„	„	„	18. 10. (Sauerfäule)	—	„	54,5	1,49	
70	Dalberg, Sonnenberg	Schieferboden, Stalldung	„	„	19. 10.	—	„	67,5	1,41	
71	„ Ritterhölle	„	„	„	19. 10.	—	„	68	1,23	
72	„ Wingertsberg	„	„	„	19. 10.	—	„	65	1,07	
73	Sommerloch Lochweg	Sandboden, Stalldung	„	„	19. 10.	—	„	58	1,48	

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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
74	Sommerloch, Im Lett	Lettboden, Stalldung	Österreicher	Gespritzt u. geschwefelt	18. 10. (Edelfäule)	—	Weiß	65,5	1,09	
75	„ Weißern	Kiesboden, Stalldung	„	„	19. 10.	—	„	64,5	1,27	
76	Burgsponheim, Kuckucksfeld	Schieferboden	Gemischt	Peronospora; Kupferkalkbrühe	19. 10. Edel- und Sauerfäule)	—	„	60	1,42	0,0048
77	„ Schneibert	„	„	„	„	—	„	66	1,31	0,0036
78	„ Hinterberg	„	„	„	„	—	„	54,5	1,56	0,0048
79	Sponheim, Obere Forst	Schieferboden	„	Peronospora; Gespritzt	20. 10.	—	„	71	1,20	0,0084
80	„ Klaus	Felsiger leichter Sandboden	„	Peronospora; Bordelaiserbrühe	20. 10.	—	„	65	1,32	0,0036
81	„ Mittelst Forst	Schieferboden	„	Peronospora; Gespritzt	20. 10.	—	„	61	1,38	0,006
82	Gemeinde Boos, Käsberg	Sandboden, Stallmist	Riesling und Österreicher	—	20. 10.	—	„	68	1,52	0,0024
83	Gemeinde Boos, Staudernheim, Herrenberg	Lettboden, Stallmist	Österreicher	Peronospora u. Oidium; Kupferkalkbrühe	19. 10.	—	„	58	1,41	0,0048
84	Gemeinde Boos, Auf Bach	Mittlerer Tonboden	Hauptsächlich Österreicher	Peronospora; Kupferkalkbrühe	20. 10.	—	„	52	1,09	0,006
85	Thalböckelheim, Schloßböckelheimer Felsenberg	Steinboden, Stalldung	Gemischt	Oidium; Schwefel	24. 10.	—	„	93	1,16	0,006
86	„ Unter den Felsen	Grundboden, Stalldung	Gemischt (meist Riesling)	—	23. 10.	—	„	76	1,20	0,006
87	„ Im Junacker	Steinboden	„	—	23. 10.	—	„	81	1,06	
88	Waldböckelheim, Königsberg	Verwitterter Melaphyr, gut	Riesling	Sauerwurm;	21. 10.	—	„	77,1	1,14	
89	„ Welschberg	Lehmboden, teilweise Geröll, gut	Gemischt (meist Österreicher)	—	22. 10.	—	„	63,1	1,14	
90	„ Loch und Muckerhölle	Lehm- und Sandboden	Gemischt	—	24. u. 25. 10.	—	„	64	1,23	
91	Dorsheim, Goldloch	Schiefer- und Sandboden	Österreicher	—	18. 10.	—	„	85	0,96	
92	Rümmelsheim, Prühl	Schieferboden, Stalldüngung	Kleinberger	—	17. 10. (Edelfäule)	—	„	66	1,41	
93	Sarmsheim, Lina	Sandboden, Stalldüngung	Österreicher	—	18. 10.	—	„	64	1,17	
94	Münster b./B., An der Porth	Lehm- und Schieferboden	Kleinberger und Riesling	—	20. 10.	—	„	72	1,41	0,0036
95	Weiler b. M. Zwischen den Wegen	Kiesiger Boden, Stallmist	Riesling	Keine; 2 mal gespritzt	19. 10.	—	„	72	1,75	
96	„ Rechdell	„	„	„	19. 10.	—	„	68	1,48	
97	Monzingen, Hahleberg	Felsiger Boden,	Österreicher, Veltliner und Riesling	Keine; 3 mal gespritzt	19. 10. (DürreFäule;	—	„	67,5	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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
98	Martinstein, Schloßberg	Schieferfelsiger Boden, Stallmist	Riesling	Keine; 3 mal gespritzt	18. 10. (Trockene Fäule)	—	Weiß	57	1,41	
99	Simmern u. Dh., Simmerer Berg	Sandig-kiesiger Boden, Stallmist	Riesling, Österreicher und Gutedel	Keine; 4 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	18. 10.	—	„	64,6	1,37	
100	Nußbaum, Hellenberg u. Riederstich	Kiesiger Boden	Gemischt	Peronospora; Kupferkalkbrühe	18. 10.	—	„	63,5	1,08	
101	Eckenroth, Blatt	Tonschieferboden	Österreicher, Kleinberger etc.	Heu- und Sauerwurm, Peronospora und etwas Oidium; Kupfervitriol	21. 10.	—	„	66,6	1,21	
102	„ Geheberg	Schieferboden, Stalldung	„	Heu- und Sauerwurm, Peronospora und etwas Oidium; Kupfervitriol und Kalk	21. 10. (Etwas Sauerfäule)	—	„	70,1	1,08	
103	„ Höll	Lehm- mit Schieferboden	Österreicher und Kleinberger	Sauerfäule, Schimmelpilz und Blattfallkrankheit Kupfervitriol u. Schwefel	19. 10.	—	„	67,1	1,30	
104	Schöneberg Schäferslay	Schieferboden, Guano	Österreicher, Kleinberger und Riesling	Peronospora; Kupferkalkbrühe	21. 10.	—	„	62,6	1,14	
105	„ Mausheck	Schieferboden, Stalldüngung	„	„	21. 10. (Etwas Sauerfäule)	—	„	69	1,14	
106	Sobernheim, Marbach	Kiesboden, Stallmist	Gutedel und Österreicher	Sauerwurm; 4 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	20. 10. (Edelfäule)	—	„	59	1,12	
107	„ Leinenborn	Felsboden, Stallmist	Riesling	Sauerwurm; 4 mal gespritzt und 2 mal geschwefelt	„	—	„	59,2	1,22	
108	„ Oberschied	„	Gutedel und Österreicher	„	„	—	„	51,5	1,08	
109	Kreuznach, Lettberg	Lett- und Kiesboden, 1907 mit Stallmist	Österreicher und weiße Burgunder	Heu- und Sauerwurm, Peronospora; Spritzen	Mitte Okt. (Etwas Sauerfäule)	—	„	66,5	1,26	
110	„ Oster	Mittlerer Lehmboden, 1909 mit Stallmist	Österreicher	Heu- und Sauerwurm	„	—	„	66,1	1,35	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
111	Kreuznach, Kauzenberg (Stub.)	Sandboden, 1908 mit Stallmist	Riesling	Heu- und Sauerwurm	Ende Okt. (Sauerfäule)	—	Weiß	100,2	1,05	
112	Pferdsfeld, Wingertsberg	Lehm- mit Sandboden	Österreicher, Ruländer und Gutedel	Blattfallkrankheit u. Sauerwurm; gespritzt	31. 10.	—	„	31,1	1,27	
	II. Weinbaugebiet des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim).									
113	Bärweiler, Niederberg	Sandboden, Stallmist	Gemischt	Peronospora; Kupferkalkbrühe	17. 10. (Sauerfäule)	—	Weiß	54,1	1,46	
114	Kirschroth, Neuenberg	Lehmboden, Stallmist	„	„	„	—	„	47,5	1,80	
115	„ Sand	Kiesboden, Stallmist	„	„	„	—	„	73,1	1,23	
116	„ Heier	Lehmboden, Stallmist	Riesling	„	18. 10. (Sauerfäule)	—	„	54	1,74	
117	Hochstädten, Frücht	Kiesboden, Stallmist	Gemischt	„	18. 10.	—	„	68	1,37	
118	„ Kohlwingert	Kiesboden, Peruguano	„	„	18. 10.	—	„	83,5	1,24	
119	Merxheim, Reidschied	Kiesboden, Stallmist	Riesling	„	18. 10. (Sauerfäule)	—	„	62,5	1,52	
120	„ Aresbach	„	Gemischt	„	„	—	„	65,6	1,50	
121	„ Hinterberg	Kies- mit Tonboden, Stallmist und Thomasmehl	Riesling	„	„	—	„	63,1	1,53	
122	Meddersheim, Eisendell	Kiesboden, Ammoniak	Riesling und Österreicher	„	16. 10. (Sauerfäule)	—	„	65,5	1,43	
123	„ Scherendell	„	Riesling	„	13. 10. (Sauerfäule)	—	„	67,1	1,28	
124	„ Wingertschied	Kiesboden, Stallmist	„	„	15. 10. (Sauerfäule)	—	„	75,5	1,36	
125	Staudernheim, Brückenkopf	Schieferboden, Stallmist	Gemischt	„	17. 10. (Sauerfäule)	—	„	57,5	1,41	
126	„ Ursberg	Lehmboden, Stallmist	Riesling und Österreicher	„	13. 10. (Sauerfäule)	—	„	62	1,33	
127	„ Grub	Schieferboden, Stallmist	Riesling	„	„	—	„	69,1	1,37	
128	Raumbach, Raumberg	Dung	„	Peronospora; Kupfervitriol	25. 10.	—	„	49,9	1,10	
129	Lauschied, Edelberg	„	„	„	26. 10.	—	„	72	1,11	
130	Becherbach, Ruthersberg	Schwerer Kiesboden	„	Keine; 3 mal gespritzt	24. 10.	—	„	33,9	1,27	
131	Krebsweiler Dellberg	Kiesboden	„	Sauerwurm; 2 mal gespritzt	28. u. 29. 10.	—	„	53,1	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) 1910	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)	Flüchtige Säure als Essigsäure (g in 100 ccm)
III. Moste des Weinbaugebietes des Rheintals, linksrheinisch, unterhalb des Rheingaues (Kreis St. Goar)										
132	Gemeinde Oberwesel: Oberwesel, Ziegkammer	Lehm- mit Schieferboden	Riesling	Oidium; Schwefeln	11. 10.	—	Weiß	72	1,8	0,006
133	Gemeinde Oberwesel: „ Kohlgrube	Schieferboden	„	Weniger Peronospora u. Oidium, stärker Sauerwurm; Spritzen 2mal u. Schwefeln 1mal	11. 10.	—	„	63	1,92	
134	Gemeinde Oberwesel: „ (Engehöllertal) Harthell	„	„	Peronospora, Sauerwurm; Kupfervitriol 2 mal gespritzt	13. 10.	—	„	59	1,76	
135	Langscheid, Pietzbach	Gut	„	Peronospora; Kupfervitriol, Schwefel	15. 10. (Sauerfäule)	—	„	56,5	1,72	
136	„ Hundert	Mittel	„	„	„	—	„	71,5	1,64	
137	„ „	Gering, gut	„	„	„	—	„	45,5	1,99	
138	Dellhofen, Seyenberg	Schieferboden, Mist	„	Heu- und Sauerwurm, Peronospora u. Oidium; Kupfervitriol	13.—15. 10.	—	„	50,5	1,60	
139	„ „	„	„	„	„	—	„	53,6	1,58	
140	„ „	„	„	„	„	—	„	50,5	1,58	
141	Gem. Perscheid: Perscheid, Mittelhöll	Schieferboden Stalldüngung	Riesling	Peronospora; Kupfervitriolspritzung	18. 10.	—	„	60	1,41	
142	Gem. Perscheid: Steeg, Niederseyen	„	„	„	„	—	„	50	1,41	
143	Gem. Perscheid: Perscheid, Hartell	„	„	„	„	—	„	57,6	1,54	
144	Bacharach, Münchholz	Schiefer, Kuhdung	„	Peronospora, Schimmelpilz; Kupferkalkbrühe und Schwefel	12. 10. (Etwas Sauerfäule)	—	„	57	1,76	
145	„ Posten	Schiefer, Kuhdung und künstl. Dünger	$^1/_5$ Traminer $^4/_5$ Riesling	„	11.—12. 10. (Sauerfäule)	—	„	72,5	1,51	
146	„ Wolfshöhle	Schiefer, Kuhdung	Riesling	„	12. 10. (Sauerfäule)	—	„	64,5	1,82	
147	„ Bombach	Schiefer- und Lehmboden	Österreicher	Schimmelpilz; sehr stark Schwefel	12. 10.	—	„	56	1,95	
148	Steeg, St. Jost	Schieferboden, gut	Riesling	Sauerwurm; gespritzt u. geschwefelt	17. u. 18. 10. (Sauerfäule)	—	„	68,5	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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
149	Steeg, Im Flur	Schieferboden, gut	Riesling	Sauerwurm; gespritzt u. geschwefelt	18. 10. (Sauerfäule)	—	Weiß	59,5	1,49	
150	„ Im Mühlberg	„	„	„	17. u. 18. 10. (Sauerfäule)	—	„	58,5	1,63	
151	Manubach, Ganze Gemarkung	Schieferboden, Stalldüngung	„	„	17. 10. (Sauerfäule)	—	„	55	1,80	
152	„ „ „	„	„	„	„	—	„	55,5	1,77	
153	Oberdiebach, Bahne	Schieferboden, gut	„	„	18. 10. (Sauerfäule)	—	„	55	1,79	
154	„	„	„	„	„	—	„	55,5	1,78	
155	Boppard, Mantelstein und Hitz	Verwitterter Schieferboden	„	Sauerwurm; Kupfervitriol u. Schwefel	12. 10. (Sauerfäule)	—	„	84,5	1,36	
156	„ Mittlere Lage	Gut, gut	„	Sauerwurm; Schwefel u. Kupferkalkbrühe	13. u. 14. 10. (Sauerfäule)	—	„	84,8	1,06	
157	„ Eisenberg	Schwerer Schieferboden, Stalldünger	„	Etwas Peronospora und Sauerwurm; Kupferkalkmilch	17. 10.	—	„	69,5	1,70	
158	Salzig, Salzborn	Schieferboden	„	Peronospora; Schwefel	13. 10. (Sauerfäule)	—	„	66	1,44	
159	„ Rheinhöll	„	Riesling und Kleinberger	„	„	—	„	52,5	1,77	
160	„ Römerberg	Lehmboden	Riesling	„	„	—	„	62,7	1,44	
161	Weiler b. B., Rheinberg	Schieferboden, Mist	„	„	14. 10. (Sauerfäule)	—	„	48	1,95	
162	„ Ziehberg	Schieferboden	„	„	„	—	„	67,6	1,51	
163	„ Mühlenberg	„	„	„	„	—	„	62	1,66	
164	Brey, Königsberg	Schieferboden, Stallmist	„	Peronospora; Spritzen	„	—	„	63,5	1,61	
165	„ Hämmchen	„	„	„	„	—	„	64,6	1,59	
166	„ In der Hütte	„	„	„	„	—	„	62	1,63	
167	Oberspay, Elling	Lehmboden, Stallmist	„	Peronospora u. Oidium; Schwefeln u. Spritzen	12. 10. (Sauerfäule)	—	„	71,9	1,25	
168	Niederhirzenach, Röttchen	Steinboden	Kleinberger	Keine; geschwefelt	18. 10.	—	„	101,7	1,42	
169	Oberhirzenach, Totental	Schieferboden, Stallmist	Riesling (gesund und Kleinberger (dürr)	Heuwurm u. Peronospora; Schwefel	14. 10.	—	„	69,5	1,55	
170	Niederburg, Kohlgrub	Gut	Riesling	Sauerwurm; Spritzen	17. u. 18. 10.	—	„	52,6	1,49	
171	„ Klippelberg	Mittel	„	„	„	—	„	51,6	1,50	
172	„ Laubscheid	Gering	„	„	„	—	„	54,2	1,50	
173	Werlau	—	Mittlere Sorte	—	—	—	„	51	1,38	

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) 1910	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oehsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
	I. Weinbaugebiet des Rheintales, rechtsrheinisch, unterhalb des Rheingaues.									
1	Niederlahnstein, Acker	Stein- und Lehmboden, Stalldüngung	Weiß	Keine; Schwefeln und Spritzen	6. 10.	—	Weiß	60	1,55	
2	Caub, Muhlenstein	Steiniger Boden, Stalldünger	Österreicher	Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	6. 10., Sauerfäule	—	„	60	1,38	
3	„ Stadt	Schieferboden, Stalldünger	Gemischt	„	„	—	„	60	1,48	
4	„ Schloßberg	„	„	„	„	—	„	72	1,30	
5	Camp, Gies, Schädert, Forst	Leichter Boden,	„	„	10. 10., Sauerfäule	—	„	61,5	1,36	
6	„	Schieferboden, Kuhmist	„	„	„	—	„	52,7	1,54	
7	„ Forst, Bornberg, Kesselstein	Steiniger Boden	Kleinberger	„	11. 10., Sauerfäule	—	„	58,7	1,54	
8	Kestert, Werstbach	Schieferboden, Kuhdung	„	Sauerwurm; geschwefelt	„	—	„	58,5	1,59	
9	„ Kleinberg	Schiefer- und Lehmboden, Kuhdung	Kleinberger und Österreicher	Sauerwurm; gespritzt	„	—	„	62,2	1,29	
10	„ Werstbach	Gemischt, Kuhdung	Kleinberger	Sauerwurm und Pilz; geschwefelt	„	—	„	73,3	1,36	
11	Braubach, Schlierbach	Schieferboden, Stalldüngung	Riesling	Blattfallkrankheit und Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	12. 10.	—	„	58	1,51	
12	„ Elling	„	„	Sauerwurm; abgesucht	11. 10.	—	„	66,5	1,20	
13	„ Valkeberg	Leichter Sandboden, Stalldüngung	„	Oidium und Sauerwurm; geschwefelt	12. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	62,7	1,28	
14	Oberlahnstein, Kopplstein	Steingeröll mit Erde vermischt	„	Oidium und Peronospora; Vitriol und Schwefel	11. 10., Sauerfäule	—	„	65,2	1,47	
15	„ Bauerntal	Steiniger Boden, Kuhmist	Riesling und Kleinberger	Sauerwurm; Vitriol und Schwefel	11. u. 12. 10., Sauerfäule	—	„	69,9	1,03	
16	„ Girstel	„	„	Peronospora und Sauerwurm; Vitriol und Schwefel	„	—	„	69,6	1,05	
17	St. Goarshausen, Petersberger Berg	Schieferboden, Kuhmist	Riesling	Schimmelpilz; Schwefel	12. 10. Sauerfäule	—	„	55,5	1,95	
18	„ Hasenbach	Schwerer Boden, Kuhmist	Österreicher	Schimmelpilz, Lederkrankheit; Schwefel, Kupferkalklösung	„	—	„	64,5	1,5	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
19	St. Goarshausen, Bückedell	Schieferboden Kuhmist	Kleinberger	Schimmelpilz; Schwefel	13. 10. Sauerfäule	—	„	68,5	1,39	
20	Wellmich, Amberg	„	„	„	„	—	„	72,6	1,32	
21	„ Fäsel	„	„	Schimmelpilz; Schwefel und Kupferkalk	11. 10., Sauerfäule	—	„	60,1	1,21	
22	Nochern, Fensel	—	Weiße Trauben	Sauerwurm und Schimmelpilz; geschwefelt	13. 10., Sauerfäule	—	„	41,1	1,07	
	II. Weinbaugebiet des Rheingaues.									
23	Aßmannshausen, Aulhauser Berg	Schiefriger Boden, Stallmist	Spätburgunder	Heu- und Sauerwurm; keine	4. 10., Rohfäule	—	Rot	78	1,43	
24	„ Höllenberg	Schwerer Boden (meist Ton)	„	„	5. 10., Rohfäule	—	„	79,5	1,45	
25	„ Hinterkirch, Frankental	Schieferboden, Stallmist	„	„	„	—	„	89,5	1,29	
26	„ Berg, Steil, Speisbach, Silberberg	Schieferboden, Stalldünger	Kleinberger und Riesling	Heu- und Sauerwurm; Peronospora keine	10. 10.	—	Weiß	70,5	1,56	
27	Aulhausen, Kaisersteinfels	Steinboden, Stalldung	Österreicher, Riesling, Kleinberger	Schimmelpilz; keine	18. u. 19. 10.	—	„	51	1,47	
28	„ Dell	Stein- und Schieferboden, Stalldung	„	„	18. u. 19. 10., Traubenmaterial dürr	—	„	52	1,54	
29	Lorchhausen, Bacherweg	Schwerer Schieferboden, Stalldung	Österreicher	Peronospora, Sauerwurm; Kupferkalkbrühe	12. 10., Edelfäule	—	„	62,5	1,47	
30	„ Galgenpfad	Schieferboden, Stalldung	„	„	11. 10., Edel und Sauerfäule	—	„	81	1,30	
31	„ Niederflur	Leichter Lehm mit Schieferboden, Stalldung	„	„	13. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	76,3	1,19	
32	Lorch, Höcheberg	Schieferboden, gut	Österreicher und Riesling	Sauerwurm, Peronospora; Spritzen und Schwefeln	14. 10., Sauerfäule	—	„	64,9	1,11	
33	„ Kapell	„	Österreicher	„	14. 10., Starke Sauerfäule	—	„	65,5	1,32	
34	„ Wispergrund	„	„	„	15. 10., Sauerfäule	—	„	62,5	1,35	
35	„ Motzenpfad	„	„	„	17. 10., Starke Sauerfäule	—	„	61,8	1,42	

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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
36	Lorch, Niederflur	Schieferboden, gut	Österreicher	Sauerwurm, Peronospora; Spritzen und Schwefeln	15. 10., Starke Sauerfäule	—	Weiß	63	1,30	
37	„ Flur	Lehmboden, gut	„	„	18. 10., Starke Sauerfäule	—	„	76	1,26	
38	„ Hospfähl	Schieferboden, gut	„	„	„	—	„	73	1,23	
39	„ Krone	„	„	„	„	—	„	59	1,32	
40	Eibingen, Stiehl	Gut, gut	Riesling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen	20. 10.	—	„	74	1,5	
41	„ Rück	„	Österreicher und Riesling	„	21. 10.	—	„	68,5	1,18	
42	„ Tafel	„	„	„	21. 10.	—	„	71	1,24	
43	„ Hochpfad	„	Österreicher	Peronospora; Spritzen	20. 10.	—	„	75,5	1,44	
44	Geisenheim, Fuchsberg	Lehmboden, mittel	Riesling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Kupfervitriol	24. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	75,6	1,28	
45	„ Rothenberg	Schieferboden, gut	Riesling, Auslese	„	24. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	87,5	1,53	
46	„ Kirchgrube	Lettboden, mittel	⅔ Österreicher, ⅓ Riesling	„	24. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	71,5	1,5	
47	„ Decker	Kies- und Lettboden, gut	Riesling	„	24. 10., ⅓ Edelfäule	—	„	78	1,46	
48	„ Schorchen	Kiesboden, gut	½ Riesling, ½ Österreicher	„	24. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	77,1	1,32	
49	Geisenheim, Hohenrech	Lehmboden, mittel	⅔ Riesling, ⅓ Österreicher	„	25. 10., ⅓ Edel- und ⅓ Sauerfäule	—	„	83	1,03	
50	„ Steinacker	Kiesboden, gut	Österreicher	„	„	—	„	76,5	1,15	
51	„ Kläuserweg	Lehmboden, gut	Riesling	„	„	—	„	81	1,41	
52	„ Gericht	Kiesboden, mittel-gut	„	„	25. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	83,6	0,95	
53	„ Backenacker	Lehmboden, gut	Österreicher	„	„	—	„	84	0,87	
54	„ Steinacker	—	Riesling	—	—	—	„	84	1,02	0,0054
55	Winkel, Hasensprung	Lehmboden,	„	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	19. 10., ⅓ Rohfäule	—	„	72	1,31	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
56	Winkel, Dachsberg	Kieslettboden	Riesling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	24. 10., ⅓ Rohfäule	—	Weiß	55	1,50	
57	„ Eckeberg	Lettboden	„	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	„	—	„	68,7	1,47	
58	„ Honigberg	Kiesboden	„	„	„	—	„	72	1,48	
59	„ Steinacker	„	„	„	20. 10., ½ Rohfäule	—	„	83,6	1,45	
60	„ Gutenberg	Lehmboden	„	„	20. 10. ⅓ Rohfäule	—	„	83	1,42	
61	„ Berg	„	„	„	„	—	„	80,1	1,41	
62	„ Proffen	„	Österreicher und Riesling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	19. 10., ⅓ Rohfäule	—	„	69,1	1,33	
63	„ Kohlrech	Steinkiesboden	„	Peronospora, u. Pilz, Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	20. 10., ¾ Rohfäule	—	„	56,6	1,44	
64	Rüdesheim, Kleeberg	Kiesboden, Kuhdüngung	„	Heu- u. Sauerwurm, etwas Peronospora; Spritzen mit Kupfervitriol und Schwefeln	18. 10.	—	„	83	1,42	
65	„ Neuweg	„	„	„	„	—	„	79	1,71	
66	„ Häuserweg	„	„	„	„	—	„	75,5	1,45	
67	„ Bischofsberg	Schieferboden, Kuhdüngung	Österreicher	Peronospora; Spritzen mit Kupfervitriol	„	—	„	82,5	1,31	
68	„ Gessel	Lehmboden, Kuhdüngung	Österreicher und Riesling	Heu- und Sauerwurm, Peronospora; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	82	1,65	
69	„ Speß	„	„	„	19. 10.	—	„	73	1,32	
70	„ Katerloch	Schieferboden, Kuhdüngung	„	Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	72	1,41	
71	„ Leingipfel	„	„	Heu- u. Sauerwurm u. etwas Peronospora; gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	64,1	1,59	
72	„ Rottland	„	„	„	24. 10.	—	„	80,1	1,74	
73	Rauenthal, Langenstück	Schieferboden, Stallmist	Riesling	Sauerwurm; Mottenfang	27. 10.	—	„	87,1	1,45	
74	„ Maßborn	Schieferboden	„	„	„	—	„	79,0	1,38	
75	„ Steil	Stalldung	Österreicher	Sauerwurm	25. 10.	—	„	75	1,18	
76	„ Hillitz	Schieferboden	„	„	27. 10.	—	„	74	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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
77	Rauenthal, Schollenberg	Stalldung	Österreicher	Sauerwurm	—	—	Weiß	71,5	0,84	
78	„ Wiskell	Schieferboden, gut	Riesling	Sauerwurm, Mottenfang	27. 10.	—	„	91,5	1,29	
79	„ Gehrn	Schieferboden, Stalldung	„	„	25. 10.	—	„	93	1,41	
80	„ Kohlheck	Schieferboden	Österreicher	—	26. 10.	—	„	74	0,94	
81	Johannisberg, Auf der Höll	Lehm- und Schieferboden, Kuhdung	Riesling	—	24. 10., Edelfäule	—	„	76,6	1,42	
82	„ Hanseberg	Schieferboden, Kuhdung	„	—	25. 10.	—	„	72,5	1,65	
83	„ Erntebringer	Lettboden, Kuhdung	Österreicher	—	26. 10., Edelfäule	—	„	81,1	1,47	
84	„ Kochsberg	Schieferboden, Kuhdung	Riesling	—	29. 10., Edelfäule	—	„	85	1,12	
85	„ Schloßberg	Schieferboden	„	—	2. 11., Edelfäule	—	„	83	1,21	
86	Neudorf, Langenberg	Schieferboden	Österreicher und Riesling	Sauerwurm, Peronospora; Spritzen	24.—28. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	86,1	1,27	
87	„ Mückenberg	Lettboden, gut	„	„	„	—	„	82,5	1,20	
88	„ Kirschgarten	Schwerer Lehmboden	„	„	„	—	„	80,1	1,21	
89	„ Gaßloff	„	„	„	„	—	„	81,1	1,17	
90	„ Wasservoll	Lehm- und Lettboden	„	„	24.—26. 10., Edel- und Sauerfäule wenig	—	„	80,1	1,16	
91	„ Hühnerberg	Lettboden	„	„	„	—	„	81,6	1,15	
92	Niederwalluf, Walkenberg	Lett- und Lehmboden, Stalldung	Riesling	Heu- und Sauerwurm;	30. 10., etwas Edel- u. Sauerfäule	—	„	81,1	1,32	
93	„ Oberberg	Kieslettboden, Stalldung	Riesling und Österreicher	„	29. 10., etwas Edel- u. Sauerfäule	—	„	77	1,20	
94	„ Lerch	Lehm- mit Kiesboden	Österreicher	„	28. 10., etwas Sauerfäule	—	„	77,6	1,20	
95	„ Neuerberg	Kieslettboden	„	„	31. 10., etwas Sauerfäule	—	„	72,5	1,35	
96	Eltville, Grimmen	Kies- und Lehmboden, Kuhdung	Riesling	Pilz, Peronospora; Schwefeln, Spritzen	3. 11.	—	„	73,6	1,12	
97	„ Klümchen	Lett- und Kiesboden, Stalldung	„	„	5. 11., ¼ Edelfäule	—	„	74	1,02	
98	„ Albus	Lehmboden, Kuhdung	Riesling und Österreicher	„	3. 11.	—	„	72,2	0,99	
99	„ Hannach	Lettboden, Kuhdung	Riesling	Keine; Schwefeln und Spritzen	2. 11. ½ Edelfäule	—	„	70	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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
100	Eltville, Dicknet	Schieferboden, Kuhdung	Riesling und Österreicher	Heu- und Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	2. 11.	—	Weiß	64	1,12	
101	„ Taubenberg	Schieferboden, Schlachthausdung	Riesling	Keine; Schwefeln, Spritzen, Mottenfang	6. 11., wenig Edelfäule	—	„	87,5	0,95	
102	„ Bungen	Lehmboden, Kuhdung	„	Keine; Schwefeln, Spritzen	4. 11., 1/3 Edelfäule	—	„	74	1,00	
103	„ Sonnenberg	„	„	Sauerwurm; Schwefeln, Spritzen, Mottenfang	6. 11., 1/4 Edelfäule	—	„	75	1,05	
104	Oestrich, Kinsengasse	Lehmboden	„	Peronospora, Sauerwurm; Vitriol, Schwefel	3. 11., teils Edel- u. Sauerfäule	—	„	78,1	1,14	
105	„ Aliment	Kiesletten	„	„	4. 11., teils Edel- u. Sauerfäule	—	„	73,5	1,32	
106	„ Schlehdorn	Lehmboden	„	„	5. 11., teils Edel- u. Sauerfäule	—	„	70	1,06	
107	„ Langpflecht	„	„	Peronospora und Pilz; Vitriol, Schwefel	„	—	„	72	1,06	
108	„ Wasem	„	„	Peronospora, Sauerwurm; Vitriol, Schwefel	4. 11., teils Edel- u. Sauerfäule	—	„	77	1,09	
109	„ Vitz	Kiesletten	„	Peronospora; Vitriol	5. 11., teils Edel- u. Sauerfäule	—	„	75	1,12	
110	„ Gottestal	„	„	Peronospora, Sauerwurm; Vitriol, Schwefel	„	—	„	73	1,35	
111	„ Doosberg	Lett- und Lehmboden	„	„	„	—	„	68,5	0,81	
112	„ „	„	„	„	„	—	„	84	1,22	
113	Kiedrich, Edborn	Schieferboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	3. 11.	—	„	64,1	0,93	
114	„ Weihersberg	„	„	„	4. 11.	—	„	65,1	1,05	
115	„ Grünbach	„	Riesling	„	„	—	„	66,1	1,11	
116	„ Sandgrube	Lettboden mit Sand vermischt	„	Wenig Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	6. 11.	—	„	73,1	1,12	
117	„ Steeg	Schieferboden, Stalldüngung	„	In geringem Maße Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	9. 11.	—	„	67	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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
118	Kiedrich, Turmberg	Schieferboden, Stalldüngung	Riesling	Wenig Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	13. 11., Edelfäule	—	Weiß	67,5	1,21	
119	„ Gräfenberg	„	„	„	14. 11., Edelfäule	—	„	71,5	1,19	
120	Hallgarten, Geiersberg	—	—	—	—	—	„	70,1	1,08	
121	„ Sterzelpfad	—	—	—	—	—	„	71,9	1,02	
122	„ Böhl	—	—	—	—	—	„	63,7	1,12	
123	„ Reuscheberg	—	—	—	—	—	„	81,9	1,10	
124	„ Neufeld	—	—	—	—	—	„	78,1	1,08	
125	„ Meerhölzchen	—	—	—	—	—	„	70,8	1,02	
126	Mittelheim, Eisenkauten, Jägerborn	Lettboden, Stalldünger	Österreicher	Heu- und Sauerwurm, Peronospora; Bordelaiserbrühe	7. 11.	—	„	58,2	1,13	
127	„ Schlehdorn	„	Riesling	Sauerwurm, Peronospora; Kupferkalk, Schwefel	2. 11.	—	„	82,8	1,11	
128	„ Oberberg	Kieslettboden, Stalldünger	„	„	2. 11., 10 % Edelfäule	—	„	82,5	1,08	
129	„ Neuberg	Kiesboden, Stalldünger	„	„	8. 11., 30 % Edelfäule	—	„	73	1,45	
130	„ Burkard	Lettboden, Stalldünger	„	„	10. 11., 40%Edelfäul.	—	„	70,1	1,08	
131	„ Edelmann	Kieslettboden, Stalldünger	„	„	5. 11., 20 % Edelfäule	—	„	70	1,16	
132	Hattenheim, Engelmannsberg	Lettboden, gut	„	—	3. 11.	—	„	88	1,18	
133	„ Steinberg	Lett- und Kiesboden, gut	„	—	4. 11.	—	„	83,1	1,30	
134	„ Langenacker, Boxberg	Lehm- und Lettboden gut	„	—	8. 11.	—	„	75,6	0,98	
135	Erbach, Honigberg	Tonboden, Stallmist	„	—	10. 11.	—	„	73,1	1,06	
136	„ Wormloch	Mittelschwerer Lehmboden	„	Sauerwurm und wenig Pilz; Kupfer und Schwefel	25. 10., Wenig Edelfäule	—	„	79,1	1,23	
137	„ Bachhöll	Schwerer Lehmboden, Stallmist	„	Peronospora u. Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Bordelaiserbrühe u. Schwefel	3. 11.	—	„	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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
138	Erbach, Marko-brunnen	Tonboden, Stallmist	Riesling	Keine; Spritzen, Schwefeln, Mottenfang	12. 11., wenig Edelfäule,	—	Weiß	87,6	0,87	
139	„ Linsenberg	—	„	Heu- und Sauerwurm, Peronospora; Kupferbrühe, Schwefel	28. 10., mehr Edelfäule	—	„	75,7	1,11	
140	„ Platt	Lettboden,	„	Peronospora, Oidium; Bordelaiserbrühe u. Schwefel	2. 11.	—	„	75,1	1,07	
141	„ Langen-wingert	„	„	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Kupferlösung, Schwefel	26. u. 27. 10.	—	„	80,6	1,11	
142	„ Stein-morgen	Toniger Lehmboden	„	—	24. 10., wenig Edelfäule	Hagel	„	80,5	1,21	
				III. Weinbaugebiet der Lahn.						
143	Ems, Flur	Schieferboden, Kuhdünger	Riesling und Kleinberger	Sauerwurm; geschwefelt	12. 10., Edelfäule	—	Weiß	64	1,56	
144	Obernhof, Unterm Esterweg	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Schimmelpilz; Kupferkalk-brühe u. Schwefel	15. 10.	—	„	62,5	1,34	
145	„ „	„	„	„	14. 10.	—	„	56,5	1,62	
146	„ „	„	„	Peronospora, Schimmelpilz, Sauerwurm; Kupferkalk-brühe und Schwefel	17. 10.	—	„	64,5	1,73	
147	Runkel, Mittel-berg	Verwitterter Schalstein, Stalldung	Spät-burgunder	Peronospora; Spritzen	20. 10.	—	Rot	91	1,08	
148	„ „	„	„	„	„	—	„	91	1,08	
				IV. Weinbaugebiet des Rheins und Mains.						
149	Hochheim, Schlicht	Sand- und Kiesboden	Österreicher, Auslese	—	12. 10.	—	Weiß	71,5	1,12	
150	„ Kolben	Kiesboden	„	—	„	—	„	75	1,03	
151	„ Daubhaus	Lettboden	„	—	12. 10., Edelfäule	—	„	72,5	1,09	
152	„ Sommer-heil	Sandboden	„	—	12. 10.	—	„	79	1,54	
153	„ Bangert	Kiesboden	„	—	„	—	„	72,5	1,20	
154	„ Mäuerchen	Sandboden	„	—	13. 10.	—	„	73	1,20	
155	„ Froschrück	Kiesboden	„	—	13. 10., Edelfäule	—	„	73	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) 1910	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)	Flüchtige Säure (als Essigsäure) (g in 100 ccm)
156	Hochheim, Hint. der Kirche	Lettboden	Riesling	—	25. 10.	—	Weiß	90	1,59	
157	„ Lattenberg	„	„	—	24. 10.	—	„	87	1,34	
158	Wiesbaden, Neroberg	Lehmboden	„	Sauerwurm	19. u. 20. 10.	—	„	64	1,42	
159	„ „	„	„	„	„	—	„	67,1	1,41	
160	„ Langels-Weinberg	Lettboden, Kuhdünger	Kleinberger und Riesling	Sauerwurm; gespritzt	20.—22. 10.	—	„	69	1,11	
161	Wicker, Nonnenberg	Kieslehmboden, Stalldüngung	Riesling	Peronospora u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	18. 10.	—	„	81	1,38	
162	„ Steine, Bruch, Hahner	„	Österreicher	„	„	—	„	65	1,17	
163	„ Steine	Kiesboden	„	„	„	—	„	71	1,12	
164	Maßenheim, Ohlenstamm	Schwerer Lehmboden mit Letten	„	Peronospora; 2 Spritzungen	20. 10. wenig Edelfäule	—	„	61	1,28	
165	Diedenbergen, Wickerter Weg	Schwerer Tonboden, Stallmist	„	Peronospora und Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	20. 10.	—	„	63,5	1,20	
166	Wallau, Kleeplacken, Herrnpfad, Rüber	Lett- und Kiesboden, Mist	Riesling und Österreicher	Peronospora; Kupfervitriol	21. 10.	—	„	47,7	1,24	
167	Schierstein, Hölle	Lett- u. Kiesboden, Kuhmist	Riesling	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	24. 10.	—	„	74,1	1,20	
168	„ und Dotzheim, Hölle und Platte	„	Riesling und Österreicher	„	„	—	„	64,6	1,05	
169	„ Hölle und Steinweg	„	Riesling	„	„	—	„	64,3	1,09	
170	„ Honigberg	„	„	Sauerwurm u. Heuwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—		77,6	1,30	
171	„ Himmelreich	„	„	„	„	—	„	70,6	1,46	

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.

Untersuchung der Moste des Jahres 1910.

Die im Frühjahr 1910 glänzenden Aussichten an der Mosel auf eine qualitativ und quantitativ gute Ernte — ausgereiftes Holz, durchaus befriedigender Samen-

ansatz, rechtzeitiges Einsetzen der Blüte — ließen anfänglich große Hoffnungen für den Herbst aufkommen. Aber nur die bevorzugten Lagen gelangten noch in der günstigen Frühjahrsperiode zur Abblüte. Mitten in der Weinblüte setzte plötzlich eine lange und kalte Regenperiode ein, die zumal in den mittleren und kleineren Lagen den Fruchtansatz an den Weinstöcken teils erschwerte, teils gänzlich verhinderte. Wurden damit die Erwartungen auf eine reiche Ernte schon hinfällig, so richteten die Krankheiten der Rebstöcke, mit denen die Winzer in den letzten Jahren andauernd zu kämpfen hatten, zumal das massenhafte Auftreten des Heu- und Sauerwurms stellenweise großen Schaden an und bewirkten damit ein weiteres Herabsetzen des Erträgnisses. Einsichtige Winzer haben daher, indessen die meisten ihre Ernte direkt ganz heimholten, nur eine gründliche Auslese gehalten, um die gesunden Trauben zur Edelreife kommen zu lassen. Diese Neuerung dürfte in den kommenden Jahren noch mehr Nachahmung finden, da die Qualität der Weine dadurch nur gewinnen kann.

Noch größer, als im Jahr 1909 war infolgedessen an der Untermosel im diesjährigen Herbste der Unterschied in der Menge des Ertrages, je nachdem die Weinberge mehr oder weniger von der Peronospora und dem Sauerwurm heimgesucht waren. In manchen Lagen überstieg demnach das Quantum das des Vorjahres, in anderen blieb es hinter diesem zurück. Während z. B. Ediger und Mesenich fast einen vollen Herbstertrag zu verzeichnen hatten, einige Orte wie Treis, Eller, Merl, Zell, Senheim zwei Drittel eines vollen Herbstes ernteten, gingen andere Orte wie z. B. Winningen auf ein Viertel Ertrag herab und konnte Hatzenport auf eine quantitativ fast totale Missernte zurückblicken. Im Durchschnitt darf man für 1910 höchstens die Hälfte eines normalen Herbstes rechnen.

Die Qualität der 1910er muß, wie sich auch schon an den Mostgewichten zeigte, als entschieden besser als die der 1909er bezeichnet werden; diese Weine sind reintönig, ohne Bei- und Nachgeschmack, die Trauben waren besser ausgereift; auch war die Verbesserung meistens eine rationellere und sachgemäßere als 1909. Die Säure ging schnell zurück, so daß der 1910er als ein flüchtiger, brauchbarer, über Mittel hinausgehender, allerdings auch nicht als „guter“ Jahrgang bezeichnet werden kann.

Das gänzliche Fehlen von 1908er und älteren Jahrgängen veranlaßte im Herbste 1910 einen nie gekannten Weinmangel und war der Grund, daß Mostkäufe in 1910er Ernte abgeschlossen wurden, bevor man an die eigentliche Lese dachte. Die Tatsache, daß die anderen Weinbaugebiete schlechter als die Mosel standen, erregte in erster Linie einen Sturmlauf auf die Obermoseler Weine und so kam es, daß die ganze Obermoseler Ernte bereits vor dem Herbste zu bisher ungekannten Preisen verkauft war. Natürlich bildeten diese Verkäufe den Maßstab für die übrigen Mosellagen und setzten z. B. die „Krampenweine“ direkt mit unerhörten Preisen ein. Die billigsten Preise für „Markmoste“ (aus Kleinbergtrauben gewonnen in Ellenz, Bruttig und Fankel) waren ca. 680 Mk. per Fuder, mittlere Berglagen waren unter 800 Mk. nicht zu haben, bessere entsprechend höher. Als geringster Preis für Rieslingmost darf 720—750 Mk. genannt werden, die Trauben kosteten 27—32 Mk. die

50 kg; Valwigberger Trauben kamen sogar bis 37 Mk. Die Gegend von Winningen erzielte 720—875 Mk., die von Hatzenport 750—910 Mk. und dabei gingen die Most- und Weinpreise noch fortwährend weiter in die Höhe. Diese Steigerung der Trauben- und Mostpreise beträgt gegen das Vorjahr fast das Doppelte, so daß die Winzer finanziell einen selten guten Ertrag zu verzeichnen haben. Im Weinhandel herrschte fortgesetzt rege Nachfrage, die Vorräte sind jetzt bis auf kleine Reste verkauft. Wohl noch nie sind die Keller so schnell und gründlich geleert worden, wie in diesem Jahre.

Im Rheingebiet lagen die Verhältnisse noch schlechter wie 1909. In dem rechtsrheinischen Rotweingebiet, wozu vornehmlich die Orte Linz, Unkel, Erpel, Dattenberg, Leubsdorf, Bruchhausen gehören, war eine völlige Fehlernte zu verzeichnen; in den meisten Orten wurde die Arbeit des Lesens durch den Ertrag nicht gedeckt. In Unkel ist Most infolge der Mißernte überhaupt nicht hergestellt worden. Was die Gemarkungen Leutesdorf und Hammerstein (rechtsrheinisch) betrifft, in denen hauptsächlich Weißweinbau getrieben wird, so konnte Hammerstein etwa ein Drittel Herbst verzeichnen, während Leutesdorf im Jahre 1910 sozusagen völlig ausfiel. Der Sauerwurm vernichtete die Kleinbergtrauben vollständig, Riesling wurde etwas leichter befallen. Rotwein wird in dieser Bürgermeisterei nur in geringem Umfange gebaut. Da der Ertrag in diesem Jahre sehr gering war, wurde sämtlicher Most zu Weißmost gekeltert. In den schlechteren Weinbergslagen waren gar keine Erträge zu verzeichnen; in Hönningen und Rheinbrohl ist sogar eine offizielle Lesezeit für diese Gemeinden nicht festgesetzt worden. In Bendorf und Vallendar haben die meisten Winzer infolge der schlechten und wenigen Trauben überhaupt keinen Most bereitet, in der Mehrzahl sogar die Lese unterlassen. Viele Gemeinden gehen jetzt mit dem Gedanken um, den Weinbau für die Zukunft völlig zu unterlassen, die Weinberge auszuhauen und dafür Obstbau zu treiben, der weniger von der Gunst der Witterung abhängig und nicht so tückischen Schädlingen ausgesetzt ist, wie die Rebe.

Im Weinbaugebiet der Ahr waren wie allenthalben die Aussichten vor Beginn der Blüte sehr gute, da eine Menge Gescheine vorhanden waren. Die besseren Lagen von Ahrweiler und Walporzheim hatten leidliches Wetter für die Blüte und ist infolgedessen ein guter Traubenansatz geblieben. Die mittleren und geringeren Lagen des Ahrtals hatten jedoch zur Zeit der Traubenblüte fast anhaltendes Regenwetter, wodurch schon direkt viele Gescheine verkümmerten. Hierzu kam, daß infolge der anhaltenden feuchten Witterung sowohl der Heuwurm sich stark entwickelte, als auch Peronospora da, wo nicht frühzeitig gespritzt war, Blätter und Trauben befiel. Viele Winzer, besonders an der Unterahr, hatten infolge der anhaltenden vorjährigen Mißernten den Mut verloren und hatten daher die eingetretenen Rebschädlinge Oidium und Peronospora entweder gar nicht oder in nicht genügender Weise bekämpft. Dagegen hatten die Gemeinde Ahrweiler und die an der Oberahr gelegenen Gemeinden erfolgreich den Kampf mit Oidium und Peronospora aufgenommen. Außer den größeren Weinbergsbesitzern im Banne von Neuenahr brachte die ganze Unterahr sozusagen gar keinen Ertrag. — Die Ernte muß als sehr schlecht bezeichnet werden.

Der Kreis Ahrweiler, (dieser kommt fast nur in Betracht) welcher ca. 860 ha Weinberge in ertragsfähigem Zustande besitzt, produzierte im Jahre 1910 nur ca. 300 Fuder Wein. Die Berichte aus den einzelnen Bürgermeistereien lauteten ganz trostlos. In Brück und Neuenahr waren infolgedessen keine Mostproben zu erhalten. Die Qualität des 1910er muß eigentlich als „gering“ bezeichnet werden; die Entwicklung der Weine war eine schlechte, so daß viele Gewächse, welche naturrein gekeltert waren, nachträglich noch mit Auslandsweinen verschnitten werden mußten, um verkäuflich zu werden. Auch hier sind die Preise sehr in die Höhe gegangen, fast auf das Doppelte gegen die Zeit vor der Lese 1909 — werden doch für kleine Weine 900 Mk. pro 1000 Liter gefordert. Die Folge ist, daß eine große Menge portugiesischer und spanischer Rotweine angeboten werden, welche sich inkl. Zoll und Fracht auf nur 550—580 Mk. per 1000 Liter stellen. Diese Weine werden jedenfalls dem deutschen Rotwein, da wo es sich um „Spezialwein“ oder „Schoppenwein“ handelt, wobei es keiner Herkunftsbezeichnung bedarf, eine große Konkurrenz machen.

Die gegenüber der Qualität noch nicht dagewesenen hohen Preise für 1909er und 1910er in allen den erwähnten Weinbaugebieten sind in erster Linie auf die kleinen Vorräte in älteren Weinen und darauf, daß in ganz Europa die Erträge in den zwei letzten Jahren sehr geringe waren, zurückzuführen. Aber auch das neue Weingesetz mit seinen Einschränkungen des Zusatzes und seiner strengeren Kontrolle, hat — das erkennen jetzt alle ehrlichen Winzer und Händler an — hier günstig eingewirkt, da die Fabrikationsware von dem Markte verschwunden ist und dadurch die Schleuderpreise kleiner Weine nicht mehr bestehen und nicht mehr zu erwarten sind. Erfreulich ist es auch, daß immer mehr Naturweine gelegt werden, und daß sich der Geschmack des konsumierenden Publikums, der durch die Überzuckerung und Überstreckung vollständig verdorben war, allmählich wieder den Naturweinen oder diskret verbesserten Produkten zuwendet. Der Handel wünscht allerdings im Interesse des Vertriebes seiner Weine, eine nicht zu niedrige Abgrenzung des Zuckerzusatzes resp. des späteren Gehaltes an Alkohol; namentlich behauptet das Rotweingebiet an Ahr und Rhein mit den jetzt als Grenze genannten Prozentsätzen an Alkohol nicht konkurrenzfähig bleiben zu können. Mit der Begrenzung des Wasserzusatzes zur Herabminderung der Säure hat man sich allenthalben abgefunden. Geklagt wird über die große Einfuhr ausländischer, geringwertiger Weine, durch welche der deutsche Weinbau sehr geschädigt wird. Als offener Wein werden diese billigen und kleinen Weine einfach als „Weißwein“ angeboten. Der Fremde an der Mosel nimmt natürlich als selbstverständlich an, daß es sich um einen Moselwein und am Rhein, daß es sich um einen Rheinwein handelt, so daß in gewisser Hinsicht eine Täuschung des Publikums vorliegt. Nach Ansicht der Einheimischen und jedes Moselweinkenners, eignen sich diese ausländischen Weine in keiner Weise dazu, unseren Moselwein zu ersetzen oder auch als Verschnittwein für denselben zu dienen, da ihm jeder Charakter des Moselweines, die angenehme Säure und das frische Bukett, fehlen.

Untersucht wurden 240 Mostproben, die wie im Vorjahre teils direkt durch Beamte des Untersuchungsamtes von der Kelter entnommen, teils von den Polizeibehörden eingesandt wurden.

Von diesen 240 Proben waren 235 Weißmoste und 5 Rotmoste, (letztere ausschließlich von der Ahr).

Auf das zum Bezirk des Amtes gehörende Gebiet der Mosel entfielen 196, auf das Rheintal 36 und auf das Weinbaugebiet der Ahr 8 Moste.

Öchsle-Grade	Ahr	Rhein	Mosel	Im ganzen
Zwischen 40—50	—	2	3	5
„ 50–60	—	16	33	49
„ 60—70	2	16	119	137
„ 70–80	3	2	33	38
„ 80—90	3	—	8	11
Zusammen	8	36	196	240
Säure, g in 100 ccm				
von 0,8 —0,99	—	1	—	1
„ 1,0 —1,19	3	6	10	19
„ 1,20—1,39	4	9	59	72
„ 1,40—1,59	1	12	79	92
„ 1,60—1,79	—	8	38	46
„ 1,80—1,99	—	—	9	9
über 2,0	—	—	1	1
Zusammen	8	36	196	240

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
	I. Weinbaugebiet der Mosel.								
1	Winningen, Hamm	Schiefer, Rinderdünger	Riesling	Wenig Peronosp. und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	20. 10., ziemlich gesunde Trauben, etwas Trockenfäule	—	Weiß	65,6	1,60
2	„ Kützenberg	„	„	„	„	—	„	69,0	1,43
3	Gondorf, In der Naf, mittel	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; keine	17. 10., Trockenfäule	Anhaltend nasser Sommer, daher sehr geringes Quantum	„	67,0	1,35
4	Niederfell, südöstl., Fächern	Ton- und Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, geschwefelt u. gespritzt	14. 10., Sauerfäule	Meist regnerisches Wetter	„	74,5	1,1
5	„ südwestlich, Kehllein	Leichter Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	65,0	1,19
6	„ südwestlich, Alten-Graben	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	68,0	1,25

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
7	Lehmen, Wertzlay, mittel	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; keine	17. 10., Trockenfäule	Anhaltend nasser Sommer, daher sehr geringes Quantum	Weiß	70,0	1,43
8	Oberfell, südöstlich, Olk	Kiesartiger Boden, Stalldünger	„	Sauerwurm, geschwefelt u. gespritzt	15. 10., Sauerfäule	Meist regnerisches Wetter	„	63,0	1,80
9	„ südwestlich, Entegasse	Schieferboden, Stalldünger	„	„	14. 10., Sauerfäule	„	„	66,0	1,47
10	„ südöstlich, Ringmauer	„	„	„	„	„	„	68,0	1,44
11	Cattenes, Am Steinchen, mittel	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; keine	17. 10., Trockenfäule	Anhaltend nasser Sommer, daher sehr geringes Quantum	„	65,0	1,47
12	Alken, südwestlich, Hunnenstein	„	„	Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	14. 10., Sauerfäule	Meist regnerisches Wetter	„	75,0	1,73
13	„ südöstlich, Schwarzenberg	„	„	„	„	„	„	73,5	1,20
14	„ westlich, Olk	„	„	„	„	„	„	62,0	1,47
15	Loef, Am Kreuzweg, mittel	„	„	Sauerwurm; keine	17. 10., Trockenfäule	Anhaltend nasser Sommer, daher sehr geringes Quantum	„	61,0	1,44
16	Brodenbach, südwestlich, Neuerweinberg	„	„	Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	17. 10., Sauerfäule	Meist regnerisches Wetter	„	58,7	1,52
17	„ südwestlich, Burgberg	„	„	„	22. 10., Sauerfäule	„	„	61,3	1,22
18	„ südwestlich, Burgberg	Schiefer- u. Lehmboden, Stalldünger	„	„	15. 10., Sauerfäule	„	„	60,0	1,71
19	Hatzenport, Stolzenberg, gut	Schieferboden, Stalldünger, Thomasmehl	„	Sauerwurm; keine	18. 10., Trockenfäule	Anhaltend nasser Sommer, daher sehr geringes Quantum	„	86,0	1,32
20	Burgen, östlich, Kloppberg	Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	18. 10., Sauerfäule	Meist regnerisches Wetter	„	59,0	1,67
21	„ südöstlich, Dahr	„	„	„	17. 10., Sauerfäule	„	„	60,5	1,50
22	„ südwestlich, Hohemauer	Schwere Tonerde, Stalldünger	Kleinberger	„	18. 10., Sauerfäule	„	„	54,5	1,80

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)
23	Moselkern, Distr. In der Elz, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, Schimmel und Peronospora; Schwefel und Kupfervitriol	15. 10., ziemlich gut, etwas faul	Viel Regen von Juni bis halben Sept.	Weiß	65,5	1,53
24	„ Lage: Kirchberg und Übereltz	Schiefer, Stalldünger, alle 3 Jahre Kalk- und Thomasmehldüngung	„	Peronospora, Mehltau (Oidium, Tuckeri), Sauerwurm; Kupferkalkbrühe, Schwefel	18. 10.. grün außer d. trockenen Beeren, vom Sauerwurm Stiele ganz vernichtet, deshalb die frühe Lese	—	„	62,3	1,44
25	„ Lage: Rosenberg	„	„	„	„	—	„	79,5	1,35
26	Müden, Distr. Eck, geringe Lage	Schieferboden Stalldünger	„	Sauerwurm; Schwefel und Kupfervitriol	17. 10., ziemlich gut, wenig faul	Viel Regen von Juni bis halben Sept.	„	66,3	1,50
27	Carden, Distr. Fahrlei, mittlere Lage	„	„	Sauerwurm, Schimmel u. Peronospora; Schwefel und Kupfervitriol	17. 10., gesund, etwas faul	„	„	63,2	1,97
28	„ Hüttenberg	Schieferboden, Rinderdünger	„	Etwas Sauerwurm und Peronospora; Schwefeln und Spritzen	23. 10., etw. Trockenfäule durch Sauerwurm	—	„	67,3	1,58
29	„ Mühlberg	„ u. schwefelsaures Ammoniak	„	„	„	—	„	68,4	1,28
30	„ Juffermauer, Bodenlage	„	„	Ziemlich viel Sauerwurm u. Peronospora	„	—	„	59,0	1,62
31	Treis, Schafberg	Schiefer, Rinderdünger	„	Wenig Sauerwurm und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	24. 10., etwas Rohfäule	—	„	66,5	1,53
32	Treis, Bienenberg	„	„	„	„	—	„	66,8	1,35
33	„ Distr. Castel Berglage	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora u. Oidium, Tuckeri; keine	18. 10., mittel	Kalte, nasse Witterung	„	61,0	1,68
34	„ Distr. Zech, Berg- und Bodenlage	Stalldünger	„	„	„	„	„	61,0	1,56
35	„ Distr. Flaumberg, Boden- u. Berglage	„	„	„	„	„	„	53,0	1,65
36	„ Distrikt Schneppchen, Berglage	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	64,0	1,52
37	„ Distr. Wegheit, Berg- u. Bodenlage	Stalldünger	„	„	„	„	„	70,5	1,35

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
38	Treis, Distr. Grät, Berglage	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora u. Oidium, Tuckeri, keine	18. 10., mittel	Kalte, nasse Witterung	Weiß	77,3	1,52
39	„ Distrikt Schäfert, Berglage	„	„	„	„	„	„	78,5	1,58
40	„ Distrikt Schäfert, Berglage	„	„	„	„	„	„	73,2	1,35
41	„ Berglage	„	„	„	18. 10.	„	„	63,1	1,32
42	Pommern, Goldberg, bessere Lage, Berglage	Stalldünger	„	—	19. 10., keine Fäule	—	„	85,0	1,50
43	„ Kastberg, mittlere Lage, Berglage	„	„	„	„	„	„	72,0	1,56
44	„ Mahnwerk, gering. Lage, Berglage	„	„	„	„	„	„	51,0	1,67
45	Clotten, Wirges, gut, Berglage	Steinig, Stalldünger	„	Sauerwurm; keine	14. 10., sehr gelitten durch Sauerwurm	—	„	84,0	1,34
46	„ Rheinberg, mittel, Berglage	„	„	„	15. 10., sehr gelitten durch Sauerwurm	—	„	72,3	1,34
47	„ Sonnberg, gering, Berglage	„	„	—	13. 10., gesund	—	„	65,8	1,49
48	„ Wirges	Schieferboden, Rinderdünger	„	Wenig Sauerwurm und Peronospora; Schwefeln und Spritzen	13. 10., etwas Rohfäule	—	„	77,6	1,62
49	Cochem, Pinnerkreuz, gut	„	„	Peronospora, Schimmel; Schwefeln und Spritzen	18. 10., gesund, abgesehen von etwas Sauerwurm	Wetter war im Sommer vielfach regnerisch	„	80,0	1,53
50	„ Märtschel, mittel	„ Boden jedoch schwerer	„	„	„	„	„	62,0	1,86
51	„ hinterm Schloß, gering	Lehmboden, Kuhmist	„	„	„	„	„	47,0	2,33
52	Cond, mittel	Schiefer	„	Sauerwurm u. Peronospora; Spritzen mit Kupfervitriol	20. 10.	Regenwetter	„	67,2	1,46
53	„ Rosenberg	Schieferboden, Rinderdünger	„	Ziemlich Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	15. 10., ziemlich Roh- u. Trockenfäule	—	„	72,0	1,61

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
54	Cond, Kellerchen	Schieferboden, Rinderdünger	Riesling	Wenig Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	15. 10., wenig Fäule d. Sauerwurm (Trockenfäule)	—	Weiß	67,5	1,70
55	„ mittel	Schiefer	„	Peronospora; Spritzen mit Kupfervitriol	15. 10., gut	Regnerischer Sommer	„	72,0	1,65
56	Sehl, gering	Steiniger Boden	„	Peronospora, Schimmel; Schwefeln und Spritzen	20. 10.	Regenwetter	„	64,7	1,70
57	„ „	Lehmiger Boden	„	Peronospora; Spritzen mit Kupfervitriol	15. 10., gut	Regnerischer Sommer	„	52,5	1,86
58	Sehler Berg	Schieferboden, Rinderdünger	„	Etwas Sauerwurm und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	21. 10., etwas Rohfäule	—	„	61,7	1,55
59	Valwig, gut	Schiefer	„	Peronospora; Spritzen mit Kupfervitriol	15. 10., gut	Regnerischer Sommer	„	86,5	1,39
60	„ Distr. Hollay, Bodenlage	Stalldünger	„	Peronospora u. Oidium, Tuckeri; keine	18. 10., mittel	Kalte, nasse Witterung	„	64,0	1,50
61	„ Distrikt Körperstück, Berg	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	61,0	1,35
62	Ernst, gut	Schiefer	„	Sauerwurm u. Peronospora; Spritzen mit Kupfervitriol	20. 10.	Regenwetter	„	82,2	1,31
63	Ernster Mark	Lehmiger Boden	Kleinberg u. Riesling	—	16. 10., die Trauben waren ziemlich gesund	—	„	43,9	1,58
64	Valwigberger	Schiefer	Riesling	—	18. 10.	—	„	68,3	1,20
65	Cochemer, Langenberg	„	„	—	22. 10., gesund	—	„	66,0	1,35
66	Unter-Ernst, Mark	Ackerboden mit Schiefer untermischt, Rinderdünger	Kleinberg	Etwas Sauerwurm und Peronospora; Schwefeln und Spritzen mit Bordelaiser Brühe	12. 10., etwas Fäule durch Sauerwurm	—	„	46,0	1,89
67	Ellenz, Rüberberg	Schieferboden, Rinderdünger	Riesling	Ziemlich viel Sauerwurm u. Peronospora; Spritzen und Schwefeln	20. 10., etwas Rohfäule	—	„	69,1	1,32
68	„ „	„	„	„	„	—	„	69,7	1,19
69	„ Berg	„	„	Etwas Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	„	—	„	75,5	1,50

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
70	Ellenz, Mark	Schieferboden, Rinderdünger	Riesling u. etwas Kleinberg	Etwas Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	20. 10., etwas Rohfäule	—	Weiß	65,8	1,35
71	Beilstein, Herrenberg, mittel	Leichter Schieferboden, Stalldünger alle 4 Jahre	Riesling	Sauerwurm; keine	13. 10., schwach von Sauerwurm befallen	Nasse Witterung im Nachsommer	„	62,5	1,35
72	„ Silberberg, gut	Schwerer Grund- u. Schieferboden, Düngung wie vorher	„	„	14. 10., schwach von Sauerwurm befallen	„	„	56,2	1,56
73	„ Altenhahn, gering	Schwerer Lehmboden	Kleinberg	„	13. 10., schwach von Sauerwurm befallen	„	„	53,3	1,56
74	Briedern, Rüberberg, gut	Leichter Schieferboden, Stalldünger alle 4 Jahre	Riesling	Oidium und Peronospora; 3—4 mal Spritzen und Schwefeln	13. 10., vorwiegend gesund	Schlechter, nasser Nachsommer	„	71,5	1,17
75	„ Rott und Floß, mittel	Schwerer Grundboden	„	„	14. 10., wenig vom Sauerwurm befallen	„	„	66,0	1,34
76	„ Auf dem Feld, gering	Schwerer Lehmboden	Kleinberg	Oidium, sonst gesund; keine	14. 10., nicht genügend reif. Oidium und gering. Sauerwurm	„	„	51,5	1,74
77	Mesenich, Kardes, gut	Schwerer tiefgründiger Boden ohne Schiefer, Düngung alle 3 Jahre	Riesling	Peronospora, Sauerwurm; 3—4 mal gespritzt	14. 10., vorwiegend gesund, geringe Fäulnis durch Sauerwurm	Schlechte Witterung im Nachsommer	„	67,5	1,64
78	„ Heimeskreuz, mittel	„	„	Peronospora; 3 mal gespritzt ohne Sauerwurm	17. 10., sehr gesund	„	„	65,0	1,67
79	„ Kaderhellsbaden, gering	„	„	Peronospora; 3 mal gespritzt wenig Sauerwurm	17. 10., vorwiegend gesund	„	„	63,5	1,59
80	Senheim, Säßkopf, mittel	Leichter Schieferboden, Stalldünger alle 3 Jahre, die übrigen Jahre mit Thomasmehl und Kainit	„	Peronospora; 4 mal gespritzt, Sauerwurm kein Mittel	15. 10., ziemlich reif, außer Sauerwurm gesund	Viel Regen während der Blüte, zuletzt trocken	„	61,0	1,71

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
81	Senheim, Schlund und Jünger, gering	Schwerer Lehmboden, Stalldünger alle 3 Jahre, die übrigen Jahre mit Thomasmehl und Kainit	Riesling	Peronospora; 4 mal gespritzt, Sauerwurm kein Mittel	17. 10., ziemlich stark vom Sauerwurm befallen	Viel Regen während der Blüte, zuletzt trocken	Weiß	63,5	1,76
82	„ Lay, gut	Gründiger Schiefer, alle 3 Jahre Stalldünger, zwischen zeitl. Kunstdünger	„	Peronospora; 3 mal Spritzen und Schwefeln, Sauerwurm	17. 10., Trockenfäule	„	„	87,0	1,43
83	Ediger, mittel	Schwerer Boden, Stalldünger	,	Peronospora; Schwefel, Kupferkalkbrühe	17. 10., gut Sauerwurm	Regenwetter	„	62,3	1,65
84	„ Elzig, gut	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	73,0	1,29
85	„ Eulenberg, gering	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	61,5	1,59
86	„ Lehmener Berg	Ackerboden mit Schiefer gemischt, Rinderdünger	„	Etwas Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	21. 10., etwas Rohfäule	—	„	56,0	1,43
87	„ Elzogberg	Schieferboden, Rinderdünger	„	Ziemlich viel Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	21. 10., ziemlich viel Rohfäule	—	„	62,0	1,37
88	„ Blandert	„		Wenig Sauerwurm und etwas Peronospora; Spritzen und Schwefeln	21. 10., etwas Rohfäule	—	„	59,0	1,49
89	„ Lehmener Lay	Schiefer und etwas Ackerboden, Rinderdünger	„	Ziemlich viel Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	21. 10., ziemlich viel Rohfäule durch Sauerwurm	—	„	62,0	1,40
90	„ Pehr	Schieferboden, Rinderdünger	„	Trauben gesund; Spritzen und Schwefeln	21. 10., Trauben gesund	—	„	61,2	1,50
91	„ Hasensprung	„	„	„	„	—	„	62,0	1,55
92	„ Hinter Plaidert	„	„	„	„	—	„	69,0	1,43
93	„ Elzogberg	„ mit etwas Kali und Phosphat	„	Wenig Sauerwurm und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	14. 10., Trauben gesund, ganz wenig Fäule durch Sauerwurm	—	„	76,7	1,32

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
94	Ediger, Obermark	Schieferboden, Rinderdünger	Riesling	Ziemlich Sauerwurm u. Peronospora; Spritzen und Schwefeln	14. 10., Rohfäule	—	Weiß	61,0	1,70
95	Eller, Michelswingert, gut	Schiefer, Stalldünger, Thomasmehl	„	Peronospora; Schwefel, Kupferkalkbrühe	19. 10.	Regenwetter	„	80,0	1,40
96	„ gegen der Mühle, mittel	„	„	„	„	„	„	68,4	1,65
97	„ Ornt, gering	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	68,5	1,65
98	Bremm, Langenberg	Schieferboden, Rinderdünger	„	Ganz wenig Sauerwurm, Peronospora; Spritzen und Schwefeln	15. 10., Trauben gesund	—	„	65,0	1,61
99	„ Kreuzweg	„	„	Trauben gesund; Spritzen und Schwefeln	20. 10., keine Fäule	Nasse Witterung im Sommer	„	63,4	1,61
100	„ Gail	„	„	„	„	„	„	72,0	1,29
101	„ Langenberg	„	„	„	„	„	„	61,0	1,50
102	„ Calmond	„	„	Etwas Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	20. 10., etwas Rohfäule	„	„	61,6	1,32
103	„ Kirchenlay	„	„	Trauben gesund; Spritzen und Schwefeln	20. 10., keine Fäule	„	„	59,6	1,59
104	Beuren, Friedrichsberger	Schieferboden, ohne Düngung	„	Sauerwurm; keine	20. u. 21. 10., Trauben gut	Nachteilige Wirkung der anhaltenden Regenperioden auf d. Entwickel. der Trauben	„	62,4	1,35
105	Neef, Petersberg	Schieferboden, Rinderdünger, Kali- und Ammoniak-Düngung	„	Fast kein Sauerwurm u. Peronospora; Schwefeln und Spritzen	13. 10., Trauben gesund, ohne Fäule	—	„	65,5	1,50
106	„ Steil	Schieferboden, Rinderdünger	„	„	13. 10., Trauben gesund, ganz wenig Fäule	—	„	61,0	1,71
107	„ Thal	„	„	Keine; Schwefeln und Spritzen	14. 10., Trauben gesund	—	„	61,7	1,79
108	Aldegund, Umkehr	„ u. schwefelsaures Ammoniak	„	Etwas Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	20. 10., etwas Rohfäule	—	„	62,1	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 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	Aldegund, Wiesloch	Schiefer, Rinderdünger, Thomasschlacke	Riesling	Trauben gesund; Spritzen und Schwefeln	20. 10., keine Fäule	Nasse Witterung im Sommer	Weiß	58,0	1,80
110	„ Umkehr	Schiefer, Pferdedünger	„	„	„	„	„	60,2	1,46
111	„ Fleitersbach	Schiefer, Rinderdünger, Ammoniak, Thomasschlacke u. Kali	„	Etwas Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	„	„	„	65,0	1,32
112	„ Höttlay	Schiefer, Rinderdünger	„	„	„	„	„	74,0	1,10
113	„ Baumberg	„ Thomasschlacke u. Ammoniak	„	Sauerwurm u. Schimmel; Schwefeln und Spritzen	20. 10., Fäulnis infolge von Sauerwurm	„	„	64,0	1,32
114	„ Höttlay	Schieferboden, Rinderdünger	„	Etwas Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	19. 10., wenig Trockenfäule	„	„	68,5	1,73
115	„	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm;	20. 10.	„	„	67,4	1,35
116	„	„	„	„	„	„	„	70,1	1,32
117	Alf, Herrenberg	Stall- und Kunstdünger	„	Sauerwurm u. Schimmel; keine	17.—24. 10. Beschaffenheit ziemlich gut, etwas Sauerwurm	„	„	68,2	1,41
118	„ Kehr	„	„	Keine; Spritzen mit Kupfervitriol u. einer Mischung mit Kalk	„	„	„	66,3	1,39
119	„ Kronenberg	„	„	„	„	„	„	58,4	1,44
120	„ Niederberg	„	„	„	„	„	„	57,4	1,70
121	„ Kehr	Schwerer Ackerboden mit Grauwacke und Schiefer untermischt, Rinderdünger, Thomasschlacke u. Kalk	„	Etwas Peronospora u. Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	20. 10., etwas Trockenfäule	—	„	60,0	1,43
122	„ Herrenberg	Ackerboden vermischt mit Schiefer und Grauwacke	„	Ziemlich viel Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	19. 10., viel Fäule durch Sauerwurm	—	„	71,0	1,39

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 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	Bullay, Reichertsberg	Schieferboden, Rinderdünger und Thomasschlacken	Riesling	Trauben gesund; Schwefeln und Spritzen	20. 10., keine Fäule	—	Weiß	57,0	1,23
124	„ „	Schwer, Stalldünger	„	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Schwefeln und Kupferkalkbrühe	17.—22. 10. gut, wenig Fäule	Nasse Witterung im Sommer	„	56,2	1,34
125	„ Im Graben	„	„	„	„	„	„	58,7	1,35
126	„ Herrenberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	61,6	1,20
127	„ Neuenberg	Schwer, Stalldünger	„	„	„	„	„	57,8	1,43
128	„ Bergweingarten	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	63,2	1,32
129	Merl, Einmunt	Meist Grund, Kuhmist	„	Heu- und Sauerwurm u. Peronospora; Schwefeln und Spritzen mit Kupfervitriol und Kalkbrühe	18. 10.	Anhaltendes Regenwetter im Sommer	„	67,0	1,50
130	„ Adler	Schiefer, Kuhmist	„	„	16. 10., im Begriff der Fäulnis	„	„	70,9	1,43
131	„ Fettgart	Schwerer Boden, Kuhmist	„	„	17. 10., im Begriff der Fäulnis	„	„	68,8	1,13
132	„ Höhl	„	„	„	15. 10.	„	„	65,0	1,52
133	Kaimt, Distr. Zum Gesetz	Schwerer Boden, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium und Sauerwurm	23. 10., ziemlich gesund	Nasse Witterung	„	60,0	1,59
134	„ Distr. Fahl	„	„	„	„	„	„	61,5	1,64
135	„ Berg	Schieferboden, Rinderdünger mit Thomasschlacke und Kalk	„	Trauben gesund; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	60,3	1,52
136	Zell, Pittbaum, bessere Lage	Schwerer Tonboden, Stalldünger	„	—	20. 10., die Trauben sind gut und ohne Fäulnis	Anhaltender Regen im Juni, Juli u. August hat aufd. Trauben schädlich eingewirkt	„	75,2	1,41
137	„ Johanneskelter, mittlere Lage	„	„	—	19. 10., die Trauben sind gut und ohne Fäulnis	„	„	59,2	1,37

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
138	Zell, Altekirch, geringe Lage	Schwerer Tonboden, Stalldünger	Riesling	—	20. 10., die Trauben sind gut und ohne Fäulnis	Anhaltender Regen im Juni, Juli u. August hat aufd. Trauben schädlich eingewirkt	Weiß	55,2	1,88
139	„ Schloßberg	Schieferboden, Rinderdünger mit Thomasschlacke und Kalk	„	Trauben gesund; gespritzt und geschwefelt	20, 10., keine Fäule	—	„	57,0	1,58
140	Briedel, Distr. Trieren	Schiefer, guter Boden	„	Peronospora u. Sauerwurm; keine;	13.—24. 10.	Kalte, nasse Witterung	„	69,4	1,43
141	„ Distr. Auf dem Pfad	Schwerer Lehmboden	„	„	„	„	„	62,0	1,53
142	„ Distr. Briedelbach	Schiefer und schwerer Boden	„	„	„	„	„	63,6	1,53
143	„ Distr. Camp	Schwerer Boden	„	„	„	„	„	62,5	1,29
144	„ „	Schieferboden, Rinderdünger und etwas 4%iger Kalidünger	„	Viel Sauerwurm und etwas Peronospora; Schwefeln und Spritzen	14. 10., ziemlich viel Fäule infolge von Sauerwurm	—	„	63,0	1,55
145	Pünderich, Unterberg	Schieferboden, Rinderdüng.	„	Etwas Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	19. 10., wenig Fäule durch Sauerwurm	—	„	65,4	1,47
146	„ „	„	„	Peronospora; mit Kupferkalkbrühe bespritzt	17.—21. 10.	Nasse Witterung	„	69,7	1,35
147	„ Oberberg	„	„	„	„	„	„	70,5	1,40
148	„ diesseits	„	„	„	„	„	„	65,0	1,55
149	„ Pohl	„	„	Etwas Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	19. 10., Trauben gesund	—	„	64,2	1,58
150	„ Dreitlay	„	„	Keine; Schwefeln und Spritzen	„	—	„	68,3	1,40
151	Burg, Montbring, gut	Halb Schiefer, Stalldünger	„	—	19. u. 20. 10., gesunde Trauben	Schlechte Blüte	„	63,5	1,28
152	„ „	„	„	„	„	„	„	63,2	1,16
153	„ Kamp, gering	„	„	„	„	„	„	58,0	1,56
154	„ Feldgen, mittel	„	„	Peronospora u. Sauerwurm; keine	„	„	„	66,5	1,13
155	„ Hengst, gering	„	„	Etwas Peronospora u. Sauerwurm;	„	„	„	58,2	1,60

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)
156	Enkirch, Steffensberg, mittel	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora; Bordelaiserbrühe	15. 10.	schlechte Blüte	Weiß	65,5	1,52
157	„ Versberg, mittel	„	„	Oidium und Sauerwurm; Schwefel	„	„	„	61,0	1,71
158	„ Hinterberg, gut	„	„	— Sauerwurm ausgelesen	18. 10.	„	„	73,5	1,35
159	„ Hinterberg, mittel	„	„	„	19. 10.	„	„	58,0	1,44
160	„ Versberg, gut	„	„	„	20. 10.	„	„	58,0	1,59
161	„ Montneubel, mittel	„	„	„	21. 10.	„	„	62,5	1,77
162	„ Steffensberg, gering	„	„	„	„	„	„	63,6	1,31
163	„ Hinterberg, gering	„	„	„	22. 10.	„	„	53,5	1,52
164	„ Montneubel, gering	„	„	„	24. 10.	„	„	59,1	1,43
165	„ Steffensberg, gut	„	„	„	27. 10.	„	„	70,0	1,29
166	„ Montneubel, gut	„	„	„	„	„	„	66,0	1,31
167	„ Hinterberg, flache Lage	Schwerer verwitterter Schieferboden, Stalldünger	„	Mehr od. weniger Sauerwurm, Peronospora u. Oidium; Bordelaiserbrühe und Schwefel	17. 10., gesunde Trauben	Gutes, trockenes Lesewetter	„	61,0	1,49
168	„ steile Lage	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	72,0	1,38
169	„ „	„	„	„	18. 10., gesunde Trauben	„	„	66,0	1,40
170	„ Versberg	„	„	Viel Sauerwurmschaden; Bordelaiserbrühe und Schwefel	19. 10., viel eingetrocknete faule Beeren	„	„	60,0	1,58
171	„ „	„	„	„	„	„	„	62,0	1,62
172	„ Hinterberg	„	„	„	18. 10., viel eingetrocknete faule Beeren	„	„	65,0	1,38
173	„ Steffensberg	„	„	„	20. 10., viel eingetrocknete faule Beeren	„	„	61,0	1,41
174	„ „	„	„	Keine; Bordelaiserbrühe und Schwefel	20. 10., gesunde Trauben	„	„	63,5	1,38
175	„ „	„	„	„	„	„	„	65,5	1,34

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
176	Enkirch, Montneubel, steile Lage	Schieferboden	Riesling	Mehr od. weniger Sauerwurm, Peronospora u. Oidium; Schwefel und Bordelaiserbrühe	22. 10., gesunde Trauben	Gutes, trockenes Lesewetter	Weiß	70,1	1,29
177	„ Hinterberg, steile Lage	„	„	Keine; zum Teil kranke, d.h.angestochene Beeren ausgelesen	17. 10., geraffte u. stieldürre Trauben	„	„	69,0	1,37
178	„ Batterieberg, steile Lage	„	„	Keine; zum Teil mit Seifenbrühe 1—2 mal bespritzt	24. 10., meist gesunde, zum Teil eingetrocknete Trauben	„	„	77,7	1,20
179	„ Montneubel, steile Lage	„	„	„	25. 10., meist gesunde, zum Teil eingetrocknete Trauben	„	„	69,5	1,23
180	„ Steffensberg-Löwenbaum	„	„	„	26. 10., meist gesunde, zum Teil eingetrocknete Trauben	„	„	76,0	1,23
181	„ Haneskaul u. Batterieberg, steile Lage	„	„	„	31. 10., meist gesunde, eingetrocknete Trauben	„	„	77,0	1,17
182	Starkenburg, Gaispfad, gut	Schieferboden, Stalldünger	„	Peronospora u. Oidium; Kupferkalkbrühe, Schwefel	17. u. 23./10., Trauben gesund	—	„	63,0	1,17
183	„ Waldwingert, mittel	„	„	„	„	—	„	58,5	1,28
184	„ Hinterm Bäumchen, gering	„	„	„	„	—	„	58,5	1,20
185	Traben, Unterstarkenburg	Schieferboden, 1910 gedüngt	„	Schimmel und Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	21. 10., ziemlich gesund	Lang andauernde Regenperiode	„	76,0	1,32
186	Trarbach, Schloßberg	Schieferboden, 1908 gedüngt	„	„	23. 10., gesund	„	„	61,5	1,50
187	„ Ahresser	„	„	„	24. 10., gesund	„	„	58,5	1,50
188	„ Vohl	Schieferboden 1910 gedüngt	„	„	25. 10., gesund	„	„	66,5	1,52

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
189	Trarbach, Herbstberg	Schieferboden, 1909 gedüngt	Riesling	Schimmel- u. Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	26. 10., gesund	Langandauernde Regenperiode	Weiß	55,4	1,40
190	„ Sehr	„	„	„	27. 10., gesund	„	„	61,5	1,65
191	Traben, Hinter Rißbach	Schieferboden, im letzten Jahre nicht gedüngt	„	Peronospora u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	12. 10., ziemlich gesund	Der nasse Sommer hat nachteilig auf die Trauben eingewirkt	„	65,2	1,77
192	„ Steinbacher	Schwerer Boden, nicht gedüngt	„	„	13. 10., viel Sauerwurm	„	„	66,0	1,68
193	„ Bergpichter	Schieferboden, gedüngt	„	„	14. 10., Trauben waren gesund	„	„	63,5	1,85
194	„ Bodem	Schwerer Boden, gedüngt	„	„	15. 10., ziemlich gesund	„	„	65,2	1,62
195	„ Riemen	Schieferboden, gedüngt	„	„	17. 10., ziemlich gesund	„	„	68,0	1,59
196	„ aus verschied. Lagen	Schiefer und schwerer Boden, teilweise gedüngt	„	„	13.—17. 10. ziemlich gesund	„	„	66,0	1,70
				II. Weinbaugebiet des Rheins.					
197	Rhens, Distrikt Eisenberg, mittel	Kalkboden, Mitteldüngung	Riesling	Peronospora, Schimmel und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	13. u. 14. 10.	Viel Regen nebst Gewitter	Weiß	51,0	1,41
198	„ Distrikt Habenack und Schamberg, geringe Lage	Lehmboden, Düngung	„	Frei von Krankheiten, nur Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	„	„	58,2	1,35
199	„ Distr. Zäg, gute Lage	Kalkboden, Mitteldüngung	„	EtwasPeronosp., Schimmel und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	„	„	51,3	1,32
200	Capellen, Distrikt Wilden Berg, geringe Lage	Steinboden	„	Peronospora, Schimmel und Sauerwurm; teilweise gespritzt	„	„	„	46,3	1,62

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
201	Rhens, Distrikt Obersberg, gute Lage	Fetter Boden, gute Düngung	Riesling	Schimmel, Sauerwurm; 3 mal gespritzt u. geschwefelt	15. 10.	Viel Regen nebst Gewitter	Weiß	67,2	1,61
202	„ Distrikt Obersberg, sehr gute Lage	„	„	Schimmel und Sauerwurm; 3 mal gespritzt und geschwefelt	„	„	„	68,2	1,65
203	„ Distrikt Obersberg, geringe Lage	„	„	Schimmel, Peronospora u. Sauerwurm; 3 mal gespritzt u. geschwefelt	17. 10.	„	„	57,5	1,70
204	Coblenz, Karthause, schlecht	Lehmboden, Kuhdünger	„	Sauerwurm u. Eisenbahn; 1 mal gespritzt, 2 mal geschwef.	5. 10., schlecht, Trockenfäulnis	Viel Regen u. Rauch der Eisenbahn	„	52,0	1,41
205	„ Moselweis, mittel	Schieferboden, Kuhdünger	„	Sauerwurm; 2 mal gespritzt, 4mal geschwefelt	10. 10., Trockenfäulnis	Viel Regen im Sommer	„	54,4	1,19
206	„ Moselweis, schlecht	Schieferboden, Kuh- und Kunstdünger	„	Sauerwurm; Lederkrankheit; 4 mal gespritzt, 2mal geschwefelt	„	„	„	59,3	1,31
207	„ Moselweis, Oberhamm	Schiefer mit Lehm, Stalldünger	„	Peronospora, Sauerwurm; 1 mal gespritzt, 5mal geschwefelt	11. 10., schlecht, Trockenfäule	„	„	60,5	1,50
208	„ Moselweis, mittel	Kiesboden mit Lehm, Kunstdünger	„	Starker Sauerwurm; 2mal gespritzt, 4mal geschwefelt	11. 10., Trockenfäulnis	Kühle, regnerische Witterung	„	55,5	1,11
209	„ „	Lehmboden, Kuhdünger	„	Starker Sauerwurm; 3mal gespritzt 4mal geschwefelt	11. 10., schlecht, Trockenfäulnis	Viel Regen	„	65,2	1,32
210	„ Moselweis, Hamm, mittel	Kies- und Lehmboden, Kuhdünger	„	Sauerwurm; 3mal gespritzt, 4mal geschwefelt	„	„	„	68,0	1,19
211	„ „	„	„	„	11. 10., schlecht	„	„	66,0	1,17
212	„ Affenberg	Lehmboden, Kuhdünger	Kleinberger	Peronospora, Sauerwurm; 3mal gespritzt u. geschwefelt	11. 10., schlecht, Trockenfäulnis	Viel Regen u. Rauch der Eisenbahn	„	51,0	1,58
213	„ Karthause	„	Riesling	Starker Sauerwurm; 3 mal gespritzt u. geschwefelt	10. 10., schlecht, Trockenfäulnis	„	„	54,2	1,22
214	„ Moselweis, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm; 3 mal gespritzt u. geschwefelt	11. 10., schlecht, Trockenfäulnis	Regen	„	68,9	1,32

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
215	Coblenz, Moselweis, Hamm, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; 5mal gespritzt, 2mal geschwefelt	11. u. 12. 10., schlecht, Trockenfäulnis	Viel Regen	Weiß	71,6	1,37
216	„ „	„	„	Sauerwurm; 3mal gespritzt, 4mal geschwefelt	11. 10., schlecht, Trockenfäulnis	„	„	59,4	1,01
217	Arzheim, Blindtal	Lehm- u. Schieferboden	Riesling, Österreicher und Kleinberger	Sauerwurm; ausgesucht	Ende Okt., Rohfäule	Viel Nebel	„	64,0	0,99
218	Ehrenbreitstein, Mühlental, Kreuzberg	„	Riesling	Sauerwurm, Mehltau; keine	Ende Okt. natürliche Fäule	„	„	64,4	1,23
219	Vallendar, Rheinnieder	—	Vorwiegend Riesling	Schimmelpilz; keine	Sehr schlecht	—	„	61,8	1,42
220	„ „	—	„	„	Schlecht	—	„	63,1	1,75
221	„ „	—	„	„	„	—	„	72,5	1,50
222	„ Rheinauf	—	„	„	Sehr schlecht	—	„	50,8	1,57
223	Bendorf, gute Lage	Steiniger Boden, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm u. Schimmelpilz; 2mal geschwefelt	12. 10., schlechte Trauben, faul und vertrocknet	Nasse Witterung	„	51,5	1,10
224	Hüllenberg, Lurelay	Schieferboden, Stalldünger	„	Peronospora u. Oidium; gespritzt mit Kupferkalkbrühe und geschwefelt	14. 10., einige Trauben von Oidium befallen	Regenwetter	„	60,0	1,20
225	Niederhammerstein, gut	„	„	Schimmel, Heu- u. Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	12. 10., schlecht	„	„	66,2	1,67
226	„ mittel	Schieferboden, Stalldünger u. Hornspäne	„	„	11. 10., schlecht	„	„	60,5	1,50
227	Oberhammerstein, gut	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	57,5	1,46
228	„ gering	„	„	Wegen Rauchbelästigung stark geschwefelt	12. 10., mittel	„	„	67,5	1,47
229	Leutesdorf, gut	Schieferboden, Stalldünger u. Hornspäne	„	Schimmel, Heu- u. Sauerwurm; geschwefelt u. gespritzt	12. 10., gut	„	„	65,4	1,67
230	„ mittel	„	„	„	„	„	„	66,0	1,43
231	Burgbrohl, Schemel	Schieferboden, Stalldünger	„	Oidium, Peronospora u. Sauerwurm; Kupferkalkbrühe und Schwefeln	26. 10., gesund	—	„	47,5	1,71

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
232	Linz, Rheinhöller	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Oidium Tuckeri, Spritzen und Schwefeln	13. 10., halb faul	Regenwetter	Weiß	58,2	1,41
				III. Weinbaugebiet der Ahr.					
233	Ahrweiler, Rosental	Schwerer Tonschiefer, Kali und Thomasmehl	Bl. Spätburgunder	Peronospora, Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwefel	12. 10., vorwiegend gesund, Edelfäule	Regen	Rot	82,4	1,20
234	Walporzheim, Steinkaul	Schieferboden, Kali und Thomasmehl	„	Peronospora, Oidium und Sauerwurm; Kupferkalkbrühe und Schwefel	11. 10., Sauer- und Edelfäule	„	„	85,5	1,31
235	Ahrweiler, Rosental	Schwerer Tonschiefer, Kali und Thomasmehl	Riesling	„	19. 10., gesund	„	Weiß	78,5	1,56
236	„ „	„	Sylvaner	„	„	„	„	81,5	1,25
237	Mayschoß, Laacher Berg, gute Lage	Schieferboden, Stalldünger	Ortslieber	Oidium und Peronospora; Spritzen und Schwefeln	14. 10., mittel	Meist nasse, kalte Witterung	„	60,0	1,32
238	Altenahr, Ecke, gute Lage	„	Spätburgunder	„	13. 10., gut	„	Rot	75,8	1,10
239	„ Reimerzhofener Berg, mittlere Lage	„	„	„	14. 10., gut	„	„	70,8	1,07
240	„ In der Tell, schlechte Lage	Tiefgründige Lage, Stalldünger	„	„	14. 10., mittel	„	Rot	68,6	1,07

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

(Regierungsbezirk Trier.)

Bericht des Nahrungmittel-Untersuchungsamtes der Stadt Trier.

Dr. A. Wellenstein.

Das Ernteergebnis 1910 hat, soweit alle deutschen Weinbaugebiete in Betracht kommen, bewiesen, daß milde Winter nicht immer die Vorbedingung für eine gute Weinernte geben; denn was auf der einen Seite durch vollständiges Ausreifen des Rebholzes und das gute Überwintern der Weinstöcke gewonnen wird, geht auf der andern Seite dadurch verloren, daß milde Winter erfahrungsgemäß die besten Förderer der Rebschädlinge sind.

Die dem Rebstock ungünstige Witterung des diesjährigen Sommers, die heftigen, andauernden und überreichlichen Niederschläge, das Auftreten der Rebschädlinge haben einen guten Ertrag allenthalben in Frage gestellt. Zwar wurden Peronospora und Oidium nachhaltig und mit Erfolg bekämpft, gleichwohl hat die letztere Pilzkrankheit schwere Spuren ihres Auftretens hinterlassen.

Besonders die geringeren Weinbergslagen, welche infolge des Regenwetters schlechter durch die Blüte kamen, litten sehr durch Oidium und Sauerwurm und gaben infolgedessen sowohl qualitativ wie quantitativ geringe Ernten. Die guten Weinlagen, insbesondere die der Bernkasteler Gegend, ergaben jedoch quantitativ bessere Erträge und infolge der höheren Durchschnittstemperatur gegenüber dem Vorjahre auch einen qualitativ besseren Wein, als im Jahre 1909. Trotzdem kann das Ernteergebnis im Reg.-Bez. Trier nur als ein mittelmäßiges bezeichnet werden. Aufgehoben wird dieser Ausfall für die Winzer durch die außerordentliche Preissteigerung, welche sowohl eine Folge des allgemeinen Weinmangels, wie nicht zum wenigsten der Wirkung des neuen Weingesetzes zuzuschreiben ist.

Auch in diesem Jahre wurden fast sämtliche Mostproben durch Beamte des Untersuchungsamtes persönlich entnommen. Besonderes Augenmerk wurde darauf gerichtet, tunlichst nur solche Moste zur Untersuchung heranzuziehen, welche aus geringeren und mittleren Lagen der betreffenden Gemeinden stammten. Wie notwendig eine zuverlässige Probeentnahme ist, haben die Erfahrungen des letzten Herbstes wiederum bestätigt. Einige, von einem Gemeindevorsteher eingesandte Moste zeigten so hohe Gewichte, wie sie im ganzen Umkreise nicht angetroffen wurden, trotzdem sie angeblich aus mittleren Lagen herrührten. Wie die angestellten Ermittelungen ergaben, waren aus lokalpatriotischen Gründen sogenannte Renommiermoste eingesandt worden, welche für unsere Zwecke natürlich nicht verwendbar waren.

Zur Untersuchung gelangten insgesamt 1192 Proben, und zwar aus 111 Gemarkungen des Regierungsbezirks.

Das Weitere möge aus der nachfolgenden Tabelle ersehen 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				I. Weinbaugebiet der Saar.					
1	Merzig, Daufels	Lehm, Kalk Stalldünger	Riesling, Kleinberger	Peronospora, Sauerwurm; gesprizt geschwefelt	5. 11., Trockenfäule	bei Regen geherbstet	Weiß	48	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 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)
2	Merzig, Kreuzberg	Lehm, Sand Stalldünger	Riesling, Kleinberger	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	2.—5. 11., Sauerwurmfäule	bei Regen geherbstet	Weiß	50	1,17
3	Serrig, Serrigertal	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, gespritzt, geschwefelt	7. 11., etwas Edelfäule	starker Regen	„	67,5	1,15
4	„ „	Schiefer, Thomasmehl und Kali	„	wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	7. 11., wenig Edelfäule	„	„	65	1,29
5	„ Antoniusberg	Schiefer, Kunstdünger	„	„	3. 11., wenig Edelfäule	Regen	„	68	1,29
6	„ Karmunder	Schiefer, Stalldünger	„	„	3. 11.	„	„	59	1,57
7	„ Kupp	„	„	— gespritzt, geschwefelt	3.—4. 11.	„	„	58	1,36
8	Saarburg, Layenkaul	„	„	„	3. 11.	„	„	70,4	1,23
9	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	„	„	50	1,60
10	„ Erdenbach	Schiefer, Kunstdüng.	„	„	„	„	„	64,6	1,39
11	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	68	1,48
12	„ Antoniusbrunnen	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	4. 11.	„	„	65,2	1,35
13	„ Mühlberg	Schiefer, Kunstdünger	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	57,4	1,35
14	„ Breitbank	Schiefer, Stalldünger	„	Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64,6	1,25
15	„ Kunoweiher	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	61	1,37
16	„ Bruderberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	wenig Oidium gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64,8	1,30
17	Beurig, In der Fröhn	Schiefer u. Ton, Stalldünger	„	wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	28. 10.	trocken	„	62	1,35
18	„ „	Schieferboden, Stall- und Kunstdüng.	„	— gespritzt, geschwefelt	29. 10.	„	„	63,2	1,17
19	„ „	Schiefergrund, Stalldünger	„	„	„	„	„	59	1,55

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
20	Beurig, In der Fröhn	Schieferboden, Stall- und Kunstdüng.	Riesling	— gespritzt u. geschwefelt	29. 10.	trocken	Weiß	67	1,29
21	Irsch, Diverse	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt geschwefelt	28. 10.	„	„	63	1,44
22	„ Scharfenberg	„	„	„	„	„	„	65	1,45
23	„ In Sellscheid	„	„	„	„	„	„	63	1,39
24	„ In der Fröhn	Schiefergrund, Stall- und Kunstdüng.	„	„	29. 10.	„	„	65	1,39
25	„ Sandberg, Scharfenberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	„	„	„	65	1,33
26	Niederleuken, Kupp	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	3. 11.	Regen	„	65,7	1,33
27	„ „	„	„	„	„	„	„	67,5	1,35
28	„ „	„	„	etwas Sauerwurm; gespritzt	4. 11.	„	„	71	1,30
29	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	trocken	„	70,6	1,22
30	„ „	mittelleicht Schiefer, Stalldünger	„	„	„	Regen	„	66,2	1,24
31	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt	„	„	„	65,6	1,20
32	„ „ Stier	„	„	— gespritzt, geschwefelt	3. 11.	„	„	67	1,38
33	„ Auf Schonfels	„	„	„	4. 11.	„	„	66,6	1,20
34	„ „	„	„	„	„	„	„	66,2	1,15
35	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	65,8	1,40
36	„ „	„	„	„	„	trocken	„	65	1,33
37	„ Schloßberg	„	„	„	„	„	„	64,2	1,48
38	„ „	„	„	„	5. 11.	„	„	62,6	1,42
39	Ockfen, Im Jung	„	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	74	1,31
40	„ Bockstein, Geisberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	27. 10.	„	„	65	1,52
41	„ Bockstein	Schiefergrund Stall- und Kunstdüng.	„	— gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	67	1,50
42	„ Geisberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	„	„	„	65,1	1,30

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 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)
43	Ockfen, Geisberg u. Bockstein	Schiefergrund, Stalldünger	Riesling	Wenig Peronospora, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	30. 10.	trocken	Weiß	66,6	1,41
44	„ Geisberg	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	31. 10.	„	„	62	1,40
45	„ Herrenberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	69	1.48
46	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	31. 10.	„	„	78	1,32
47	„ Mittlerer Berg	Schiefer, Lehm, Stall- und Kunstdüng.	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	65	1,54
48	„ Bockstein	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	29. 10.	„	„	68	1,30
49	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	63	1,43
50	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	31. 10.	„	„	69,5	1,49
51	„ Geisberg	Schieferboden, Stalldünger	„	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	29. 10.	„	„	65	1,35
52	„ mittl. Herrenberg	„	„	„	30. 10.	„	„	70,2	1,34
53	„ Vorderster Berg	Schiefergrund, Stalldünger	„	„	31. 10.	„	„	69	1,38
54	Ayl, Kupp	Schiefer, Stalldünger	„	Keine; gespritzt, geschwefelt	3. 11. Etwas Edelfäule	„	„	68	1,20
55	„ „	„	„	„	„	„	„	67,2	1,11
56	„ Rauberg	„	„	„	„	„	„	61,6	1,25
57	„ „	mittelleicht. Schiefer, Stalldünger	„	„	3. 11. keine	Regen	„	53,6	1,33
58	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	4. 11., keine	„	„	57	1,40
59	„ Im neuen Berg	„	„	„	3. 11., keine	„	„	63	1,20
60	„ „	„	„	„	4. 11., keine	„	„	56,6	1,32
61	„ Scheid	„	„	„	„	„	„	57	1,34
62	„ „	„	„	„	„	„	„	58	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)
63	Ayl Fails	Schiefer. Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	4. 11.	Regen	Weiß	65	1,15
64	„ Oberau	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	50	1,35
65	Biebelhausen, Biebelhauserberg	„	„	„	„	„	„	58	1,30
66	„ Bengels	„	„	„	„	„	„	53	1,35
67	Schoden, Herrenberg	Schiefer, Stalldünger u. Kalisalz	„	„	28. 10.	trocken	„	67,7	1,38
68	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	63	1,55
69	„ „	„	„	Wenig Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	71	1,30
70	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	66	1,41
71	„ „ Kreuzberg	„	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	60	1,61
72	„ Diverse	„	„	Wenig Sauerwurm, wenig Peronospora; gespritzt, geschwefelt	31. 10.	„	„	61	1,48
73	„ Gaisberg	„	„	Wenig Oidium; gespritzt, geschwefelt	9. 11.	Regen	„	61,8	1,02
74	Oberemmel, Lautersberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	— gespritzt, geschwefelt	2. 11., Etwas Edelfäule	trocken	„	69,3	1,35
75	„ „	„	„	„	„	„	„	71	1,29
76	„ Hütte	„	„	„	„	„	„	70	1,17
77	„ Elzerberg	„	„	„	„	„	„	70	1,17
78	„ Diverse	Schiefer, Stalldünger	„	—	—	„	„	59	1,43
79	„ Rosenkamm	„	„	Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	„	„	58	1,33
80	„ Rosenberg	Schiefer, Stalldünger und Ammoniak	„	Keine; geschwefelt	„	„	„	62	1,20
81	„ Hohlweg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	„	„	„	61	1,10
82	„ Junkerberg	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	3. 11.	„	„	61	1,35

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
83	Oberemmel, Scheckberg, Rosenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Oidium; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	trocken	Weiß	60	1,14
84	„ Altenberg	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	60	1,22
85	„ Langenberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	3. 11., etwas Edelfäule	„	„	70	1,25
86	„ Karlsberg	„	„	„	4. 11.	Regen	„	66	1,28
87	Wiltingen, Diverse	Schiefer, Stalldünger u. Thomasmehl	„	„	2. 11.	trocken	„	65	1,15
88	„ Volz	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	3. 11., wenig Edelfäule	„	„	65	1,10
89	„ „	„	„	„	„	„	„	64,6	1,30
90	„ „	„	„	„	„	„	„	67	1,35
91	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	3. 11.	„	„	64	1,11
92	„ „	„	„	„	„	„	„	63	1,23
93	„ „	„	„	„	„	„	„	66	1,34
94	„ „	„	„	„	„	„	„	59	1,35
95	„ „	„	„	„	„	„	„	61	1,28
96	„ Im Gravelsberg	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	66	1,20
97	„ Karlweg	Schiefer, Stalldünger und Kali	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64	1,23
98	„ Im Dorr	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	70	1,23
99	„ Ober dem Dorf	Schiefer, Stalldünger und Ammoniak	„	„	„	„	„	65	1,20
100	„ „ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	65	1,29
101	„ Im Fall	„	„	„	„	„	„	63	1,20
102	„ Rauberg, Volz	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	61	1,25
103	„ In der Heid	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	4. 11.	„	„	76	1,35
104	„ Vor Immersch	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Sauerwurm; gespritzt,	„	„	„	68	1,35

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
105	Wiltingen, Kupp	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	4. 11.,	trocken	Weiß	83,8	1,15
106	„ „	Schiefer, Stalldünger und Thomasmehl	„	— gespritzt, geschwefelt	„	Regen	„	71,8	1,22
107	„ Schlangengraben	Schiefer	„	—	7. 11.	„	„	63,6	1,53
108	„ Scharzhofberg	Schiefer, Ton	„	Peronospora; gespritzt	23. 11. Edel-Rohfäule	trocken	„	68,5	1,19
109	„ Scharzberg	Tonschiefer, Stalldünger	„	„	23. 11., teilweise Rohfäule	„	„	65,5	1,11
110	Obermennig, Diverse	leichter Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	28. 10., Rohfäule	„	„	63	1,40
111	„ „	„	„	„	„	„	„	68	1,27
112	„ „	„	„	„	„	„	„	60	1,41
113	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,40
114	„ „	„	„	„	„	„	„	60	1,45
115	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,37
116	Niedermennig, Diverse	„	„	„	„	„	„	70,2	1,63
117	„ „	„	„	„	„	„	„	63,7	1,43
118	„ Zuckerberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	— gespritzt, geschwefelt	3. 11., etwas Edelfäule	„	„	70	1,16
119	Pellingen, Diverse	Schiefer	„	—	6. 11.	„	„	39	2,01
120	Commlingen, Diverse	Schiefer	„	—	28. 10.	„	„	66	1,70
121	„ „	„	„	—	„	„	„	65,6	1,59
122	Canzem, Hinter der Buche	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	2. 11.	„	„	61,2	1,13
123	„ Sonnenberg	„	„	„	2.—3. 11.	trübe	„	64,5	1,22
124	„ „	„	„	„	3. 11., Trockenfäule	Regen	„	63,5	1,06
125	„ „	„	„	„	„	trüb	„	60	1,40
126	„ „	„	„	„	4. 11., Rohfäule	Regen	„	65	1,18
127	„ „	„	„	„	4. 11.	„	„	65	1,12
128	„ „	„	„	„	„	„	„	71,2	1,18
129	„ Weierbrunnen	„	„	„	3. 11., Trockenfäule	trübe	„	69,8	0,93
130	„ Hint. d. Buche Sonnenberg	„	„	„	3. 11.	„	„	63,5	1,32
131	„ Laurentiusberg	„	„	— gespritzt, geschwefelt	4. 11.	Regen	„	64	1,17
132	„ Buche	„	„	— gespritzt	5. 11.	trocken	„	59,2	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
133	Canzem, Neuberg	Schiefer	Riesling	Sauerwurm; Auslesen des Sauerwurms	—	trocken	Weiß	74,4	1,30
134	Wawern, Auf'm Ritterpfad	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	2. 11.	trübe	„	67	1,14
135	„ In den Klöppen	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	4. 11., etwas Rohfäule	Regen	„	70	1,08
136	„ „	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	trübe	„	68	1,11
137	„ Goldberg	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	4. 11., Rohfäule	„	„	69	1,34
138	„ „	„	„	Peronospora, Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	5. 11., Rohfäule	trocken	„	68	1,02
139	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	5. 11.	„	„	71	1,08
140	„ Große Klöpp	„	„	Peronospora, Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	5. 11., Rohfäule	Regen	„	66	1,20
141	„ „	„	„	„	„	„	„	63	1,20
142	„ Bei den Klöppen	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	4. 11., etwas Rohfäule	trüb	„	67	1,35
143	„ Klöpp	„	„	Peronospora, Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	5. 11., Rohfäule	Regen	„	63	1,19
144	„ „	„	„	„	„	trocken	„	64	1,07
145	„ „	„	„	„	„	„	„	65	1,28
146	„ Kleine Klöpp	„	„	„	„	Regen	„	68	1,10
147	„ Auf dem Kamm	„	„	„	„	„	„	67	1,20
148	„ Jesuiten	„	„	„	„	trocken	„	71,1	1,23
149	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	64	1,15
150	„ Haag	„	„	„	„	„	„	55	1,01
151	Filzen, Diverse	leicht. Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	29. 10., Rohfäule	„	„	63	1,35
152	„ „	„	„	„	„	„	„	65	1,40
153	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,21
154	„ „	„	„	„	„	„	„	63	1,40

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
155	Filzen, Diverse	leicht. Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	29. 10. Rohfäule	trocken	Weiß	63	1,25
156	„ „	„	„	„	„	„	„	60	1,20
157	„ Kleberberg	lehm. Schiefer, Stalldünger	„	„	4. 11., Rohfäule	„	„	62,8	1,12
158	„ Schippberg	„	„	„	„	„	„	60,5	1,16
159	Cönen, Diverse	leicht. Schiefer Stalldünger	„	„	28. 10., Rohfäule	„	„	52	1,25
160	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	4. 11., Rohfäule	„	„	63	1,27
161	„ „	„	„	„	„	„	„	63	1,24
162	„ Nonnenberg	„	„	„	„	„	„	63	1,28
	II. Weinbaugebiet der Obermosel und Sauer.								
163	Perl	Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	13./14. 10.	trocken	Weiß	53,9	1,65
164	Sehndorf	„	„	„	„	„	„	59,6	1,78
165	Nennig, Räderschornstein	Kalkboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	15. 10.	„	„	57	1,84
166	„ „	„	„	„	„	„	„	58	1,93
167	„ Im Kleber	„	„	„	15. 10., Rohfäule	„	„	56	1,80
168	„ „	„	„	„	„	„	„	60	1,66
169	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,70
170	„ „	„	„	„	„	„	„	57	1,64
171	„ „	„	„	„	„	„	„	59	1,60
172	„ Im Grund	„	„	„	„	„	„	59	1,67
173	„ Im Langstrach	„	„	„	„	„	„	57	1,52
174	„ Beim Kreuz	„	„	„	„	„	„	58	1,79
175	„ Auf dem Bungert	„	„	„	„	„	„	59	1,76
176	„ Auf Schammert	„	„	„	„	„	„	54	1,84
177	„ „	„	„	„	„	„	„	54	1,57
178	„ „	„	„	„	„	„	„	65	1,73
179	„ „	„	„	„	„	„	„	63	1,73
180	„ Hohlgasse	„	„	„	„	„	„	58	1,66
181	Kreuzweiler, Geisberg	„	„	„	17. 10., Rohfäule	„	„	57	1,60
182	„ Spanier	„	„	„	„	„	„	57,3	1,62
183	„ „	„	„	„	„	„	„	56,6	1,61
184	Dilmar, Ober dem Born	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	62,8	1,70

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
185	Palzem, Auf dem Büschel	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, Oidium; geschwefelt	6. 10., Rohfäule	trocken	Weiß	57	1,78
186	„ Karlsberg	„	„	„	„	„	„	60,8	1,53
187	„ „	„	„	Sauerwurm, wenig Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	54,7	1,63
188	„ „	„	„	Sauerwurm, wenig Peronospora; gespritzt	„	„	„	53,9	1,32
189	„ „	„	Kleinberg, etwas Riesling	Sauerwurm, Oidium, wenig Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	54	1,28
190	„ „	„	Kleinberg	Sauerwurm, Peronospora, wenig Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	62	1,67
191	„ Neuenberg	„	Kleinberg und Riesling	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt,	„	„	„	52,5	1,67
192	„ „	„	„	„	„	„	„	59,5	1,29
193	„ „	„	Kleinberg	wenig Oidium; geschwefelt	„	„		63	1,53
194	„ „	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	6. 10., wenig Rohfäule	„	„	57,3	1,56
195	Wehr, Hauptberg	„	„	Sauerwurm, Oidium; geschwefelt	6. 10., Rohfäule	„	„	60	1,65
196	„ „	„	„	„	„	„	„	78,7	1,63
197	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium; —	„	„	„	60,4	1,49
198	„ Görtel	„	„	Sauerwurm, Oidium; geschwefelt	„	„	„	55,4	1,75
199	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium; —	„	„	„	56,7	1,70
200	„ Rosenberg	„	„	„	„	„	„	58	1,63
201	„ Alte Mühle	„	„	„	„	„	„	47,6	1,46
202	„ Im Neuberg	„	„	Sauerwurm, Oidium; geschwefelt	„	„	„	55,8	1,61
203	„ Auf'm Brühlberg	„	„	—	„	„	„	56,3	1,57

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
204	Wehr, Oberberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	wenig Oidium; geschwefelt	6. 10., Rohfäule	trocken	Weiß	55,8	1,73
205	Helfant, Helterbach	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt	11. 10., Rohfäule	„	„	57,8	1,74
206	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; —	„	„	„	54	1,58
207	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt	„	„	„	57,8	1,73
208	„ Kempichberg	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	59	1,73
209	„ „	„	„	„	„	„	„	63,5	1,58
210	„ Bei der Kapelle	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt	„	„	„	56,8	1,85
211	Wincheringen, Im Fuchsloch	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	10. 10., Rohfäule	„	„	56	1,99
212	„ „	„	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	58	1,61
213	„ Mühlenberg	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt	„	„	„	61	1,71
214	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	60	1,69
215	„ „	„	„	Sauerwurm; —	„	„	„	56,2	1,93
216	„ „	„	„	„	„	„	„	55	1,30
217	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	10. 10., wenig Rohfäule	„	„	57,5	1,67
218	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium; geschwefelt	10. 10., Rohfäule	„	„	61	1,67
219	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	61	1,76

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (α in 100 ccm)
220	Wincheringen, Mühlenberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	10. 10., Rohfäule	trocken	Weiß	61	1,85
221	„ „	„	Kleinberg u. Riesling	„	„	„	„	64	1,70
222	„ Drischberg	„	Kleinberg	—	10. 10.	„	„	47	1,91
223	„ „	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	10. 10., Rohfäule	„	„	45,8	2,03
224	„ Im Briesch	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	55	1,82
225	„ Im Mandel	„	„	„	„	„	„	64,5	1,70
226	„ Vor Heidberg	„	„	Oidium Peronospora, Sauerwurm gespritzt	„	„	„	59	1,91
227	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium; geschwefelt	„	„	„	58	1,93
228	„ Prandel	„	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	60	1,79
229	„ „	„	„	„	„	„	„	56	1,96
230	Rehlingen, Unter- u. Oberberg	„	„	Etwas Sauerwurm; —	4./5. 10., etwas Rohfäule	„	„	47,7	1,80
231	„ Unterberg	„	„	Etwas Sauerwurm, wenig Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	5. 10., etwas Rohfäule	„	„	51,5	1,74
232	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	49	1,78
233	„ „	„	„	Viel Sauerwurm, etwas Peronospora u. Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	54	1,75
234	„ Petzberg	„	Kleinberg und Sylvaner	Viel Sauerwurm, sehr wenig Peronospora u. Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	56	1,78

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
235	Rehlingen, Petzberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg und Portugieser	Etwas Sauerwurm, Peronospora u. Oidium; gespritzt, geschwefelt	6. 10., etwas Rohfäule	trocken	Weiß	53	1,84
236	„ Spiesberg	„	Kleinberg	Wenig Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	6. 10., wenig Rohfäule	„	„	51	1,78
237	Köllig, Maulländer	Undurchlässiger Ton, Stalldünger	„	Etwas Oidium; Sauerwurm; geschwefelt	12. 10., Rohfäule u. wenig Lederbeeren	Etwas Regen	„	52,9	2,28
238	„ „	Schwerer Ton, Stalldünger	„	Wenig Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	12. 10., wenig Rohfäule	„	„	42,3	2,35
239	Nittel, Am Geisberg	Kalk, Stalldünger	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	5. 10., etwas Rohfäule	„	„	48,7	2,02
240	„ Nitteler Berg	„	„	sehr viel Sauerwurm; —	1. 10., viel Rohfäule	„	„	49,3	1,53
241	„ In der Weisert	„	„	viel Sauerwurm, wenig Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	1./3. 10., viel Rohfäule	„	„	46,6	1,81
242	„ „	„	„	sehr viel Sauerwurm; wenig Peronospora, gespritzt, geschwefelt	30. 9., sehr viel Rohfäule	„	„	42,2	1,81
243	„ Im Gipfel	„	„	Oidium; Wenig Sauerwurm; —	28. 9., etwas Rohfäule	„	„	42,5	1,78
244	„ Unterberg	„	„	Sehr viel Sauerwurm, wenig Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	4. 10., viel Rohfäule	„	„	44,1	1,76
245	„ Hinter den Häusern	„	„	Wenig Sauerwurm, kaum Peronospora u. Oidium; gespritzt, geschwefelt	4. 10., wenig Rohfäule	„	„	51,7	1,78

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
246	Nittel, Oberberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	5. 10., etwas Rohfäule	trocken	Weiß	46	1,88
247	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	5. 10.	„	„	43	1,80
248	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; —	5. 10., wenig Rohfäule	„	„	50	1,79
249	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; —	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	49,5	1,80
250	„ „	„	„	Kaum Sauerwurm; —	„	„	„	52	1,90
251	„ Diverse	„	„	Etwas Sauerwurm; Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	5. 10., etwas Rohfäule	„	„	46,8	1,81
252	„ In der Gasse	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	48,1	1,76
253	„ „	„	„	keine	5. 10.	„	„	46,8	1,80
254	„ Auf'm Blümchen	„	„	kaum Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	49,3	1,79
255	„ Im Kalkofen	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	5. 10., etwas Sauerwurm	„	„	47	1,76
256	„ Im Vogelsberg	„	„	Keine; gespritzt, geschwefelt	5. 10.	„	„	52	1,78
257	„ In der Gemeinde	„	„	Wenig Sauerwurm; —	6. 10., kaum Rohfäule	„	„	48	2,01
258	„ Im Gipsfeld	„	„	„	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	45,6	2,00
259	Wellen, Altenberg	„	„	Etwas Sauerwurm; —	1. 10., etwas Rohfäule	„	„	51,7	1,46
260	„ Alter Wingert	„	„	„	2./3. 10., etwas Rohfäule	„	„	43,4	1,89

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 Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
261	Wellen, Alter Wingert	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, etwas Peronospora u. Oidium; gespritzt, geschwefelt	5. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	45,8	1,87
262	„ „	„	„	Sauerwurm, Peronospora, wenig Oidium; gespritzt, geschwefelt	5. 10., etwas Rohfäule	„	„	48	1,74
263	„ Altenberg, Viertelberg	„	„	Etwas Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	3./4. 10., ziemlich viel Rohfäule	„	„	53,2	1,76
264	„ Im Gipfel	„	„	—	4. 10.	„	„	53,2	1,85
265	„ Neuwingerten	„	„	Sauerwurm; keine	5. 10., Rohfäule	„	„	50,2	1,87
266	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm und Peronospora; gespritzt	5. 10., etwas Rohfäule	„	„	48,5	1,90
267	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora u. Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	47	1,87
268	„ „	„	„	—	5. 10.	„	„	45	1,82
269	„ Vogelsberg	„	„	keine	„	„	„	49,2	1,90
270	„ Auf der Wies	„	„	Etwas Sauerwurm; —	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	48	1,87
271	„ „	„	„	„	„	„	„	43	2,05
272	„ Schleerberg	Kalk und schwerer Lehm Stalldünger	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	10. 10., Rohfäule	„	„	44,2	2,00
273	Temmels, Über den Wingerten	Kalk, Stalldünger	„	Sauerwurm, wenig Peronosp., Oidium; gespritzt, geschwefelt	6. 10. etwas Rohfäule	„	„	48,5	2,01
274	„ Auf den Wingerten	„	„	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	7. 10., Rohfäule	„	„	47,8	1,91
275	„ In den alten Wingerten	Lehm und Kalk, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	7. 10., wenig Rohfäule	„	„	50,0	1,88

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)
276	Temmels, Vorn in den Wingerten	Humus, Lehm mit Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	10. 10., Trockenfäule	Trocken	Weiß	52	1,86
277	„ Hinten in den Wingerten	Lehmiger Boden, Schwefel, Ammoniak, Thomasmehl 40 % Kali	Kleinberg u. etwas roter Elbling	Etwas Sauerwurm, Peronospora u. Oidium; gespritzt, geschwefelt	10. 10., etwas Sauerfäule	„	„	47,2	1,78
278	„ Mitten im Wingert	Toniger Lehm, Stalldünger	½ rot. Burgunder, ½ Kleinberg	„	10. 10., starke Trocken- und Rohfäule	„	„	54,6	1,79
279	„ Unten im Wingert	Humusreich. Kalkboden, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	7. 10., geringe Rohfäule	„	„	53,5	1,91
280	„ Auf den Reiflingen	Kalk, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	7. 10.	„	„	47,4	1,92
281	„ Auf Kühweg	Kalk und Tonboden, Stalldünger	„	„	7. 10., etwas Edelfäule	„	„	51,6	2,09
282	„ „	Toniger Kalk mit Humus, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	7. 10., wenig Rohfäule	„	„	50,7	1,86
283	„ Hinter der Rausch	Lehm, Stalldünger	„	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	7. 10., etwas Rohfäule	„	„	49	1,88
284	„ Hohlgaß	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschw.	7. 10.	„	„	49	1,93
285	„ „	Lehmboden, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	7. 10., etwas Rohfäule	„	„	54,2	1,88
286	„ Vorderst. Schuls	Schwerer Lehm und etwas Kalk Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	7. 10.	„	„	41,6	1,91
287	„ Unter Gedeis	Schwerer Tonboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	43,7	2,07

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
288	Temmels, In Gedeis	Leichter Lehm, Stalldünger	Kleinberg	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	10. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	45	2,04
289	„ Hinterst. Schuls	Leichter Kalk, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	10. 10., etwas Rohfäule	„	„	51	2,02
290	„ Am Kuhweg	Toniger Lehm, Stalldünger	1/3 rot. Elbling, 2/3 Kleinberg	„	„	„	„	52	1,73
291	„ Münsterstadt	Leicht. Lehm mit Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	11. 10., Rohfäule	„	„	43	1,96
292	Tawern, Wingertsberg	Kalkboden, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Rohfäule	„	„	46,1	1,55
293	„ Im Gesperr	„	„	„	21. 10., Rohfäule	Naßkalt	„	42,9	1,86
294	Fellerisch, Rach	„	„	„	22. 10., Rohfäule	Trübe	„	39,3	2,03
295	Oberbillig Ritschberg, Kirsten	Kalk, Stalldünger	„	Viel Sauerwurm, etwas Peronosp., Oidium; gespritzt, geschwefelt	1. u. 3. 10., viel Rohfäule	Trocken	„	45,2	1,88
296	„ Auf Spies	„	„	Sauerwurm; keine	3. 10., etwas Rohfäule	„	„	46,2	1,94
297	„ Ritschberg	„	„	Viel Sauerwurm, etwas Peronosp., Oidium; gespritzt, geschwefelt	3. u. 4. 10., viel Rohfäule	„	„	46,1	1,85
298	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	3.—5. 10., etwas Rohfäule	„	„	47	1,86
299	„ „	„	„	Sauerwurm, Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	4.—5. 10., Rohfäule	„	„	49,2	1,76
300	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; keine	5. 10., etwas Rohfäule	„	„	44	1,79

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)
301	Oberbillig, Ritschberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, Peronospora, viel Oidium; gespritzt, geschwefelt	5. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	46	1,85
302	„ „	„	„	Sauerwurm; keine	6. 10., Rohfäule	„	„	46,3	1,78
303	„ Roderter Weg	„	„	Wenig Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	6. 10., wenig Rohfäule	„	„	44,5	1,95
304	„ Schloßberg	„	„	„	6. 10., sehr wenig Rohfäule	„	„	44,2	1,96
305	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; —	7. 10., etwas Rohfäule	„	„	50	2,00
306	„ „	„	„	keine	7. 10.	„	„	46	1,92
307	„ Ritschberg-Wottelbach	„	„	Etwas Sauerwurm; —	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	49	1,65
308	„ „	„	„	„	„	„	„	45	1,80
309	„ Wottelbach	„	„	keine	6. 10.	„	„	49	1,80
310	„ „	„	„	Sauerwurm; —	6. 10., Rohfäule	„	„	46,2	1,79
311	„ „	„	„	Sauerwurm	7. 10.,	„	„	46	2,03
312	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; —	7. 10., etwas Rohfäule	„	„	46	1,92
313	„ „	„	„	Sauerwurm; —	7. 10., Rohfäule	„	„	48	1,86
314	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; —	„	„	„	48	1,94
315	„ Redoute	„	„	„	7. 10., etwas Rohfäule	„	„	48	1,73
316	Wasserliesch Allbach, Unter Billiger-berg	Leichter Kalkboden, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	17. 10., Trockenfäule	„	„	58,7	1,78
317	„ Unter Billiger-berg	„	„	Sauerwurm; gespritzt	„	„	„	55,1	1,93
318	„ Auf Billiger-berg	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	55	1,44
319	„ Kumm	„	„	„	„	„	„	56	1,73
320	„ Wildacht	„	„	„	„	„	„	58	1,85
321	„ Wildacht, Allbach	Schwerer Kalkboden, Tonerde, Stalldünger	„	„	„	„	„	56	1,63
322	„ Tempelberg	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	„	„	18. 10., Trockenfäule	„	„	59	1,83

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
323	Wasserliesch, Richelchen	Kalkboden, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt	18. 10., Trockenfäule	Trocken	Weiß	58,8	1,88
324	Igel, Pichter	Buntsandstein, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	11. 10.	„	„	58	1,65
325	„ Jottbach	Sandiger Lehm, Stalldünger	„	„	11. 10., wenig Rohfäule	„	„	56,5	1,66
326	„ Im Weiher	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	13. 10., etwas Edelfäule	„	„	53,5	1,48
327	„ Langenberg	Gipsschutt, Kalkboden	„	Wenig Oidium; geschwefelt	13. 10., Rohfäule	Sonnenschein	„	59,8	1,50
328	„ Liescherberg	Leicht. Kalk, Stalldünger	„	Oidium; geschwefelt	14. 10., Rohfäule	Warm	„	62,9	1,69
329	„ Dulgerten	Gips und Kalk, Stalldünger	„	gespritzt, geschwefelt	14. 10.	„	„	59,7	2,12
330	„ „	Kalkboden,	„	Oidium; geschwefelt	14. 10., Rohfäule	„	„	54,7	1,64
331	„ „	Kalkboden und Gips	„	— geschwefelt	14. 10.	„	„	54	1,58
332	„ „	Kalkboden	„	Oidium; geschwefelt	14. 10., Rohfäule	„	„	56	1,54
333	Minden, Unterminderberg	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	13.—20. 10.	Schönes Wetter	„	57	1,71
334	„ Unterminderlay	Schwerer Kalkboden	Sylvaner	Oidium; geschwefelt	20. 10.	Wechselnd	„	61	1,44
335	„ „	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	Riesling	„	21. 10.	„	„	56,2	1,70
336	„ Sauersberg	Schwerer Kalkboden	Kleinberg	— gespritzt, geschwefelt	13.—20. 10.	Schönes Wetter	„	56,7	1,56
337	„ „	„	„	—	23. 10.	Regen	„	55,1	1,73
338	Ralingen, Mühlenberg	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	„	Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Sauerfäule	Trocken	„	56,5	1,46
339	„ Im Mühlenberg	„	„	„	20. 10., Sauerwurmfäule	„	„	56,4	1,24
340	„ „	„	„	„	„	Wenig Regen	„	56,4	1,51
341	„ „	„	„	„	„	„	„	58,5	1,53
342	„ Vorn im Mühlenberg	„	„	„	„	„	„	57,5	1,49
343	„ Oben im Mühlenberg	„	„	„	„	Trocken	„	63,6	1,48
344	„ „	„	„	„	„	„	„	60,7	1,39
345	„ Bei der Kapelle	„	„	„	„	Wenig Regen	„	50,1	1,64

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
346	Ralingen, Im Evensberg	Schwerer Kalkboden, Stalldünger	Kleinberg	Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Sauerfäule	Wenig Regen	Weiß	56,5	1,52
347	„ „	„	„	„	„	„	„	60,3	1,53
348	Grevenich, Grevenicherberg	Weißer Kalkboden, Stalldünger	Kleinberg u. Österreicher	Etwas Oidium; geschwefelt	16. 10., Edel- und Rohfäule	Trocken	„	53	1,58
349	Mesenich, Teich	Mergel und Ton, Stalldünger	Kleinberg	— gespritzt, geschwefelt	16. 10., Edelfäule	„	„	62,9	1,65
350	„ „	„	Kleinberg u. Österreicher	Etwas Oidium; geschwefelt	16. 10., Rohfäule	„	„	65	1,88
351	„ Im Brühl	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Etwas Sauerwurm; —	7. 10., wenig Rohfäule	„	„	48,5	1,87
352	„ „	„	„	„	7. 10., etwas Roh- u. Edelfäule	„	„	59	1,55
353	„ „	„	„	„	7. 10., etwas Rohfäule	„	„	57	1,55
354	„ „	„	„	Sauerwurm, etwas Oidium; geschwefelt	„	„	„	59	1,56
355	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; keine	7. 10., etwas Edelfäule	„	„	52	1,62
356	„ „	Toniger Kalk, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm, viel Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	7. 10.	„	„	52	1,76
357	„ Petersberg	Kalk und Lehm, Stalldünger	„	Ziemlich viel Sauerwurm, viel Oidium; geschwefelt	7. 10., viel Rohfäule	„	„	51,5	1,82
358	„ In der Aue	Kalk und Kies, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm u. Oidium; geschwefelt	7. 10.	„	„	55	1,81
359	„ Kokelberg	Kalkboden, Stalldünger	„	Etwas Oidium; geschwefelt	16. 10., etwas Rohfäule	„	„	59,2	1,80
360	„ „	Kalk und Mergel, Stalldünger	„	Etwas Peronospora; gespritzt	16. 10., Edel- und Rohfäule	„	„	57	1,88
361	„ Kiesel	Kies, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	16. 10., Edelfäule	„	„	63	1,54
362	Langsur, Bungert	Kalk und Kies, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm u. Oidium; gespritzt, geschwefelt	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	45	1,82

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
363	Langsur, ImBungert	Stalldünger, Kalk, Thomasmehl, Chilesalpeter	Kleinberg	—	7. 10., etwas Edel- u. Rohfäule	Trocken	Weiß	47,1	1,63
364	„ Brüderberg	Kalk, Stalldünger	„	—	6. 10., etwas Edelfäule	„	„	45	1,86
365	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm u. Oidium; geschwefelt	6. 10., etwas Edel- u. Rohfäule	„	„	59	1,39
366	„ „	Kalk und Mergel, Stalldünger	„	Viel Sauerwurm und Oidium; geschwefelt	7. 10., Rohfäule	„	„	50	1,42
367	„ „	Kies, Stalldünger	„	Etwas Oidium; geschwefelt	7. 10., etwas Roh- u. Edelfäule	„	„	70,5	1,54
368	„ Vor dem Dorf	Kalk und Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; —	6. 10., etwas Rohfäule	„	„	57,1	1,37
369	„ „	Kalk, Stalldünger	„	—	7. 10., etwas Edelfäule	„	„	61	1,48
370	„ Vor dem Dorf, Rosenberg	„	„	—	„	„	„	62	1,57
371	„ Kunkelborn	„	„	Sauerwurm; —	7. 10., etwas Rohfäule	„	„	55	1,64
372	„ „	Kalk und Lehm, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm u. Oidium; geschwefelt	7. 10., etwas Edel- u. Rohfäule	„	„	58,8	1,78
373	„ Klopp	Lehm, Stalldünger	„	Viel Sauerwurm; —	7. 10., viel Rohfäule	„	„	54,1	1,84
374	„ Schleid	Kalk, Stalldünger	„	—	7. 10., etwas Edelfäule	„	„	51	1,75
375	„ „	„	„	—	„	„	„	54,5	1,63
376	„	„	„	—	„	„	„	47	1,91
377	„ „	„	„	Etwas Oidium; geschwefelt	„	„	„	48	1,82
378	„ „	„	„	—	„	„	„	50,5	1,75
379	„ Herrenberg	Kalk und Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; —	7. 10., etwas Edel- u. Rohfäule	„	„	66,5	1,37
380	„ Vossent	Kalk, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm u. Oidium, geschwefelt	„	„	„	57	1,71
381	„ Galgenberg	„	„	Etwas Peronospora und Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	11. 10., etwas Rohfäule	„	„	60,2	1,67

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
382	Langsur, Galgenberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	11. 10., wenig Rohfäule	trocken	Weiß	60	1,79
383	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; —	11. 10., etwas Rohfäule	„	„	61,2	1,65
384	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	59,2	1,80
385	„ „	„	„	„	„	„	„	62,2	1,76
386	„ „	„	„	„	„	„	„	52	1,74
387	„ „	„	„	„	„	„	„	61,2	1,66
388	„ „	„	„	„	„	„	„	59,4	1,76
389	„ In der Dürrbach	„	„	„	„	„	„	56,2	1,82
390	„ Galgenberg	„	„	„	„	„	„	51,2	1,87
391	Liersberg, Liescherberg	„	„	Etwas Sauerwurm; —	11. 10.	„	„	56	1,64
392	„ „	Gips und Kalk, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	11. 10., etwas Rohfäule	„	„	57,6	1,68
393	„ Koppenberg	Kalk, Stalldünger	„	Viel Sauerwurm und Oidium, wenig Peronosp., gespritzt, geschwefelt	11. 10., viel Rohfäule	„	„	54	1,70
394	„ Pilgersberg	„	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	11. 10., etwas Rohfäule	„	„	57	1,73

III. Weinbaugebiet der Mittelmosel.

(Regierungsbezirk Trier.)

395	Conz, Diverse	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	28. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	63	1,45
396	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,55
397	„ „	„	„	„	„	„	„	59	1,53
398	„ „	„	„	„	29. 10., Rohfäule	„	„	61	1,33
399	„ „	„	„	„	„	„	„	55	1,29
400	„ Geisberg	„	„	„	„	„	„	56	1,45
401	„ Kelterberg	„	„	„	„	„	„	64	1,44
402	„ Brauneberg	„	„	„	„	„	„	62	1,44

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
403	Conz, Krangel	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium, gespritzt u. geschwefelt	29. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	55	1,30
404	„ Eicherts	„	„	„	„	„	„	61,1	1,45
405	Merzlich, Diverse	„	„	„	28. 10., Rohfäule	„	„	61,5	1,62
406	Feyen, Schleid	Schiefer, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	Oidium; gespritzt, geschwefelt	24./25. 10.	„	„	55,8	1,37
407	„ Feyenerberg	Schiefer	Riesling u. Kleinberg	—	25. 10.	„	„	64	1,60
408	„ Ahlenberg	„	Riesling	—	26. 10.	„	„	62,5	1,34
409	„ Matheiser Kapellenberg	Schiefer, Stalldünger, etwas Thomasmehl u. schwefels. Ammoniak	Riesling u. etwas Kleinberg	Etwas Sauerwurm; —	26. 10., Rohfäule	„	„	55,5	1,35
410	St. Mathias	Schiefer, Stalldünger	Kleinberg	—	25. 10., wenig Rohfäule	„	„	57	1,70
411	„ Layschen	Schiefer	Riesling	Etwas Oidium, Sauerwurm, gespritzt	2. 11., Trockenfäule	„	„	56,9	1,25
412	„ Schamat	—	—	—	—	—	„	52	1,50
413	Irsch, Irscher Berg	Schiefer	Riesling	Etwas Sauerwurm; —	26. 10.	„	„	63,6	1,42
414	Olewig, Windmühle	„	„	—	—	„	„	65,6	1,35
415	„ Retzberg	„	„	Starker Sauerwurm; —	29. 10., Rohfäule	„	„	61,6	1,45
416	„ Jesuiterberg	„	„	—	31. 10.	„	„	65,7	1,53
417	„ Tiergarten	„	„	—	2. 11.	Regnerisch	„	61,4	1,37
418	„ „	—	—	—	4. 11.	—	„	62	1,23
419	„ „	„	Riesling	Etwas Peronospora; gespritzt	—	Trocken	„	62,2	1,50
420	Trier, Irminenwingert	Sand, Lehm	Kleinberg	Sauerwurm; ausgelesen	—	„	„	67,3	1,50
421	„ Neuberg	Schiefer	Riesling	„	—	„	„	64	1,00
422	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	4./5. 11.	„	„	70	1,13
423	„ „	„	„	„	„	„	„	70,2	1,06
424	„ „	„	„	—	12. 11., beginnende Fäule	„	„	63,8	1,19
425	„ Maximiner Pichter	Schiefer	„	Etwas Sauerwurm; —	3./4. 11.	„	„	50	1,37
426	„ „	„	„	„	3. 11.	„	„	49,3	1,35
427	Pfalzel, Augenschein	Sand, Lehm	„	Sauerwurm; ausgelesen	—	„	„	70	1,18
428	Kürenz, Avelerberg	—	—	—	18. 10.	—	„	83,2	1,33
429	„ Domherrenberg	Schiefer	Riesling	—	2./3. 11.	Regen	„	45,4	1,33

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
430	Kürenz, Avelsbach	Schiefer	Riesling	Etwas Sauerwurm; —	27. 10.	Trocken	Weiß	63	1,41
431	„ Avelsbach, Vogelsang	Schiefer, teilweise Stalldünger	„	—	3. 11.	„	„	66,2	1,22
432	Kenn, Diverse	Felsen, Schiefer u. Lehm, teilw. Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	Etwas Sauerwurm; —	26./27. 10.	„	„	56,9	1,61
433	„ „	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	28. 10., etwas Rohfäule	„	„	59,1	1,61
434	„ „	„	„	„	„	„	„	48,4	1,55
435	„ „	„	Riesling	„	„	„	„	54,3	1,50
436	„ „	„	„	„	„	„	„	50,5	1,79
437	„ „	„	„	„	„	„	„	58,6	1,63
438	Schweich, Diverse	Schwerer Lehm, Stalldünger	Meist Riesling, etwas Kleinberg	Peronospora, Sauerwurm, stark Oidium; gespritzt, geschwefelt	19. 10. etwas Rohfäule	„	„	72,2	1,28
439	„ „	„	Meist Riesling	„	„	„	„	67,2	1,42
440	„ „	„	„	„	„	„	„	73,2	1,37
441	„ „	„	„	„	„	„	„	72	1,36
442	„ „	„	„	„	„	„	„	69,2	1,37
443	„ „	„	„	„	„	„	„	71,2	1,32
444	„ „	„	„	Stark Peronospora, Oidium, Sauerwurm; schlecht bekämpft	Rohfäule	„	„	66,2	1,36
445	„ „	„	„	„	„	„	„	68,2	1,60
446	„ „	„	„	„	„	„	„	66,2	1,32
447	„ „	„	„	„	„	„	„	71,2	1,25
448	Longuich, Diverse	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Rohfäule	„	„	65	1,47
449	„ „	„	„	„	„	„	„	66,7	1,58
450	„ „	„	„	„	„	„	„	72,7	1,46
451	„ „	„	„	„	„	„	„	79,2	1,31
452	„ „	„	„	„	„	„	„	73,5	1,24
453	„ „	„	„	„	„	„	„	70,5	1,22
454	„ „	„	„	„	„	„	„	70,5	1,31
455	„ „	„	„	„	„	„	„	72,5	1,57
456	„ „	„	„	„	„	„	„	70,5	1,30
457	„ „	„	„	„	„	„	„	71	1,33
458	„ „	„	„	„	„	„	„	73	1,58
459	„ „	„	„	„	„	„	„	71	1,29
460	„ „	„	„	„	„	„	„	76,3	1,30
461	„ „	„	„	„	„	„	„	75,4	1,31

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
462	Longuich, Diverse	Lehmartiger Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	Sehr viel Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	Trocken	Weiß	64,1	1,76
463	„ Herrenberg	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Rohfäule	„	„	74,2	1,44
464	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	72	1,38
465	„ Laychen	„	„	„	„	„	„	71	1,31
466	„ Breitheck	„	„	„	„	„	„	76	1,52
467	„ Vogelsberg	Leicht. Schiefer, Stall- und Kunstdünger	Kleinberg	Wenig Peronospora, stark Oidium, gespritzt, geschwefelt	24. 10., Rohfäule	„	„	53	1,65
468	„ Kirschberg	Schwerer Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	Sehr viel Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	65,6	1,67
469	„ „	Lehmartiger Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	27. 10., Rohfäule	„	„	56,6	1,48
470	Fastrau, Diverse	Leicht. Schiefer, Stalldünger	„	Viel Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	60,0	1,98
471	„ „	„	„	Sehr viel Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	28. 10., Rohfäule	„	„	62	1,69
472	„ „	„	„	„	„	„	„	49,1	1,48
473	Longen, Diverse	„	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Rohfäule	„	„	67	1,64
474	„ „	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, wenig Oidium; gespritzt, geschwefelt	25. 10.	„	„	65	1,25
475	„ „	„	„	Etwas Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	70,0	1,25
476	„ „	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	75,5	1,31

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
477	Longen, Diverse	Leicht. Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium, gespritzt, geschwefelt	26. 10.	Trocken	Weiß	56,5	1,69
478	„ „	„	„	Sehr viel Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	30. 10., Rohfäule	Feucht	„	61	1,23
479	„ „	Schwer. Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	27. 10., etwas Rohfäule	Trocken	„	78,1	1,24
480	„ Kändel	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	66,2	1,51
481	„ Wolf	„	„	— gespritzt, geschwefelt	29. 10., etwas Rohfäule	„	„	58	1,38
482	Lörsch, In dem Arschbacken	Leicht. Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	76,4	1,23
483	„ Waldbrunnen	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	Peronospora, wenig Oidium; gespritzt, geschwefelt	25. 10.	„	„	69	1,45
484	„ Schildkopf	Leicht. Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	74,5	1,45
485	„ „	Leicht. Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	74,6	1,35
486	„ Diverse	„	„	Etwas Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	68,5	1,30
487	„ „	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	73,5	1,30
488	„ „	„	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	71,8	1,34
489	„ „	„	„	„	„	„	„	72,9	1,37
490	„ „	„	„	„	26. 10., etwas Rohfäule	„	„	70,9	1,14
491	„ „	„	„	„	„	„	„	73,2	1,27
492	„ „	„	„	„	„	„	„	74	1,31

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
493	Lörsch, Junk	Leicht. Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etw. Peronosp., Oidium, gespr., geschwefelt	26. 10., etwas Rohfäule	Trocken	Weiß	71,1	1,30
494	„ „	„	„	„	„	„	„	64,8	1,52
495	„ Altenberg	„	„	„	„	„	„	71,5	1,25
496	„ Altenberg, Junk	„	„	„	„	„	„	73,5	1,29
497	„ Kuckelsberg	„	„	„	„	„	„	72,6	1,03
498	„ Auf'm Graben	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	69,2	1,41
499	„ Rockenberg	Leicht. Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	—	27. 10.	„	„	65	1,40
500	„ Leverchen	Leicht. Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	75,4	1,41
501	„ Hinter den Häusern	„	„	—	„	„	„	82,4	1,19
502	Fell, Diverse	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Rohfäule	„	„	63,1	1,52
503	„ „	„	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	27. 10., etwas Rohfäule	„	„	61,6	1,72
504	„ „	„	„	„	„	„	„	56,6	1,82
505	„ „	„	„	„	„	„	„	50,5	1,51
506	„ „	„	„	„	„	„	„	66,9	1,40
507	„ „	„	„	„	„	„	„	58,9	1,76
508	„ „	„	„	Sehr viel Sauerwurm; —	28. 10., Rohfäule	„	„	62,1	1,61
509	„ Hahnenberg	„	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	27. 10., etwas Rohfäule	„	„	61,6	1,77
510	„ Burgberg	„	„	„	„	„	„	64	1,63
511	„ „	„	„	„	„	„	„	68,2	1,49
512	„ „	„	„	„	„	„	„	54,5	1,51
513	„ „	„	„	„	„	„	„	54	1,70
514	„ „	„	„	„	„	„	„	56,8	1,78
515	Mehring, Jung	Boden, Stalldünger	Kleinberg	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	24. 10., etwas Rohfäule	„	„	71	1,37
516	„ Altenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	72,7	1,31

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
517	Mehring, Altenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Fast keine	26. 10.	Trocken	Weiß	72,4	1,25
518	„ „	„	„	„	„	„	„	72,4	1,28
519	„ Eichertsberg	„	„	Wenig Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	25. 10.	„	„	72,4	1,30
520	„ „	„	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	81	1,31
521	„ Layet	„	„	Peronospora; gespritzt	„	„	„	72	1,20
522	„ „	Boden, Stalldünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt	26. 10., Rohfäule	„	„	71,3	1,22
523	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Etwas Peronospora und Oidium; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	74	1,29
524	„ „	„	Riesling, Sylvaner	„	„	„	„	88,4	1,12
525	„ „	„	Riesling	Peronospora; gespritzt	27. 10.	„	„	68,6	1,50
526	„ Layet, Pichter	„	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	81	1,35
527	„ „	„	„	„	„	„	„	63,4	1,18
528	„ Pichter	Schwerer Schiefer, Stalldünger	Gemischt	Peronospora; gespritzt	„	„	„	72,7	1,38
529	„ „	Boden, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium; gespritzt	26. 10., Rohfäule	„	„	74,4	1,25
530	„ „	„	„	„	„	„	„	73,2	1,29
531	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, gespritzt	27. 10.	„	„	77	1,41
532	„ Zellerberg	„	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	82	1,29
533	„ Zellerberg, Pichter	„	„	„	„	„	„	71	1,33
534	„ Im Blattenberg	„	„	„	„	„	„	80,4	1,36
535	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	71	1,20
536	Schleich, Diverse	„	„	Peronospora, gespritzt	„	„	„	65	1,50

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
537	Schleich, Diverse	Schiefer, Stalldünger	Riesling,	Peronospora, gespritzt	26./27. 10.	Trocken	Weiß	60	1,32
538	„ „	„	„	„	27. 10.	„	„	58,9	1,68
539	„ „	„	„	„	„	„	„	56,8	1,91
540	„ „	„	„	„	28. 10.	„	„	60	1,57
541	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,37
542	Pölich, Pölicherberg	„	Riesling, Kleinberg	Wenig Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	21. 10.	„	„	64	1,61
543	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm, Stielkrankheit, Oidium; gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	71	1,54
544	„ „	„	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	77	1,27
545	„ „	„	„	„	„	„	„	71	1,43
546	„ „	„	„	„	„	„	„	69	1,40
547	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	73,1	1,44
548	„ „	„	„	„	27. 10.	„	„	62,6	1,45
549	„ „	Leichter Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	57	1,54
550	„ „ Langenberg	Schiefer, Stalldünger und Kalk	„	— gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	73	1,26
551	„ Pölicherberg, Küsterei	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	67	1,41
552	„ Pölicherhelt	„	Kleinberg	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	55	1,56
553	„ „	„	Riesling	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	61,9	1,40
554	„ Kampferberg	Boden, Stalldünger	„	Wenig Peronospora, gespritzt, geschwefelt	25. 10.	„	„	61	1,51
555	„ Diverse	Schiefer, Stalldünger	Gemischt	„ gespritzt, geschwefelt	27. 10.	„	„	52	1,51
556	„ „	„	„	„	„	„	„	62,6	1,42
557	„ Pölicher Neuberg	Leichter Boden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	„	67,9	1,52

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
558	Detzem, Ganzer Berg	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Sauerfäule	Trocken	Weiß	64	1,41
559	„ Diverse	„	„	„	21.—24. 10., Sauerfäule	„	„	62	1,41
560	„ „	Schiefer, Stalldünger u. Kali	Riesling, wenig Kleinberg	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	65	1,40
561	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Sauerfäule	„	„	65	1,50
562	„ Im Ölberg	Schiefer, Boden, Stalldünger u. Kali	Riesling, wenig Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	67	1,53
563	„ Neuberg	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	67	1,49
564	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	66	1,17
565	„ „	Schwerer Schiefer, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	68	1,59
566	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	60	1,16
567	„ Pölicherberg	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	70	1,41
568	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm und Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64	1,61
569	„ In den Bödemen	Leichter Sauerboden	„	Zieml. Sauerw., Stielkrankheit, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64	1,38
570	„ In der Kehricht	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	68	1,38
571	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,27
572	„ „	„	„	„	„	„	„	70	1,41
573	„ „	„	Riesling	„	„	„	„	70	1,47
574	„ Vorderberg	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	61	1,40
575	„ „	„	„	„	„	„	„	70	1,48
576	„ „	„	„	„	„	„	„	67	1,34
577	„ „	„	„	„	„	„	„	64	1,42
578	„ „	„	„	„	„	„	„	67	1,45
579	„ „	„	„	„	„	„	„	69	1,33

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
580	Detzem, In der Lay	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Sauerfäule	Trocken	Weiß	73	1,31
581	„ „	„	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	62	1,45
582	„ „	„	Riesling	„	„	„	„	69	1,32
583	„ Auf der Lay	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	70	1,45
584	Ensch, Diverse	„	Riesling, wenig Kleinberg	Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Sauerfäule	„	„	61	1,53
585	„ Oppelsberg	Schiefer, Grund, Stalldünger	Kleinberg	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	56	1,58
586	„ Kirchenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Sauerfäule	„	„	60	1,47
587	„ Mühlenberg	„	„	„	„	„	„	66,8	1,40
588	„ „	„	Riesling	„	„	„	„	65	1,39
589	„ „	„	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	63	1,43
590	„ Alle Lagen	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	24. 10.	„	„	63	1,65
591	Thörnich, Kompsberg	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	65	1,51
592	Becond, Braun-Friedberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	Riesling	„	28. 10.	„	„	68	1,15
593	„ alt „	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	28. 10., Sauerfäule	„	„	62,5	1,37
594	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	61,5	1,61
595	„ Alt- und Brauneberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	„	„	„	64,1	1,53
596	„ Alter Berg	Schiefer, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	Sauerwurm, Oidium; Peronospora; gespritzt, geschwefelt	28. 10., Sauerfäule	„	„	60,5	1,42
597	Clüsserath, Kornicht	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Sauerfäule	„	„	70,2	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)
598	Clüsserath, Kornicht	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., etwas Sauerfäule	Trocken	Weiß	66	1,34
599	„ „	„	„	„	20./21. 10., Sauerfäule	„	„	69	1,34
600	„ „	„	„	„	21. 10.	„	„	69	1,46
601	„ „	„	„	„	22. 10., Sauerfäule	„	„	68	1,38
602	„ „	„	Riesling u. Kleinberg	„	„	„	„	70,8	1,26
603	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm, Oidium, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Sauerfäule	„	„	67	1,29
604	„ vor Kornicht	„	Riesling, wenig Kleinberg	Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Sauerfäule	„	„	68,5	1,38
605	„ „	„	Riesling	Wenig Sauerwurm, Oidium, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Edelfäule	„	„	67,7	1,29
606	„ „	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	„	68,5	1,32
607	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10.	„	„	60	1,32
608	„ „	„	„	Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Sauerfäule	„	„	65	1,30
609	„ „	„	„	„	„	„	„	68	1,34
610	„ „	„	Riesling	Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	65	1,41
611	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	70	1,24
612	„ „	„	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Sauerfäule	„	„	66	1,29
613	„ Kornichtberg	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10.	„	„	62	1,30
614	„ „	„	Riesling	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	68	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
615	Clüsserath, Ober der Kirche	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	70,7	1,35
616	„ Unterm Dorf	„	Riesling, Kleinberg	Peronospora, Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Sauerfäule	„	„	68	1,30
617	„ Unterm Dorf Langenborn	„	Riesling, wenig Kleinberg	Peronospora, Oidium, Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Sauerfäule	„	„	66	1,32
618	„ Langenborn	„	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	69	1,31
619	„ „	Schiefer u. leicht. Boden Stalldünger	„	„	„	„	„	69	1,33
620	„ „	„	„	Sauerwurm, Oidium; Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	66	1,28
621	„ Königsberg	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Sauerfäule	„	„	63	1,60
622	„ Kohricht	Schiefer, Stalldünger und Kali	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Sauerfäule	„	„	74,2	1,45
623	Köwerich, Vor der Held	Schwerer Schiefer, Stalldünger u. schwefelh. Ammoniak	Riesling, etwas Kleinberg	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	16. 10., Rohfäule	„	„	64,6	1,55
624	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm, Oidium, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Rohfäule	„	„	73,4	1,40
625	„ „	Schwerer Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	63,2	1,04
626	„ „ vor Wieserich	„	Riesling, wenig Kleinberg	Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	21. 10.	„	„	70,2	1,47
627	„ Bubental, vor Wieserich	Schwerer Boden, Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	21. 10., Rohfäule	„	„	62,3	1,54
628	„ Diverse	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Sauerfäule	„	„	69,6	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
629	Köwerich, Diverse	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Sauerfäule	Trocken	Weiß	54	1,55
630	„ Kornicht	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	60,9	1,37
631	„ Pölicherberg u. Köwericherberg	„	Riesling, wenig Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Sauerfäule	„	„	71	1,42
632	„ Gegen das Dorf	„	Riesling, Kleinberg	„	24. 10., Sauerfäule	„	„	73,6	1,44
633	„ Vor Wieserich	„	„	Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	24. 10., wenig Sauerfäule	„	„	71,6	1,46
634	„	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Sauerfäule	„	„	69,3	1,40
635	Leiwen, Thielenberg, Laurentiusberg	Roter Schiefer, schwerer Boden, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	16. 10., Sauerfäule	„	„	68,3	1,39
636	„ Vor der Wies, Laurentiusberg	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	17./18. 10., Rohfäule	„	„	68	1,58
637	„ Diverse	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	— gespritzt, geschwefelt	17./18. 10.	„	„	59,2	1,59
638	„ „	Grund, Schiefer, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Rohfäule	„	„	68,2	1,47
639	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sehr wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10.	„	„	55,7	1,67
640	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	61,7	1,46
641	„ Thielenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	17./19. 10., wenig Rohfäule	„	„	68.3	1,45
642	„ Ochsenlai	Roter Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10., Rohfäule	„	„	70,6	1,41
643	„ Bubental-Bescheid	Grund, Stalldünger	½ Riesling, ½ Kleinberg	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Rohfäule	„	„	61,4	1,41
644	„ „	Grundboden, Stalldünger	Riesling	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10.	„	„	75.7	1,46

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 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)
645	Leiwen, Bubenthal-Peltersberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	53,1	1,65
646	„ Bubenthal Vorschlag	Grundboden, Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	— gespritzt, geschwefelt	21. 10.	„	„	52,7	1,68
647	„ Bubenthal	Grundboden, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Rohfäule	„	„	57	1,40
648	„ Buchental, Bescheid	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling, sehr wenig Kleinberg	Stielkrankheit, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64,3	1,35
649	„ Vor der Wies	Schiefer, Lehm, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Rohfäule	„	„	70	1,25
650	„ Peltersberg	Schwerer Schiefer, Stalldünger	2/10 Riesling, 8/10 Kleinberg	Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Sauerfäule	„	„	60	1,31
651	„ Alle Lagen	Grund, Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20./21. 10., Sauerfäule	„	„	55,5	1,51
652	„ Im Kampel	„	Wenig Riesling, Kleinberg	—	21. 10.	„	„	57,7	1,64
653	„ „	Schwerer Schiefer, Stalldünger	Kleinberg	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	59,2	1,56
654	„ Kampel, Bescheid	Schwerer Boden, Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Etwas Peronospora; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Rohfäule	„	„	52,6	1,82
655	„ Ober d. Dorf	Leichter Schiefer, Stall- u. etwas Kunstdüng.	Riesling	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., wenig Sauerfäule	„	„	54,6	1,70
656	„ „	Schiefer, Stalldünger	Etwas Riesling, meist Kleinberg	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10.	„	„	62,7	1,39
657	Trittenheim, Olk, Paiel	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18./20. 10., Rohfäule	„	„	71,4	1,41
658	„ Auf dem Fahr	1/2 Schiefer, 1/2 Boden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	20. 10., Sauerfäule	„	„	59	1,50
659	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Roh- und Edelfäule	„	„	75,5	1,44
660	„ Unter dem Fahr	„	Riesling	„	21. 10., Rohfäule	„	„	60,3	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 (g in 100 ccm)
661	Trittenheim, Unter dem Fahr	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21. 10., Edelfäule	Trocken	Weiß	68,8	1,43
662	„ Laurentiusburg	„	„	„	21. 10.	„	„	66,4	1,57
663	„ „ Olk	„	Riesling, etwas Kleinberg	„	21. 10., Rohfäule	„	„	64	1,50
664	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, gespritzt	26. 10.	„	„	77	1,21
665	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	27. 10.	„	„	72	1,20
666	„ „	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	73,5	1,45
667	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	70	1,20
668	„ „	„	„	„	„	„	„	72	1,21
669	„ Galgenberg, Weiherbach	„	Riesling, etwas Kleinberg	„	21. 10., Rohfäule	„	„	61	1,40
670	„ „	„	Riesling	„	„	„	„	64,1	1,50
671	„ Falkenberg	„	„	„	„	„	„	64,6	1,45
672	„ Unterm Paiel	„	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	58,2	1,30
673	„ Paiel	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	21. 10., Rohfäule	„	„	73,4	1,54
674	„ Weiherbach	„	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	69,8	1,49
675	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	71,1	1,49
676	Rievenich, Diverse	„	„	Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	27. 10.	„	„	53	1,56
677	Neumagen Leienberg	„	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Sauerfäule	„	„	71,6	1,62
678	„ „	Schiefer und Boden, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	26. 10., Sauerfäule	„	„	69	1,26
679	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	27. 10.	„	„	72	1,04
680	„ „	„	Riesling	Sauerwurm; —	„	„	„	73	1,17
681	„ „ Hambuch	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	71	1,35
682	„ „ Rosengärtchen	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt u. ausgelesen	„	„	„	73	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	Neumagen, Wispelt	Schiefer u. Grund, Stalldünger	Riesling	Stielkrankheit, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	28. 10.	Trocken	Weiß	72	1,45
684	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	31. 10.	„	„	64	1,41
685	„ Hambuch	„	„	Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	26. 10., Sauerfäule	„	„	66	1,41
686	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	27. 10.	„	„	67	1,39
687	„ „	„	„	Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	68	1,41
688	„ „	„	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Sauerfäule	„	„	71	1,32
689	„ „	„	Riesling	Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Edelfäule	„	„	70	1,43
690	„ „	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	27. 10., Sauerfäule	„	„	65	1,46
691	„ „	„	Riesling, Kleinberg	Stielkrankheit, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Stielfäule	„	„	69	1,38
692	„ „	„	Riesling, wenig Kleinberg	Peronospora; gespritzt	27. 10.,	„	„	65	1,20
693	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling	—	„	„	„	70	1,40
694	„ „	„	„	—	„	„	„	66	1,39
695	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Stielkrankheit, gespritzt, geschwefelt	„	„	„	67	1,35
696	Dhron, Unterste Mühle	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	2. 11.	Regen	„	63	1,26
697	„ „	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	62	1,17
698	„ Diverse	Schiefer, Stalldünger	„	Oidium, Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	59	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
699	Dhron, Diverse	Schiefer, Grund, Stalldünger	Riesling	Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	2. 11.	Regen	Weiß	59	1,27
700	„ Hofberg	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	60	1,49
701	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	„	„	76	1,47
702	„ Niedermühl-Hofberg	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	2. 11.	„	„	59	1,38
703	„ Niedermühle	„	„	Oidium, Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	„	„	66	1,35
704	„ „	„	„	„	„	„	„	72	1,35
705	„ Untersberg, Hofberg	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerw., Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	2. 11.	„	„	68	1,25
706	„ Emmelerberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64	1,30
707	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	63	1,13
708	„ „	„	„	Viel Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	67	1,28
709	„ Mühlenberg	Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	60	1,38
710	Niederemmel, Diverse	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	25. 10., Sauerfäule	Trocken	„	72	1,42
711	„ Hohlweid	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	25. 10.	„	„	69	1,38
712	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	25. 10., Sauerfäule	„	„	69	1,45
713	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	28. 10., wenig Sauerfäule	„	„	60	1,65

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
714	Niederemmel, Hohlweid, Lay	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Viel Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	26. 10., Sauerfäule	Trocken	Weiß	67	1,44
715	„ „ „	„	„	Wenig Sauerwurm, Oidium; Peronospora; gespritzt, geschwefelt	28. 10., Sauerfäule	„	„	69	1,41
716	„ In der Alz	„	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	25. 10.	„	„	64	1,53
717	„ Kehl	„	„	„	„	„	„	70	1,50
718	„ Fundelsgraben Güterhaus	Leichter Schieferbod., Stalldünger	„	Viel Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	27. 10.	„	„	67	1,44
719	„ Beet-Thronerberg	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	60	1,51
720	„ Beet	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Sauerfäule	„	„	60	1,58
721	„ Lay	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	2. 11.	Kalt, teilweise Regen	„	74	1,19
722	„ Güntherslay	„	„	„	3. 11.	Kalt	„	75,8	1,28
723	„ Diverse	„	„	Viel Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Sauerfäule	Trocken	„	67	1,37
724	Piesport, Kehl Hohlweid	„ „	„ „	Viel Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	26. 10., Sauerfäule	„	„	68	1,48
725	„ Kehl, Beet	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	28. 10., Sauerfäule	„	„	64	1,75
726	„ Lay	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Oidium, Sauerwurm, Peronospora, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	26. 10., Sauerfäule	„	„	68	1,28
727	„ Hohlweid	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	31. 10.	„	„	67	1,09
728	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	„	„	64	1,32

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
729	Piesport, Kirchel	Schiefer, Boden, Stalldünger, Kalk	Riesling	Sauerwurm, Peronospora, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	Regen	Weiß	70	1,42
730	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	„	Trocken	„	71	1,22
731	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	68	1,25
732	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Sauerwurm, Peronospora, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	„	—	„	67	1,62
733	„ „	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	3. 11., Edelfäule	Trocken	„	71	1,52
734	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger,	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	„	„	68	1,32
735	„ „	„	„	„	„	„	„	64	1,30
736	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	64	1,20
737	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	72	1,32
738	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Peronospora, Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	63	1,13
739	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	71	1,25
740	„ „ Rußert	Schiefer, Boden, Stalldünger, Guano	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	63	1,18
741	„ Briesch	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	76	1,26
742	„ „	„	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	77	1,25
743	„ Goldtröpfchen	„	„	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	75	1,22
744	„ Ganzer Bann	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	63	1,35

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
745	Müstert, Dhronerberg	Schiefer, Grund, Stall- und Kunstdüng.	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	61	1,53
746	Minheim, Linken	Gemischt. Boden, Stalldünger	„	Gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	67,3	1,66
747	„ „	„	„	„	24. 10.	„	„	68,4	1,66
748	„ „	„	„	„	„	„	„	68,6	1,60
749	„ „	„	„	„	„	„	„	69,6	1,52
750	„ Mühlenweg	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	22. 10.	„	„	59,7	1,54
751	„ Pichter	Gemischt. Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	61,9	1,45
752	„ Rosenberg	„	„	„	„	„	„	66,4	1,36
753	„ „	„	„	„	24. 10.	„	„	69,6	1,66
754	„ Burglay	Schiefer, Stalldünger	„	„	23. 10.	„	„	64	1,57
755	„ Diverse Lagen	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Rohfäule	„	„	69,3	1,65
756	„ „	„	„	Teilweise Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	69,8	1,68
757	„ „	Gemischt. Boden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	65,6	1,73
758	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Rohfäule	„	„	73	1,55
759	„ „	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	65,8	1,60
760	„ „	Gemischter Boden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	66,4	1,63
761	„ „	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Rohfäule	„	„	66,7	1,58
762	„ „	„	„	„	„	„	„	61	1,92
763	„ „	Boden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	65,5	1,60
764	„ „	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Rohfäule	„	„	69,4	1,52
765	„ „	Boden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	66,3	1,55

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
766	Minheim, Diverse Lagen	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	69,8	1,69
767	Winterich, Niederberg	Schieferboden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	59,5	1,44
768	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	25. 10., Rohfäule	„	„	58	1,60
769	„ Geierslay, Brauert	Schiefer, Stalldünger	„	„	25./26. 10.	„	„	67	1,40
770	„ Diverse	Schieferboden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	60	1,60
771	„ „	Gemischt, Stalldünger	„	„	26./27. 10.	„	„	61,5	1,35
772	„ In der Lucht	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	26. 10., Rohfäule	„	„	54	1,54
773	„ „	„	„	„	27. 10., Rohfäule	„	„	57	1,63
774	„ Heckenpfad	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	27. 10.	„	„	56,5	1,68
775	„ Brauert	„	„	„	„	„	„	52,5	1,59
776	„ „	„	„	„	„	„	„	59	1,41
777	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	„	„	„	62,5	1,48
778	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	64,5	1,40
779	„ „	„	„	„	„	„	„	65,5	1,50
780	„ Sonnenseite	„	„	„	„	„	„	60	1,51
781	„ Rosenberg	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	28. 10., Rohfäule	„	„	58,5	1,62
782	„ Olk	Lehm, Stalldünger	„	„	„	„	„	58	1,56
783	Kesten, Burlay	„	„	— gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	67	1,59
784	„ Klein Gilgert	Schiefer, Grund, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Rohfäule	„	„	62,8	1,44
785	„ Im braunen Pichter	„	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64	1,42
786	„ Im braunen Pichter, Herrenberg	„	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	60	1,63

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
787	Kesten, Herrenberg	Schiefer, Grund. Stalldünger	Riesling, Kleinberg	— gespritzt, geschwefelt	22. 10.	Trocken	Weiß	68	1,46
788	„ „	„	Riesling	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Rohfäule	„	„	69	1,80
789	„ „	„	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	65	1,53
790	„ „	Grund, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	65	1,77
791	„ Kardel	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22./24. 10., Rohfäule	„	„	62	1,68
792	„ Hinterberg	Lehm, Kies, Stalldünger	„	„	24. 10., Rohfäule	„	„	63	1,88
793	Monzel, Niederberg	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	21./22. 10., Rohfäule	„	„	64	1,46
794	„ Paulinusberg	„	Riesling	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	76	1,37
795	„ Herrenberg	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	„	„	„	„	60	1,50
796	„ Braune-pichter	„	Riesling, etwas Kleinberg	„	22. 10., Rohfäule	„	„	69	1,52
797	„ „	„	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	68	1,33
798	„ „ Kardel	Schiefer, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	63	1,50
799	„ Braune-pichter, Lummert	Ton, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Rohfäule	„	„	62	1,58
800	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,62
801	„ Kardel	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	69	1,51
802	„ Kirch	Stein, Lehm, Stalldünger	Riesling, viel Kleinberg	— gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	66	1,55
803	Burgen, Bitsch	Schiefer, schw. Boden, Stalldünger	Riesling	„	27. 10.	„	„	61	1,65
804	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Rohfäule	„	„	60	1,70

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
805	Burgen, Vorderst Bitsch	Schiefer, Grund, Stalldünger	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	27. 10.	Trocken	Weiß	62	1,45
806	„ „	„	„	„	„	„	„	58	1,72
807	„ „	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	„	„	„	„	61	1,66
808	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Rohfäule	„	„	56	1,65
809	Filzen, Filzener Berg	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	64,2	1,39
810	„ „	„	„	„	„	„	„	58,2	1,58
811	„ „	„	„	„	„	„	„	61	1,45
812	„ „	„	„	„	„	„	„	61,5	1,44
813	„ „	„	„	„	„	„	„	58,5	1,55
814	„ „	„	„	„	„	„	„	58	1,62
815	„ „	„	„	„	25. 10.	„	„	60,2	1,58
816	„ Pinnert	„	„	„	„	„	„	60,5	1,87
816a	„ „	„	„	„	„	„	„	60,5	1,47
817	Dusemond, Brauneberg	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	10.—12. 10.	„	„	77,1	1,30
818	„ „	„	„	„	12./13. 10.	„	„	69	1,30
819	„ „	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	77,1	1,28
820	„ „	Schiefer-artig, Stalldünger	„	Sauerwurm, Peronospora, gespritzt, geschwefelt	12./13. 10., Rohfäule	„	„	78,5	1,39
821	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	65,7	1,19
822	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	13. 10.	„	„	75	1,32
823	„ „	„	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	77,4	1,39
824	„ „	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	71	1,54
825	Mülheim, Bitsch, Held	„	„	— gespritzt, geschwefelt	26./27. 10.	„	„	61	1,73
826	„ „	Schiefer, gemischt, Stalldünger	„	„ „	27. 10.	„	„	61	1,58
827	„ Bitsch, Held	Schiefer, Stalldünger	„	„	28. 10.	„	„	63	1,40
828	„ „	„	„	„	„	„	„	60	1,54

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 (Rotwein, Weißwein, Schilcherwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
829	Mülheim, Bitsch Geiselberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	27. 10.	Trocken	Weiß	66	1,50
830	„ Bitsch	Grund, Stalldünger	„	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	28. 10., Rohfäule	„	„	66	1,42
831	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	61	1,58
832	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	66	1,46
833	„ „	„	„	„	„	„	„	61	1,42
834	„ „	„	„	„	„	„	„	58	1,60
835	„ „	„	„	„	„	„	„	63	1,55
836	„ „	„	„	„	„	„	„	61	1,58
837	„ „	„	„	„	„	„	„	60	1,45
838	„ „	„	„	„	„	„	„	64	1,73
839	„ „	„	„	„	„	„	„	61	1,62
840	„ „	„	„	„	„	„	„	63	1,65
841	„ Leienkaul	„	„	„	„	„	„	67	1,57
842	Veldenz, Kirchberg	Grund, Stalldünger	„	„	26. 10.	„	„	63	1,51
843	„ „	Schiefer, gemischt, Stalldünger	„	„	„	„	„	64	1,60
844	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	26./27. 10.	„	„	60	1,46
845	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,57
846	„ „	„	„	„	27. 10.	„	„	62	1,55
847	„ „	„	„	„	„	„	„	65	1,42
848	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	63	1,52
849	„ „	Schiefer, gemischt, Stalldünger	„	„ Peronospora, gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	64	1,73
850	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64	1,35
851	Lieser, Niederberg	Schiefer, Lehm, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10., etwas Rohfäule	„	„	65,6	1,36
852	„ „	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	„	„	„	„	64,8	1,57
853	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	18./19. 10.	„	„	62,5	1,34
854	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10., etwas Rohfäule	„	„	65,4	1,42

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)
855	Liesér, Niederberg	Schiefer, Ton, Stalldünger	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	18./19. 10.	Trocken	Weiß	61,8	1,36
856	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10., Rohfäule	„	„	73,1	1,27
857	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	19. 10.	„	„	65,6	1,45
858	„ „	„	„	„	„	„	„	68	1,43
859	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10., etwas Rohfäule	„	„	71,1	1,50
860	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	19. 10.	„	„	67,5	1,49
861	„ „	Ton, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10., etwas Rohfäule	„	„	67,7	1,36
862	„ „	Schiefer, Ton, Lehm, Stalldünger	„	„	19. 10., Rohfäule	„	„	66,5	1,35
863	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	71,1	1,30
864	„ „	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	„	19./20. 10., etwas Rohfäule	„	„	68,8	1,39
865	„ „	„	Riesling, Kleinberg	„	20. 10., etwas Rohfäule	„	„	65,4	1,48
866	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	64,5	1,58
867	„ Sand	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	„	19. 10.	„	„	67,4	1,46
868	„ Oberberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	66,5	1,35
869	„ Schlimmer Weg	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10., etwas Rohfäule	„	„	86,3	1,21
870	Andel, Loch, Sonnenseite	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Oidium, gespritzt, geschwefelt	27./28. 10.	„	„	58	1,66
871	„ Sonnenseite	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	60	1,65
872	„ „	„	„	„	„	„	„	57	1,53
873	„ „ Pfahl	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	53	1,68

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
874	Andel, Im Loch	Grund, Stalldünger	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	28. 10.	Trocken	Weiß	59	1,62
875	„ „	„	„	„	„	„	„	59	1,75
876	Cues, Rosenberg	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	„	23./24. 10.	„	„	62	1,50
877	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	24. 10.	„	„	69	1,50
878	„ „	„	„	„	„	„	„	66	1,53
879	„ „ Altenbaum	Schiefer, Ton, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	„	„	„	„	67	1,41
880	„ Lay, Ritsch	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	23./24. 10., Rohfäule	„	„	63	1,38
881	„ „ „	„	Riesling	Keine; gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	68	1,45
882	„ „ Tof	„	„	„	„	„	„	68	1,60
883	„ „	„	„	„	„	„	„	65	1,54
884	„ „	„	„	„	„	„	„	65	1,45
885	„ „	„	„	„	„	„	„	74	1,45
886	„ „	„	„	„	„	„	„	71	1,47
887	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	64,2	1,45
888	„ „	„	„	„	„	„	„	63,2	1,54
889	„ Roderech	„	„	„	„	„	„	66	1,56
890	„ „ Weißenstein	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	„	„	„	„	68	1,48
891	„ Ritsch	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	66	1,57
892	„ Grube	„	„	„	„	„	„	69	1,47
893	Bernkastel Haargarten	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	24. 10., Rohfäule	„	„	71,5	1,58
894	„ Bernk. Doktor Badestube	„	„	Stielkrankheit; gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	83	1,48
895	„ Lay	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	84	1,19
896	„ Steinkaul	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	66	1,15
897	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	68	1,42
898	„ „	„	„	„	„	„	„	66	1,28
899	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	68	1,48

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
900	Bernkastel, Held	Schiefer, Stalldünger	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	27. 10.	Trocken	Weiß	70	1,30
901	„ „	„	„	„	„	„	„	67	1,25
902	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	„	29. 10.	„	„	69	1,43
903	„ Altenwald	Schiefer, Stalldünger	„	„	27. 10.	„	„	66	1,38
904	„ „	„	„	„	„	„	„	61	1,57
905	„ „	„	Riesling, etwas Kleinberg	„	„	„	„	65	1,42
906	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	28. 10.	„	„	51	1,59
907	„ Gadert, Pallert	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	27. 10.	„	„	66	1,30
908	„ Graacher Weg	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	27. 10., Sauerfäule	„	„	67	1,32
909	„ Diverse	„	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	27. 10.	„	„	62	1,14
910	„ Graben	Schiefer, Stall- und Kunstdüng., Kali, Thomasmehl	„	„	„	„	„	70	1,22
911	„ Schloßberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	28. 10.	„	„	66	1,55
912	„ „	„	Riesling	„	„	„	„	60	1,53
913	„ Auf der Horst	Schiefer, Stalldünger und Kali	„	„	„	„	„	68	1,42
914	„ Rosenberg	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	28. 10., Sauerfäule	„	„	66	1,32
915	„ Schvanen	„	„	— gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	72	1,26
916	„ Leiterbäumchen	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	76	1,20
917	„ In der Badstube	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	70	1,38
918	„ Hochlay, Schloßb.	„	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	68	1,55
919	„ Im Bradenhöfgen	Grund, Stalldünger	Riesling	„	„	„	„	71	1,28
920	„ Kirchengrube	Schiefer, Stalldünger	„	„	29. 10.	„	„	75	1,25
921	Graach, Thierlay	„	„	„	28. 10.	„	„	74	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
922	Graach, Thierlay	Schwerer Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	2. 11., Rohfäule	Regen	Weiß	63,4	1,33
923	„ Humberg	Schwerer Boden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	28. 10.	Trocken	„	75	1,29
924	„ „	Mittelschwerer Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt	2. 11.	Regen	„	74,4	1,16
925	„ „	„	„	„	„	„	„	72,4	1,13
926	„ „	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	2. 11., Rohfäule	„	„	67	1,23
927	„ Diverse	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Peronospora; gespritzt	2. 11.	„	„	71,2	1,48
928	„ „	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	2. 11., Rohfäule	„	„	60,5	1,46
929	„ „	Mittelschwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	2. 11., etwas Rohfäule	„	„	68,4	1,23
930	„ Vorderst Gehr	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt	2. 11., Rohfäule	„	„	68,4	1,55
931	„ Gehr	Schwerer Boden, Stalldünger	„	— gespritzt	2. 11.	„	„	68,4	1,21
932	„ Zehnthaus, Domprobstbann	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	2. 11., Rohfäule	„	„	72,5	1,19
933	„ Faskel	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	79,7	1,48
934	„ Hochlay	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	69,4	1,19
935	„ Braunes	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	66,2	1,23
936	„ „	Mittelschwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	73,3	1,41
937	„ Gertzgrub	„	„	„	„	„	„	69	1,23
938	„ Breit	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	65,2	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
939	Graach, Neuberg, Hofberg	Schwerer Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; ausgelesen	31. 10.	Regen	Weiß	62,5	1,38
940	„ Hofberg	„	„	„	3. 11.	„	„	68,4	1,38
941	„ Zehnthaus	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	3. 11., etwas Rohfäule	Trocken	„	73	1,28
942	„ Gehr	„	„	„	„	„	„	68	1,27
943	Wehlen, 5. Bann	„	„	„	2. 11.	Regen	„	64	1,32
944	„ 6. Bann	„	„	„	„	„	„	62	1,30
945	„ Diverse	„	„	„	2. 11., Rohfäule	„	„	62,5	1,38
946	„ „	„	„	„	3. 11., etwas Rohfäule	Trocken	„	66	1,78
947	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,43
948	„ Michelsberg	„	„	„	2. 11., Rohfäule	„	„	61,1	1,33
949	„ Port	„	„	„	„	Regen	„	63,2	1,34
950	„ Bickerd	„	„	„	2. 11., etwas Rohfäule	„	„	74,2	1,11
951	„ Pichter	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	3. 11.	Trocken	„	66	1,21
952	„ Im Feinter	„	„	„	„	„	„	70	1,21
953	„ In der Schleif	„	„	„	„	„	„	72	1,31
954	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	3. 11., etwas Rohfäule	„	„	67	1,44
955	„ Langenberg, Ederslay	„	„	Gespritzt, geschwefelt	„	Regen	„	76	1,12
956	„ Lay	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	3. 11., etwas Rohfäule	Trocken	„	80	1,21
957	„ „	„	„	„	„	„	„	83	1,23
958	Zeltingen, Burg, Schloßberg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng., Ammoniak	„	—	14./15. 10., Edelfäule	„	„	81	1,32
959	„ Burg, Sonnenuhr	Schiefer, Stalldünger	„	—	18. 10., Edelfäule	„	„	86	1,39
960	„ Kauberg, Sonnenuhr	„	„	—	17. 10., Edelfäule	„	„	85	1,31
961	„ Kauberg, Graben	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	— gespritzt, geschwefelt	17. 10.	„	„	81	1,46
962	„ Kirchwingert	„	„	—	„	„	„	78	1,43
963	„ Diverse	½ Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	—	„	„	„	75	1,25

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
964	Zeltingen, Diverse	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	17. 10., Edelfäule	Trocken	Weiß	88	1,43
965	„ Held, Kirchenpfad	Mehr Boden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	17. 10.	„	„	65	1,44
966	„ Ploglender	Boden, Stalldünger	„	—	17. 10., Auslese, Edelfäule	„	„	66	1,58
967	„ „	„	„	—	18. 10.	„	„	61	1,75
968	„ Im Annenrech	Schiefer, Stalldünger	„	—	17. 10., Vorlese, Edelfäule	„	„	71	1,28
969	„ Rotlay	„	„	—	17. 10., Edelfäule	„	„	80	1,40
970	„ „	„	„	—	„	„	„	83	1,36
971	„ Langstadt, Welbersburg	„	„	—	„	„	„	77	1,40
972	„ Müller, Rotlay	„	„	—	„	„	„	75	1,40
973	„ In der Lehnschaft	„	„	—	17. 10., Spuren von Sauerfäule	„	„	85	1,26
974	„ Graben	„	„	—	17. 10., Edelfäule	„	„	84	1,31
975	„ Burg	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	—	„	„	„	86	1,25
976	„ Eicht, Fliegenberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	17. 10., wenig Rohfäule	„	„	90,4	1,39
977	„ Schölgesberg, Annenrech	„	„	—	18. 10.	„	„	79	1,41
978	Rachtig, Unter dem Langenberg	„	„	—	17. 10., Edelfäule	„	„	76,3	1,58
979	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt	„	„	„	67,7	1,57
980	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	—	17. 10.	„	„	68,3	1,79
981	„ Langenberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	69,5	1,61
982	„ Unter Stirn	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; keine	17. 10., Sauerfäule	„	„	76	1,58
983	„ Briel	„	„	„	17. 10., Sauer- und Edelfäule	„	„	68,3	1,72
984	„ Bleusch	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	17. 10.	„	„	68,9	1,82
985	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	Sauerwurm; —	17. 10., Sauerfäule	„	„	67,3	1,62
986	„ „	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	17. 10., Sauerfäule, etw. Edelfäule	„	„	61,4	1,87

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)
987	Rachtig, Bleusch	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	17. 10.	Trocken	Weiß	68,5	1,55
988	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; —	17. 10., Sauerfäule	„	„	70,6	1,58
989	Ürzig, Schwarzlay	„	„	—	15./17. 10., Sauerfäule	„	„	72,8	1,56
990	„ Würzgarten	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	17./18. 10., wenig Sauerfäule, etwas Edelfäule	„	„	73,4	1,35
991	„ Pichter	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	17./18. 10., Sauerfäule	„	„	70	1,41
992	„ „	Boden, Stalldünger	„	„	18. 10., Sauerfäule	„	„	72	1,73
993	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18. 10.	„	„	75	1,50
994	„ Fischerei	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18. 10., Sauerfäule	„	„	75	1,43
995	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	Sauerwurm; —	„	„	„	70	1,65
996	„ Kinheimer Pichter	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	69	1,54
997	„ Erdener Berg	„	„	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	76	1,56
998	„ „	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	18. 10.	„	„	69	1,54
999	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18. 10., wenig Sauerfäule	„	„	69	1,25
1000	„ Oberberg	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	69	1,55
1001	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	68,4	1,55
1002	„ „	Grund, Lehm, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	„	„	„	„	72,4	1,48
1003	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	68,3	1,61

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1004	Ürzig, Oberberg	Boden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18. 10.	Trocken	Weiß	72,6	1,52
1005	„ „	Grund, Stalldünger	„	„	18./19. 10.	„	„	72	1,79
1006	„ Rachtiger Berg	Schiefer, Boden, Stalldünger	Riesling	„	18. 10., Sauerfäule	„	„	66	1,78
1007	„	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; —	18. 10.	„	„	63,9	1,58
1008	„	„	„	„	18. 10., Sauerfäule	„	„	69	1,50
1009	„ Pläckert	Boden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	69,2	1,69
1010	„ Diverse	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	72	1,43
1011	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	18. 10.	„	„	69,6	1,44
1012	„ Grein	Grund, Stalldünger	Riesling	„	18. 10., Sauerfäule	„	„	71	1,51
1013	„ „	„	Riesling, wenig Kleinberg	„	„	„	„	74,1	1,67
1014	„ Unterberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	19. 10., Sauerfäule	„	„	70	1,79
1015	„ Pfarrvittum	„	Riesling	Wenig Sauerwurm, etwas Peronospora; gespritzt, geschwefelt	24. 10.	„	„	76	1,64
1016	„ Maxberg	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18. 10., Sauerfäule	„	„	75,5	1,36
1017	Erden, Bußlay	„	„	Peronospora, wenig Sauerwurm; —	26. 10.	„	„	72,2	1,27
1018	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	26. 10., Edelfäule	„	„	75,4	1,36
1019	„ Kribslay	„	„	„	26. 10.	„	„	76,7	1,27
1020	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	76,6	1,37
1021	„ Auf Herrberg	„	„	„	„	„	„	78,1	1,15
1022	„ „	„	„	„	„	„	„	76	1,28
1023	„ „	„	„	—	27. 10.	„	„	74	1,42
1024	„ Auf Quärel	„	„	— gespritzt	26. 10.	„	„	74,5	1,03
1025	„ Hahnenberg	„	„	— gespritzt, geschwefelt	27. 10.	„	„	84,7	1,53
1026	„ „	„	„	„	28. 10.	„	„	74,7	1,49

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1027	Erden, Hirzlay	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	28. 10.	Trocken	Weiß	82,7	1,46
1028	Kinheim, Löwenberg	„	„	Gespritzt, geschwefelt	17. 10.	„	„	69,2	1,62
1029	„ „	„	„	—	„	„	„	77	1,29
1030	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Wenig Peronospora u. Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	17. 10., Edelfäule	„	„	73	1,44
1031	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	19. 10.	„	„	75,9	1,26
1032	„ „	„	„	—	„	„	„	66	1,48
1033	„ „	„	„	—	„	„	„	67	1,48
1034	„ „	„	„	—	„	„	„	66	1,60
1035	„ „ Petsch	„	„	—	„	„	„	74	1,26
1036	„ „	„	„	—	19. 10., Edelfäule	„	„	74,9	1,36
1037	„ „	„	„	—	19. 10.	„	„	75	1,48
1038	„ Im Petsch	„	„	—	17. 10.	„	„	66,7	1,39
1039	„ Lay	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	62,6	1,31
1040	„ Rosenberg	„	„	—	„	„	„	83,5	1,33
1041	„ „	„	Riesling, ganz wenig Kleinberg	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	76,4	1,40
1042	„ „	„	Riesling	Sehr wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10., Edelfäule	„	„	88	1,29
1043	„ „ Petsch	„	„	—	19. 10.	„	„	80	1,38
1044	„ „ Bach	„	„	—	„	„	„	80	1,32
1045	„ Im Bundel	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	67	1,83
1046	„ Petersberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	69	1,26
1047	„ Diverse	„	„	—	„	„	„	71	1,47
1048	„ Kestenbüsch, Kent	„	Riesling, wenig Österreicher	Peronospora; gespritzt,	17. 10.	„	„	70	1,52
1049	Cröv, Niederberg	Schiefer, Grund, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	73	1,46
1050	„ „	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	17./18. 10.	„	„	73	1,49
1051	„ „	Fast ganz Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10.	„	„	74	1,42

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)
1052	Cröv, Niederberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	72	1,42
1053	„ „	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	20. 10.	„	„	79,9	1,59
1054	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	20. 10., Rohfäule	„	„	74,6	1,63
1055	„ „ Plandt	„	„	Peronospora, Mehltau; gespritzt, geschwefelt	19. 10.	„	„	66	1,54
1056	„ Geisenheck, Bleuel	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; —	18./19. 10.	„	„	67	1,51
1057	„ Geisenheck, Plandt	„	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	19. 10.	„	„	66	1,47
1058	„ Jüngerst, Bleuel	„	„	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10., Rohfäule	„	„	65	1,52
1059	„ Jüngerst	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10.	„	„	65	1,61
1060	„ „	„	„	„	„	„	„	65	1,57
1061	„ „	„	„	Peronospora; —	„	„	„	60	1,59
1062	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	69	1,51
1063	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	„	„	„	63	1,55
1064	„ „	„	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	70,2	1,57
1065	„ „	„	„	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10. Rohfäule	„	„	63	1,64
1066	„ Steffensberg	„	„	Peronospora, Oidium, etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10., Rohfäule	„	„	66	1,48
1067	„ Im Plandt	„	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	19. 10.	Wenig Regen	„	67	1,63

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1068	Cröv, Im Plandt	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	62	1,72
1069	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	19. 10.	„	„	74,4	1,59
1070	„ Kohlenberg, Braunfeld	„	„	„	„	Wenig Regen	„	62	1,61
1071	„ Beiersbach, Plandt	„	„	„	„	Trocken	„	71	1,52
1072	„	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm; —	„	„	„	64	1,51
1073	„ Kirchgarten	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	24.—26. 10., Rohfäule	„	„	90,8	1,28
1074	„ „	„	„	„	24.—26. 10., etwas Rohfäule	„	„	80,4	1,33
1075	„ Diverse	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Österreicher	Peronospora, Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	19. 10.	„	„	67	1,53
1076	Wolf, Hinterlay	Schiefer, Grund, Stalldünger	Riesling	„	26. 10.	„	„	68,6	1,49
1077	„ Klause	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	66	1,46
1078	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	„	„	„	70,6	1,38
1079	„ Neuberg	„	„	„	„	„	„	64,6	1,39
1080	Kövenich, Burgberg	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	18. 10.	„	„	55,6	1,65
1081	„ „	„	„	„	19. 10.	„	„	68,9	1,52
1082	„ Vor dem Wald	Schiefer, Boden, Stalldünger	„	„	18. 10.	„	„	62,4	1,64
1083	„ „	„	„	„	19. 10.	„	„	60	1,76
1084	„ „	„	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	62,8	1,73
1085	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	20. 10.	„	„	70,1	1,58
1086	„ Kompober	„	„	„	19. 10. Sauerfäule	„	„	69,9	1,36
1087	Reil, Diverse	„	„	— gespritzt	24. 10.	„	„	68	1,34
1088	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	64	1,74
1089	„ Falkenlay	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	25. 10.	„	„	62	1,72

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1090	Reil, Neulay	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	25. 10.	Trocken	Weiß	70	1,57
1091	„ Neuenweg	Schiefer, Grund, Stalldünger	Riesling, Kleinberg, Österreicher	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	62,4	1,68
1092	„ Pfahlheck	Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	26. 10.	„	„	65	1,50
1093	„ Stader, Fels	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	61	1,70
1094	„ Stader	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	„	„	„	62	1,45
1095	„ Kanelsbach, Fels	„	„	„	„	„	„	58	1,78
1096	„ Burgerberg	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	67	1,50
1097	„ „	Schiefer, Stall- und Kunstdüng., Kali	„	„	„	„	„	68	1,47
1098	„ Feld	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	54	1,95
1099	„ „	„	„	„	„	„	„	60	1,91
1100	„ „	Boden, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	62	1,67
1101	„ Auf Plates	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	60	1,66
1102	„ Feldbann	Schwerer Boden, Stalldünger	„	Keine; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	64	1,86

IV. Weinbaugebiet der Lieser.

1103	Platten, Neuberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	26. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	58	1,42
1104	„ Diverse	„	„	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	27. 10., Rohfäule	„	„	56	1,56
1105	„ Kellerberg	„	„	Keine; gespritzt, geschwefelt	28. 10.	„	„	54,5	1,57
1106	„ In der Sank	„	„	„	„	„	„	54	1,57
1107	Osann, Hahnenberg	Schieferboden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Peronospora; gespritzt	29. 10., Rohfäule	„	„	49,8	1,60

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 Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1108	Osann, Loch	Schieferboden, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	Peronospora, gespritzt	29. 10., Rohfäule	Tau, Sonnenschein	Weiß	50,4	1,71
1109	„ Pommertal	„	Riesling	„	„	„	„	54,8	1,67
1110	„ „	„	„	„	„	„	„	56,6	1,51
1111	„ Im Austlink	„	„	„	„	„	„	52,5	1,55
1112	„ Rosenberg	„	„	Peronospora; gespritzt, geschwefelt	„	Trocken	„	51,8	1,60
1113	„ „	„	„	Peronospora; gespritzt	31. 10., Rohfäule	Regenwetter	„	52,5	1,42
1114	„ Vorderst Pommertal	„	„	„	„	„	„	58,8	1,84
1115	„ Auf d. neuen Weg, Rosenberg	„	„	„	„	„	„	59	1,49
1116	Maring Noviand, Bubering	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, etwas Oidium; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10., etwas Rohfäule	Trocken	„	61,8	1,64
1117	„ „	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	„	18./19. 10., Rohfäule	„	„	59,6	1,52
1118	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt	18./19. 10.	„	„	59,8	1,68
1119	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10., etwas Rohfäule	„	„	60,8	1,45
1120	„ „ Schart	„	„	Etwas Oidium; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10.	„	„	59,8	1,75
1121	„ „ „ Ehrlich	„	„	„	„	„	„	58,8	1,62
1122	„ Bubering Macherberg	„	„	Peronospora, etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10., etwas Rohfäule	„	„	57,8	1,67
1123	„ Bubering, Kleinberg	„	„	Peronospora; gespritzt	18./19. 10.	„	„	59	1,58
1124	„ Ehrlich	„	„	— gespritzt	„	„	„	57,8	1,80
1125	„ „ Macherberg	„	„	Ziemlich viel Sauerwurm, Oidium; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10., Rohfäule	„	„	59,8	1,66
1126	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	59	1,76
1127	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	18./19. 10.	„	„	61,8	1,25
1128	„ Oberberg	Schiefer, Ton, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	„	„	„	62	1,76

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1129	Maring-Noviand, Maringerberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	21./22. 10., Rohfäule	Trocken	Weiß	62	1,33
1130	„ Mittlerer Bann	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	63,2	1,50
1131	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Roh- und Sauerfäule	„	„	59	1,38
1132	„ Rosenberg	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	22. 10., etwas Roh- u. Sauerfäule	„	„	60	1,61
1133	„ „	„	„	Gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	56	1,38
1134	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm; gespritzt geschwefelt	22. 10., etwas Roh- und Sauerfäule	„	„	48	1,33
1135	„ „	„	„	Oidium, Sauerwurm, Peronospora; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Roh- und Sauerfäule	„	„	60	1,40
1136	„ Tonkisch	„	„	— gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	64	1,73
1137	„ Rückert	Schiefer bis Ton, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	22. 10., Roh- und Sauerfäule	„	„	61	1,44
1138	„ Schwarzlay	Ton bis Lehm, etwas Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	22. 10.	„	„	49	1,64
1139	„ Noviander-berg	„	„	„	24. 10.	„	„	60	1,67
				V. Weinbaugebiet der Ruwer.					
1140	Morscheid, Kampelberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	Regen	Weiß	54,4	1,90
1141	Waldrach, Laurentiusberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	Trocken	„	67,8	1,44
1142	„ „	„	„	„	„	„	„	69,7	1,38
1143	„ „	„	„	„	„	„	„	67,3	1,41
1144	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora; gespritzt	2. 11.	Regen	„	67,0	1,25

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 5° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1145	Waldrach, Laurentiusberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Peronospora; gespritzt	2. 11.	Regen	Weiß	64,4	1,22
1146	„ „	„	„	„	„	„	„	64,4	1,33
1147	„ „	„	„	„	4. 11.	„	„	69,8	1,35
1148	„ „	„	„	„	„	„	„	68,6	1,34
1149	„ „	„	„	„	„	„	„	66	1,25
1150	„ „	„	„	„	„	„	„	63,6	1,29
1151	„ Maisenberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	Trocken	„	64,4	1,37
1152	„ „	Leichter Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	„	„	„	75,3	1,12
1153	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	70,3	1,26
1154	„ Jesuitenbreiten	„	„	„	3. 11., etwas Rohfäule	„	„	70,4	1,22
1155	„ Hahnenberg	„	„	„	3. 11., Rohfäule	„	„	62,2	1,15
1156	„ Gesetz	„	„	„	3. 11., etw. Rohfäule	„	„	60,4	1,08
1157	„ Pichter	„	„	„	4. 11. etw. Rohfäule	„	„	66,4	1,27
1158	„ Im Scheiderberg	Leichter Schiefer, Stall- und Kunstdüng.	„	„	„	„	„	67,3	1,50
1159	„ Irrenberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	69,4	1,20
1160	„ „	„	„	„	4. 11.	Regen	„	65,4	1,35
1161	„ Geierslay	„	„	„	„	„	„	64,2	1,33
1162	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	62,3	1,10
1163	Casel, Kohles	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	2./3. 11.	Trocken	„	66	1,49
1164	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	62	1,58
1165	„ Walterberg	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	3. 11.	Regen	„	65,4	1,33
1166	„ „	„	„	„	„	„	„	62,4	1,42
1167	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	— gespritzt, geschwefelt	3./4. 11.	Trocken und Regen	„	66,2	1,35
1168	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	4. 11.	Regen	„	58,2	1,42
1169	„ „	„	„	„	„	„	„	61,2	1,40
1170	„ Nießchen	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	3. 11.	„	„	62	1,30

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 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)
1171	Casel, Nießchen	Schiefer, Stalldünger	Riesling	— gespritzt, geschwefelt	4. 11.	Regen	Weiß	70,4	1,25
1172	„ Pichter	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	„	„	67	1,45
1173	„ Erbshell	„	„	„	3. 11.	Trocken	„	63	1,47
1174	„ Hitzlay	Schiefer, Stalldünger	„	Gespritzt, geschwefelt	4. 11.	Regen	„	66	1,27
1175	„ „	„	„	„	„	„	„	69	1,32
1176	„ Steininger	„	„	„	„	„	„	75	1,34
1177	„ Taubenberg	Schiefer	„	„	„	Trocken	„	65,5	1,26
1178	„ Steinacker	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	„	Regen	„	64,4	1,40
1179	Mertesdorf, Spielberg	„	„	Etwas Peronospora, Oidium; gespritzt, geschwefelt	27. 10., etwas Rohfäule	Trocken	„	69,2	1,43
1180	„ Grünhäus. Herrenberg	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	4. 11., Rohfäule	Regen	„	67,5	1,08
1181	Eitelsbach, Eitelsbacherberg	„	„	— gespritzt, geschwefelt	2. 11.	Trocken	„	58,4	1,18
1182	„ „	„	„	„	2./3. 11.	„	„	60	1,33
1183	„ „	„	„	„	3. 11.	„	„	63,6	1,30
1184	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm; gespritzt, geschwefelt	3. 11. Rohfäule	„	„	60,2	1,26
1185	„ „	„	„	— gespritzt, geschwefelt	4. 11.	Regen	„	65,4	1,35
1186	„ „	Ton, Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	63,4	1,43
1187	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Peronospora; gespritzt	„	Trocken	„	68,5	1,26
1188	„ Rosenberg	„	„	Gespritzt, geschwefelt	3. 11.	„	„	60	1,58
1189	Ruwer, Neuberg	„	„	„	„	„	„	47	1,48
1190	„ „ Pfalzelerberg	„	Riesling, Kleinberg	„	„	„	„	63,8	1,66
1191	„ Pfalzelerberg	Gemischt. Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	„	„	„	56,6	1,48
1192	„ Wenigbach	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	69,4	1,28

2. Bayern.

A. Franken.

Bericht der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg.

Kgl. Direktor Prof. **Dr. Th. Omeis.**

Das Jahr 1910 war für alle deutsche Weinbau-Gebiete kein freudiges und auch die fränkische Weinchronik muß dieses Jahr als ein Mißjahr verzeichnen.

Wohl begann das Kometenjahr 1910 mit für den Weinbau an und für sich nicht ungünstigen Umständen: Der Winter war kein strenger, der Boden enthielt im Frühjahre viel Feuchtigkeit und der Mai brachte nicht die so gefürchteten Maifröste. Wenn auch nicht gerade sehr viele Gescheine an den Rebstöcken hingen, so war doch der Behang derart, daß man auf einen guten Herbst, der nach den letzten schlechten Weinjahren so sehr ersehnt wurde, hoffen konnte. Auch der Mai und Anfang Juni ließen noch die schönsten Erwartungen für den Herbst zu. Da stellten sich jedoch im Sommer Witterungsverhältnisse (häufig wiederkehrende Regengüsse) ein, die einerseits dem Wachstum des Rebstockes sehr schadeten, andererseits der Ausbreitung der Rebschädlinge wesentlich Vorschub leisteten. Die Hoffnungen auf einen guten oder doch wenigstens leidlichen Herbst sanken immer mehr und mehr, bis man im Herbste vor der traurigen Tatsache eines Fehljahres stand. Wohl hatten in Franken vereinzelt Weinbergsbesitzer leidliche Ernten gemacht, das Gros der Besitzer dürfte aber wohl eine gänzlich unbefriedigende oder sogar vollständige Mißernte gehabt haben. Die Folge dieser erneuten Mißernte war eine abnorme Preissteigerung des Ernteproduktes, wie sie vorher wohl noch niemals beobachtet worden ist.

Die vom Berichterstatter seit 6 Jahren angestellten Beobachtungen mit dem Sonnenschein-Autographen im Weinberge der Versuchsstation zur Messung der Sonnenscheindauer (vom 17. April eines jeden Jahres bis zum Tage der Lese), sowie die Beobachtungen mit dem Regenmesser (im gleichen Zeitraume) ergaben im Jahre 1910 das in der beigegebenen Tabelle aufgeführte Resultat (des Vergleiches halber seien auch die diesbezüglichen Notierungen in den 6 vorhergehenden Jahren gebracht).

Ein Vergleich der Sonnenscheinzahlen des Berichtsjahres (1910) mit denen des guten Weinjahres 1904 zeigt deutlich den Mangel des Jahrganges 1910 an den für das Gedeihen des Rebstockes so notwendigen Sonnenstrahlen: Das schlechte Weinjahr 1910 hatte 221 Sonnenscheinstunden weniger wie das gute Weinjahr 1904; es hatte überhaupt die wenigsten Sonnenscheinstunden seit vielen Jahren (die Tabelle gibt die Zahlen bis zum Jahre 1904 zurück). Zum Glücke brachte der Oktober noch eine Reihe sonniger Tage, so daß noch leidliche, z. T. sogar ganz gute Qualitäten erzielt worden sind. Der Mangel an Sonnenschein kommt deutlich in den Öchslegraden und dem Säuregehalt der am Beobachtungsorte gezogenen Trauben zum Ausdruck: Im Jahre 1910 betrugen die Öchslegrade bei der Sylvanertraube 62,2° bei 1,28% Säure, während in dem guten Weinjahre 1904 die Sylvanertrauben bei gleicher

Tabelle betreffs Sonnenscheindauer und Regenmenge.

	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
	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	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 . .	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 . .	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 . .	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
„ „ August .	195	20	87,9	153	20	27,5	155	10	104,6	223	40	26,6	221	4	51,2	189	34	60,1	224	40	52,3
„ „ September	98	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
„ „ Oktober .	104	05	6,8	67	45	21,0	112	30	6,3	58	15	37,3	96	5	7,1	33	50	77,8	55	0	20,3
„ „ November	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	981	40	347,2	1025	45	328,3	1109	35	364,2	1095	15	270,3	1053	31	353,6	1043	34	316,3	1203	22	256,3
Der Most der am Beobachtungsorte Hint. Hohbug, nordwestliche Lage gezogenen Sylvaner-Trauben zeigte bei Kopf-Erziehung mit Halbbogenschnitt:	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		

Behandlungsweise 82° Öchsle und 0,9% Säure zeigten; also eine Differenz von ca. 20° Öchsle und ca. 0,4% Säure!

Wie bereits angedeutet, brachten infolge der ungünstigen Witterungsverhältnisse die Rebfeinde tierischer und pflanzlicher Natur im Berichtsjahre erhöhten Schaden. Peronospora, Oidium sowie Heu- und Sauerwurm brachten den Weinbergsbesitzern empfindliche Schädigungen, namentlich dort, wo die Bekämpfung der vorhandenen Rebfeinde nicht oder doch nicht in der durch die abnormen Verhältnisse bedingten energischen Weise durchgeführt wurde oder werden konnte.

Bezüglich des Auftretens der Peronospora im Berichtsjahre sei hier gesagt, daß diese Krankheit nur da erfolgreich bekämpft wurde, wo die Reben zu rechter Zeit — sei es zufällig oder wohlbedacht — und hinreichend oft (4—5 mal in den Monaten Juni und Juli) mit Kupferbrühe gespritzt worden sind, und zwar mit einer reichlichen d. h. nicht zu knappen Menge Brühe. Da wo dies nicht oder nicht in entsprechender Weise geschehen ist, zeigte sich die Peronospora nicht nur auf den Blättern, sondern mehr oder weniger auch auf den Trauben, hier die sog. Lederbeerenkrankheit hervorrufend.

Während sich die jungen Rebteile Ende Mai und Anfang Juni, zu welcher Zeit trockenes Wetter herrschte, gegen die Kupferbrühe sehr wenig empfindlich erwiesen, zeigten sich die in der zweiten Hälfte des Juni nachgewachsenen Triebe, welche in die eingetretene Regenperiode fielen, vielfach empfindlich gegen die Spritzbrühe, so daß beim zweiten Spritzen (Ende Juni) da und dort Beschädigungen der nachgewachsenen jungen Triebe beobachtet wurden. Selbstverständlich treten diese Beschädigungen gänzlich zurück gegenüber dem Nutzen, welchen das Spritzen dem Weinbergbesitzer bringt.

Im Versuchsweinberg der Kreisversuchsstation wurde zu Forschungszwecken ein Abteil Rebstöcke nur einmal (Anfang Juni), also ungenügend, mit Kupferbrühe gespritzt; der Most der von diesem Abteil geernteten Trauben zeigte nur 42° Öchsle bei 1,55% Säuregehalt, während der Most des 4 mal gespritzten Vergleichsabteils 62° Öchsle bei 1,28% Säuregehalt zeigte. Die Trauben in dem nur einmal gespritzten Abteil blieben infolge des Umsichgreifens der Peronospora in ihrer Entwickelung sehr zurück, was in den geringen Öchslegraden deutlich zum Ausdruck kam; außerdem zeigte dieses Rebabteil sehr viele Lederbeeren, so daß auch der Ertrag sehr dezimiert wurde.

Das Oidium trat im Berichtsjahre infolge der ungünstigen Witterungsverhältnisse stärker als in den Vorjahren auf, so daß der fränkische Weinbergbesitzer in Zukunft wohl auch diesem Schädling erhöhte Beachtung wird schenken müssen; durch ein rechtzeitiges, vorbeugendes (prophylaktisches), wiederholtes Schwefeln des Rebstockes (das erste Bestäuben: kurz vor der Blüte; das zweite und die eventuell notwendig werdenden weiteren Bestäubungen: nach der Blüte) kann bekanntermaßen dieser Rebschädling wirksam bekämpft werden.

An manchen Stellen trat der Heu- und Sauerwurm in nicht unerheblichem Grade auf, den Ernteertrag mehr oder minder stark herabsetzend, indem er teils die

Blüten, teils die Trauben mehr oder weniger anfraß. Wohl ist der Heu- und Sauerwurm in Franken z. Z. noch keine so große Weinbergskalamität wie in der Rheinpfalz, am Rheine, an der Mosel usw.; es wurde aber doch schon eine Anzahl fränkischer Weinberge im Berichtsjahre von dem Wurme in recht empfindlicher Weise heimgesucht, so daß auch der fränkische Weinbergbesitzer diesem gefährlichen Rebschädlinge mehr wie bisher sein Augenmerk zuwenden muß, wobei zu beachten ist, daß es viel leichter möglich ist, einen Schädling mit Erfolg zu bekämpfen, solange er noch im mäßigen Umfange vorhanden ist, als ihn erst zu bekämpfen, wenn er schon zur Kalamität geworden ist. Da wo der Wurm sich in diesem Jahre gezeigt hat, ist es daher angezeigt, denselben in seinen Winterschlupfwinkeln, wo er als Puppe vegetiert, aufzusuchen und zu töten (d. i. die sog. Winterbekämpfung des Wurmes). Empfehlenswerte Maßnahmen zur Vertilgung der Puppen des Wurmes im Winter sind: 1. Bei kurzem alten Holz (z. B. bei Kopferziehung der Reben): genügend hohes Anhäufeln (25—30 cm hoch) der Rebstöcke mit Erde, wodurch ein Absterben der Puppen hervorgerufen werden soll; oder bei Reben mit langem alten Holz: Abbürsten des alten Holzes mit geeigneten Bürsten (bis längstens 1. April) zum Zwecke der Tötung der unter der abstehenden Rinde befindlichen Puppen. 2. Aufsuchen und Töten der in den Rissen und Spalten der hölzernen Pfähle überwinternden Puppen. 3. Entfernung und Verbrennung der alten Heftstroh- und Weidenbänder, des abgeschnittenen Rebholzes usw. bis längstens 1. April. Wirksam ist die Wurmbekämpfung aber nur dann, wenn dieselbe in den befallenen Gegenden von allen Weinbergbesitzern durchgeführt wird, damit nicht die durch mühsame Arbeit von dem Wurme befreiten Weinberge infolge Anflug von Wurmmotten aus den nichtbehandelten Nachbarweinbergen von neuem von der Wurmplage heimgesucht werden.

Wie im Jahre 1909, so trat auch im Berichtsjahre namentlich gegen den Herbst zu in manchen Weinbergen bei den Rebblättern und Trauben ein Pilz auf, der die befallenen Triebe, wie mit Ruß bedeckt erscheinen ließ. Dieser Pilz ist das Capnodium salicinum (Rußtaupilz), welcher sich in der Regel nur dort einstellt, wo sich gewisse Arten Schild- oder Blattläuse angesiedelt haben, von deren durch den After ausgeschiedenen zuckerhaltigen Ausscheidungen (sog. Honigtau) der genannte Pilz lebt. Der Rußtaupilz ist kein eigentlicher Parasit, da er nur oberflächlich auf der Rebe lebt, immerhin kann er bei starkem Auftreten aus physiologischen Gründen dem Rebstock im gewissen Grade im Wachstum hinderlich sein.

Strichweise verursachte auch im Berichtsjahre wieder Hagelschlag empfindlichen Schaden in den Weinbergen, und zwar in manchen Fällen nach doppelter Richtung hin: erstens durch Verletzen der Beeren und Beerenstielchen und zweitens durch Schädigung des Holzes für das nächste Jahr.

Der Mostertrag kann im Durchschnitt zu etwa 10 hl Most pro ha angenommen werden; eine große Anzahl Weinberge brachte fast gar keinen Ertrag; andererseits gaben einzelne Weinberge eine Ernte bis zu 25,5 hl Most pro ha (welche Ertragsmenge speziell für den Jahrgang 1910 als hoch bezeichnet werden muß).

Das Ergebnis der statistischen Untersuchungen naturreiner Moste des

Jahrganges 1910 ist in beigegebener Tabelle niedergelegt; die Zahlen bezüglich Öchslegrade und Säuregehalt bewegten sich bei den untersuchten Proben in folgenden Grenzen:

	Minimum	Maximum
Öchslegrade	39°	89,3°
Säure (berechnet als Weinsäure)	0,81%	1,81%

Im allgemeinen wurden — beste Lagen ausgenommen — im Jahre 1910 keine hohen Öchslegrade erzielt, und der Säuregehalt der Moste war, eine Anzahl Spätlesen ausgenommen, durchschnittlich ein ziemlich hoher. Die Hauptmasse der 1910er Moste dürfte wohl 55—75° Öchsle gezeigt haben; die besten Lagen kamen auf 80—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)
1	Astheim, Endesgraben und Berglein, südl. Lage	Lehmboden, Turnusgem. Stalldünger, 1910 Chilesalpeter	60% Sylvan., 20% Elbling, 20% Tramin. und Riesling	Heu- und Sauerwurm, Peronospora; gegen Peronosp. mit Kupferkalkbrühe gespritzt	24./25. 10.	Nasser Sommer	Weiß	76	1,24
2	Buchbrunn, Buchbrunner Berg, südwestliche Lage	Lehmboden, Turnusgem. Stalldünger	Riesling	Gegen Peronospora mehrere Male mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. 11.	„	„	61,0	1,05
3	„ „	„	Gemischter Rebsatz, vorwiegend Sylvaner	„	3. 11.	„	„	67	1,13
4	„ „	„	„	„	17. 10.	„	„	58	1,32
5	Castell, Grübert, Schloßberg, südwestliche Lage	Lehmboden, (Keupergebiet); im letzten Jahr teilw. mit Stalldgr. gedüngt	70% Sylvan., 20% Tramin. 10% Muskateller, Elbling etc.	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. 3mal m. Kupferkalkbrühe gespr. Sauerwurmlarven ausgelesen	17./19. 10., etwas Sauer- und Trockenfäule	„	„	75,5	1,27
6	„ Hohnart, südwestliche Lage	Schwerer Lehmboden, vor 1 Jahr Stalldünger	90% Sylvaner	Peronospora, Lederbeerenkrankheit; 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	18./19. 10., etwas Sauerfäule	„	„	60,5	1,62
7	„ Ob. Bausch, nördl. Lage	Schwerer Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	„	„	17./18. 10., etwas Sauerfäule	„	„	60,5	1,48

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
8	Dettelbach	—	Gemischter Satz	Gegen Peronospora mehrere Male mit Kupferkalkbrühe gespritzt	—	Nasser Sommer	Weiß	56,0	1,29
9	Erlabrunn, Böllertal, südliche Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 3 Jahren Stalldünger 1910 etwas Thomasmehl und Kainit	65% Sylvan., 25% Elbling, 10 % schwarze Gutedel	Peronospora, etw. Sauerwurm, mit Kupferbrühe gespritzt	15. 10., etwas Sauerfäule	„	„	66,2	1,33
10	„ Neuberg, südwestliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 4 Jahren Stalldünger	60% Sylvan., 40% Elbling	Peronospora, Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	„	„	62,3	1,17
11	„ Winterleite, nordwestliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 2 Jahren Thomasmehl, 1910 Stalldünger	60% Elbling, 40% Sylvan.	„	„	„	„	55,2	1,52
12	„ geringe Lagen	Kalkhaltiger Lehmboden	Gemischter Rebsatz	„	13. 10.	„	„	60,1	1,46
13	„ „	„	„	„	„	„	„	57,6	1,49
14	„ „	„	„	„	14. 10.	„	„	59,0	1,40
15	„ „	„	„	„	„	„	„	60,6	1,30
16	„ „	„	„	„	„	„	„	53,0	1,41
17	„ „	„	„	„	„	„	„	51,9	1,53
18	„ „	„	„	„	„	„	„	59,0	1,50
19	„	„	„	Peronospora; mit Kupferbrühe gespritzt	„	„	„	60,0	1,28
20	Escherndorf, Dalmus, südliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 3 Jahren zur Hälfte Stalldünger	50% Sylvan., 50% Elbling	Peronospora und viel Sauerwurm; 5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	24. 10., viel Edelfäule, eingetrocknete sauerfaule Beeren	„	„	89,3	1,23
21	„ Am Roth, westl. Lage	Lehmboden, 1909 Kompost	Gemischter Rebsatz, vorwiegend Sylvaner	Peronospora und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt, sauerfaule Trauben ausgelesen	24. 10., Sauerfäule	„	„	62,7	1,78
22	Eußenheim, Am Hammel, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1909 Stalldünger	80% Sylvan., 20% Elbling	Peronospora, Lederbeeren; mit Kupferkalkbrühe gespritzt, sowie auch geschwefelt	15. 10.	„	„	60,0	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 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)
23	Eußenheim, Giebel, östliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, Frühjahr 1910 Stalldünger	90% Sylvan., 10% Elbling	Peronospora, Lederbeeren, Gelbsucht; mit Kupferkalkbrühe gespritzt, sowie auch geschwefelt	17. 10.	Nasser Sommer	Weiß	62,0	1,19
24	„ Am Steinlein, östliche Lage	„	„	Peronospora, Lederbeeren; mit Kupferkalkbrühe gespritzt, sowie auch geschwefelt	18. 10.	„	„	66,8	1,37
25	Frickenhausen, Am Kapellenberg, südliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger 1910 Thomasmehl	Gemischter Rebsatz mit etwas Riesling	Peronospora und Oidium; mit Kupferkalkbrühe gespritzt u. geschwefelt	20. 10.	„	„	70,0	1,35
26	„ Höflingsbergsboden, schwach südl. Neigung	Kalkhaltiger Lehmboden, 1909 Stalldünger, 1910 Kali und Ammoniak Superphosphat	Gemischter Rebsatz	Peronospora; mit Kupferkalkbrühe gespritzt u. geschwefelt	19. 10.	„	„	65,0	1,42
27	„ Heßberger, ebene Lage	Schwerer Lehmboden, 1907 Stalldünger	Sylvaner	Peronospora; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	15. 10.	„	„	57,0	1,42
28	„	—	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora mehrere Male mit Kupferkalkbrühe kräftig gespritzt	21. 10.	„	„	71,7	1,19
29	Großlangheim, Kiliansberg, Wachhügel und Loch, nördl. Lagen	Schwerer Lehmboden, alle 4 Jahre Stalldünger	Sylvaner	Peronospora, Lederbeeren; 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	22. 10., Sauerfäule	„	„	58,0	1,37
30	„ Durlach oder obere Straße, ebene Lage	Schwerer Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger, 1910 gekalkt	„	Peronospora, Lederbeeren; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	22. 10.	„	„	45,0	1,51
31	Güntersleben, Stubengrund, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Gemischter Rebsatz, vorwiegend Sylvaner, etwas Elbling	Etwas Peronospora und Sauerwurm; 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	15. 10., Sauerfäule	„	„	69,0	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 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)
32	Güntersleben, Linken Wand, westl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 3 Jahren Stalldünger	Sylvaner	Etwas Peronosp. und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	15. 10.	Nasser Sommer	Weiß	61,0	1,33
33	„ Altenberg, südwestl. Lage	„	Sylvaner u. Elbling	„	„	„	„	51,3	1,50
34	Hammelburg, Leisten, südliche Lage	Steiniger Boden, 1909 Stalldünger	Sylvaner	Peronospora; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	19. 10.	„	„	62,0	1,43
35	„ Eschental, südöstl. Lage	Steiniger Boden, 1910 Kunstdünger	„	„	20. 10.	„	„	70,8	1,32
36	„ Theresiental, südliche Lagen	Steiniger Boden, turnusgem. Stalldünger	„	„	19. 10.	„	„	63,0	1,36
37	Hasloch, In den Klingen, südliche Lage	Buntsandsteingebiet, 1907/8 Stalldünger, 1909/10 Kalkdünger	2/3 Sylvaner, 1/3 Riesling	Peronospora und Sauerwurm; 5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	12. 10., etwas Sauerfäule	„	„	67,0	1,30
38	„ Stockmeister, südwestliche Lage	Buntsandsteingebiet, Winter1908/9 Stalldünger, Winter 1909/10 Kalkung	2/3 Sylvaner, 1/3 Elbling	„	11. 10., teilweise Sauerfäule	„	„	62,5	1,39
39	Heidingsfeld, Katzenberg, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 3 Jahren Stalldünger	1/3 Sylvaner, 2/3 Elbling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt	21. 10.	„	„	56,0	1,25
40	„ Kirchberg, südwestliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	1/2 Sylvaner, 1/2 Elbling	Peronospora; 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt	20. 10.	„	„	53,7	1,45
41	„ Lerche oder Blosenberg, westliche und ebene Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 6 Jahren Stalldünger	1/3 Sylvaner, 2/3 Elbling	„	21. 10., Sauerfäule	„	„	46,0	1,75
42	Hörstein [1]), Abtsberg, südliche Lage	Glimmerschieferboden, alle 3 Jahre Stalldünger	Riesling	Viel Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. mehrere Male m. Kupferbrühe gespritzt	Ende Okt.	„	„	72,0	1,4
43	Hoheim, Im Stöhr, ebene Lage	Sand. Boden, im vorigen Winter Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	Peronospora; mit Kupferbrühe gespritzt	17./18. 10., Sauerfäule	„	„	53,0	1,72

[1]) Nach Mitteilung der Kgl. Hofkellerei Würzburg hat Hörsteiner Schwalbenwinkel gemischter Rebsatz (vorw. Sylvaner u. Elbling) — Lese Ende Okt. — 75° Öchsle gezeigt.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
44	Homburg a. M., Kallmuth, südwestliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger in den letzten 3 Jahren	2/3 Sylvaner, 1/3 Elbling und etwas Riesling	Stark Peronospora auf den Beeren; Sauerwurm; 5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20. 10., etwas Sauerfäule	Nasser Sommer	Weiß	77,9	1,03
45	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, 1907/8 Stalldünger	3/5 Sylvaner, 2/5 Gutedel, 1/5 Elbling	„	18. 10., Sauerfäule	„	„	70,0	1,14
46	Hüttenheim, Am Tannenberg, südliche Lage	Lehmboden, 1906 Stalldünger, 1910 Stalldünger	Sylvaner	—	19. 10.	„	„	58,0	1,39
47	„ Am Flur, ebene Lage	Schwerer Boden, 1909 Stalldünger	„	—	20. 10.	„	„	54,5	1,46
48	„ Am Seebuck	Schwerer Boden, etwas feucht, 1909 Stalldünger	„	—	„	„	„	55,5	1,59
49	Iphofen, Iphöfer Berg, südliche Lage	Lehmboden, Lettenkohle, vor 2 Jahren Stalldünger u. Kompost	Vorwiegend Sylvaner	Peronospora; 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	24. 10.	„	„	77,0	0,93
50	„ Kronsberg, südliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, gipsführend, turnusgemäß Stalldünger	80% Sylvan., 20% Riesling 20% Tramin. 20% Muskateller	„	5. 11.	„	„	75,0	1,14
51	„ südliche Lage	Sandiger Boden, 1907 Stalldünger	Sylvaner	Peronospora; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	22. 10., Sauerfäule	„	„	52,3	1,43
52	„ Heinleite und Frohntal, östliche Lage, aber ziemlich eben	Sandiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger u. Kalkung	„	Peronospora und etwas Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20. 10., etwas Sauerfäule	„	„	60,0	1,43
53	Karlstadt a. M., Stein, südwestl. Lage	Steiniger Boden, vor 3 Jahren Stalldünger, 1910 schwefels. Ammoniak, Thomasmehl u. Kainit	Gemischter Rebsatz	Peronospora, Oidium und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt, geschwefelt, Wurm abgelesen	18. 10.	„	„	76,0	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
54	Karlstadt, Maingestell, südwestliche Lage	Kalkhaltiger Boden, im letzten Jahre Stalldünger	Gemischter Rebsatz	Peronospora und Oidium; 4 mal mit Kupferbrühe gespritzt	18. Okt.	Nasser Sommer	Weiß	63,3	1,28
55	„ Strohweg	Sandiger Boden, vor einigen Jahren Stalldünger	„	Peronospora; keine	„	„	„	45,0	1,02
56	Kitzingen, Repperndorfer Wilhelmsberg, westl. Lage	Schwerer Lehmboden, 1909 Stalldünger	Sylvaner, Riesling	Peronospora, Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20. 10., Sauerfäule	„	„	69,7	1,32
57	„ Mainleite, nördl. Lage	Kalkhaltiger Boden, etwas Stalldünger	Sylvaner	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt u. geschwefelt	17. 10., Sauerfäule	„	„	61,9	1,56
58	„ Hoffart, ebene, etwas nach Norden geneigte Lage	Schwerer Lehmboden, 1908 Stalldünger	„	Peronospora; 5 mal mit Kupferbrühe gespritzt	„	„	„	57,3	1,68
59	Köhler, Berglage, südöstlich	Kalkhaltiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	½ Sylvaner, ferner Traminer, Gutedel, Elbling, Muskateller	Heu- und Sauerwurm; keine	17.—19. 10., Sauerfäule	„	„	67,0	1,53
60	Kreuzwertheim, Gänsrain, südwestliche Lage	Buntsandsteingebiet, 1909/10 Stalldünger, 1908/9 Kalkung	½ Sylvaner, ½ Elbling	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; 5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt, 2mal geschwefelt	14. 10., Sauerfäule	„	„	70,5	1,33
61	„ Kaffelstein	Buntsandsteingebiet, 1906/7 Stalldünger	⅔ Sylvaner, ⅓ Elbling	Peronospora, Sauerwurm; 5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	13. 10., etwas Sauerfäule	„	„	63,0	1,33
62	Lengfurt, Kallmuth, südwestliche Lage	Lehmboden, 1907/8 Stalldünger	Sylvaner	Etwas Peronospora und Sauerwurm; 5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	17. 10., etwas Sauerfäule	„	„	73,5	1,01
63	„ Oberroth, schwach nach Süden geneigte Berglage	Buntsandstein, 1908/9 Stalldünger	Frühburgunder	Peronospora u. Sauerwurm; 5 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	9. 9., stark Sauerfäule, faule Trauben wurden ausgelesen	„	Rot	66,0	1,0

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
64	Mainberg, Abtei, südliche Lage	Lehm- und sandiger Boden, turnusmäßig Stalldünger	Gemischter Rebsatz	Peronospora und Sauerwurm; 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	25. 10., Sauerfäule	Nasser Sommer	Weiß	66,3	1,40
65	„ Mainleite, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, turnusmäßig Stalldünger	„	„	„	„	„	61,6	1,35
66	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, seit mehreren Jahren keine Düngung	„	Stark Peronospora, Sauerwurm; 2 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	„	„	47,0	1,30
67	Margetshöchheim, Bärntal, nordwestliche Lage, wenig steigend	Leichter Boden, 1908 Stalldünger	½ Sylvaner, ½ Elbling	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; mit Kupferbrühe gespritzt und geschwefelt	13. 10., Sauerfäule	„	„	60,0	1,48
68	Marktheidenfeld, Hinterberg, westl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger, 1910 Kunstdünger	½ Sylvaner, ¼ Gutedel, ¼ Elbling	Sauerwurm	18. 10., etwas Sauerfäule	„	„	75,5	1,27
69	„ Romberg und Hinterberg, südwestliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, turnusgemäß Stalldünger	½ Sylvaner, ½ Gutedel	Peronospora, Sauerwurm; mit Kupferbrühe gespritzt	11. 10., Edel- und Sauerfäule	„	„	60,0	1,15
70	Marktsteft a. M., Innen Berg, auch Quitten, südwestliche Lagen	Kalkhaltiger Lehmboden, 1909/10 Stalldünger, ein Teil mit Kompost gedüngt, 1908 Thomasmehl, 40 % ige Kalis. und Amm.-Sup.	½ Sylvaner, ¼ Riesling, ¼ Elbling	Etwas Peronospora und Oidium, sowie Sauerwurm; 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	19./20. 10., sehr wenig Fäule	„	„	64,0	1,37
71	„ Sibbach, südwestliche Lage, nur mäßiger Abfall	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	Meist Sylvaner	Etwas Peronospora und Oidium; 4 mal mit Kupferbrühe gespritzt	19. 10., wenig Fäule	„	„	57,0	1,46
72	„ Äußerer Berg, westl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 z. T. mit Stalldünger gedüngt	⅘ Sylvaner, ⅕ Elbling	Etwas Peronospora und Oidium; 3 mal mit Kupferbrühe gespritzt	„	„	„	41,0	1,42

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 Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
73	Neuses a. Berg, Dellberg, östl. Lage	Lehmboden, Frühjahr 1910 Stalldünger	2/3 Sylvaner, 1/3 Elbling	Peronospora, Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	19. 10., Sauerfäule	Nasser Sommer	Weiß	51,0	1,27
74	„ Schallen und Glatzen, östl. Lage	„	Sylvaner u. Elbling	„	20. 10., Sauerfäule	„	„	61,0	1,72
75	„ Breitgarm, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Sylvaner	„	19. 10., Sauerfäule	„	„	48,0	1,32
76	Obereisenheim, Am Forst, südwestliche Lage	Schwerer Lehmboden, Frühjahr 1908 Stalldünger, 1910 Ammoniak-Superphosph.	1/3 Sylvaner, 2/3 Elbling	Peronospora, Lederbeeren; Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20. 10.	„	„	62,0	1,33
77	„ An der Bäch, südwestliche Lage schwach ansteigend	Schwerer Lehmboden, 1909/10 Stalldünger	2/3 Sylvaner, 1/3 Elbling	„	20. 10.	„	„	52,0	1,49
78	„ Ellern, südwestliche Lage schwach ansteigend	Schwerer Lehmboden, Frühjahr 1910 Stalldünger	1/2 Sylvaner, 1/2 Elbling	„	18. 10.	„	„	42,0	1,52
79	Oberleinach, Kusterberg, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	„	Etwas Peronospora; 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	17. 10., teilweise Sauerfäule	„	„	60,0	1,50
80	„ Birkenfelderleite, südöstl. Lage	Kalkhaltiger, steiniger Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	Sylvaner u. Elbling	Peronospora; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	„	„	56,7	1,55
81	Randersacker, Pfülben, südliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3—4 Jahre Stalldünger	70% Sylvan., 20% Riesling 10% Elbling	Heu- und Sauerwurm, Stielfäule; mit Kupferkalkbrühe mehrmals gespritzt	27. 10., Edelfäule	„	„	86,0	1,03
82	„ „	„	Riesling	Etwas Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. mehrere Male mit Kupferkalkbrühe gespritzt, gegen Oidium 2mal geschwefelt	3. 11., Rohfäule und vertrockn. Sauerfäule	„	„	86,0	1,21
83	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, 1907 Stalldünger	Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt, gegen Oidium 2mal geschwefelt	31. 10.	„	„	79,5	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 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)
84	Randersacker, Pfülben, südliche Lage	Kalkhaltiger, steiniger Lehmboden, 1909 Stalldünger	Sylvaner u. Elbling	Etwas Peronospora, Heu- und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20. 10., etwas Edelfäule	Nasser Sommer	Weiß	74,8	1,12
85	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3—4 Jahre Stalldünger	Sylvaner	Etwas Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. mit Kupferkalkbrühe mehrere Male gespritzt, gegen Oidium 2mal geschwefelt	28. 10., Rohfäule und vertrockn. Sauerfäule	„	„	72,5	1,33
86	„ Teufelskeller	„	Gemischter Rebsatz, vorwiegend Sylvaner und Elbling	„	„	„	„	74,8	1,16
87	„ Lämmerberg	„	Gemischter Rebsatz, vorwiegend Sylvaner	„	31. 10. bis 2. 11., Rohfäule und vertrockn. Sauerfäule	„	„	68,2	1,27
88	„ Hint. Hohbug, nordwestliche Lage	Schwerer kalkhaltiger Boden, 1910 Superph., Ammoniaksalz, 40% ig. Kalisalz	Sylvaner, reiner Rebsatz	Gegen Peronospora 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	27. 10.	„	„	62,2	*1,28
89	„ „	„	Riesling, reiner Rebsatz	„	„	„	„	64,7	1,70
90	„ Altenberg, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Sylvaner und Bukett-trauben	Etwas Peronospora, Heu- und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	18. 10.	„	„	65,0	1,43
91	„ Dabuch, westl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden	Elbling	Peronospora, Oidium; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	19. 10.	„	„	58,5	1,33
92	Repperndorf, Reppern-dorfer Berg, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1910 Stalldünger	Sylvaner	Peronospora; 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	14. 10., etwas Sauerfäule	„	„	60,0	1,24

*) Der Most von Trauben aus der gleichen Lage und mit der gleichen Behandlungsweise, aber nur einmal (Anfang Juni), also ungenügend, gegen die Peronospora mit Kupferbrühe gespritzt, zeigte nur 42° Öchsle bei 1,55% Säure.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
93	Repperndorf, Reppern-dorfer Berg, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1907 Stalldünger, 1908 Thomasmehl u. Kainit pro Morgen 8 Ztr.	Sylvaner	Peronospora; 3 mal mit Kupferkalk-brühe gespritzt	20. 10., etwas Edelfäule	Nasser Sommer	Weiß	55,3	1,42
94	„ Ehrieder, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1908 Stalldünger	„	„	19. 10., Sauerfäule	„	„	52,0	1,41
95	Retzbach a. M., südwestliche Lage, tiefe	Kalkhaltiger Lehmboden, gedüngt mit Stalldünger	Gemischter Rebsatz, vorwiegend Elbling	Peronospora, Sauerwurm; 4 mal mit Kupferkalk-brühe gespritzt	14. 10., etwas Sauerfäule	„	„	70,0	1,32
96	Retzstadt, Langenberg	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger, sowie Thomasmehl, Superphosph und Kali	Sylvaner	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; mit Kupferkalk-brühe gespritzt	18. 10., stark Sauerfäule	„	„	50,0	1,56
97	„ Erbsenberg ebene Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 4 Jahren Stalldünger	Meist Sylvaner	„	18. 10., Sauerfäule	„	„	49,5	1,55
98	Rödelsee, Schwan-leite, leicht nach Süden geneigte Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1908/9 Stalldünger	80% Sylvan., 20% Riesling und 20% Traminer	Leichte Beschädigung durch Heu- und Sauerwurm, sowie durch den Springwurm; Absuchen des Springwurmes, gegen Peronosp. mit Kupferkalk-brühe gespritzt	28. 10.	„	„	74,5	1,38
99	„ Küttenbaum, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, Stalldünger fast jährlich	Sylvaner u. Riesling	Sauerwurm; gegen Peronosp. mit Kupferkalk-brühe gespritzt	27. 10.	„	„	80,0	1,26
100	„ Schwanleite, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, turnusmäßig Stalldünger	Sylvaner, Riesling, Elbling	Peronospora, Hagelschlag, Heu- und Sauerwurm; mit Kupferkalk-brühe gespritzt	28. 10., Edelfäule	„	„	67,0	1,37
101	„ Hoheleite, südwestliche Lage, leichter Steigungs-winkel	Kalkhaltiger Lehmboden, 1908/9 Stalldünger	80% Sylvan., 20% Riesling 20% Elbling und 20% Traminer	Leichte Beschädigung durch den Heu- u. Sauerwurm; gegen Peronosp. 4 mal mit Kupferkalk-brühe gespritzt	29. 10.	„	„	74,5	1,62

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
102	Rödelsee, Heft- oder Filzenau, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1909 Stall- und Kunstdünger	Sylvaner gemischt mit Riesling, Elbling	Peronospora, Hagelschlag; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	23. 10.	Nasser Sommer	Weiß	63,5	1,35
103	Schweinfurt, Mainleite, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, Winter 1909/10 Stalldünger	$^8/_9$ Sylvaner, $^1/_9$ Elbling	Peronospora, etwas Heu- und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe mehrere Male gespritzt	26. 10., bei den Elblingtraub. etwas Sauerfäule	„	„	73,2	1,04
104	„ Lethleite, westl. Lage	„	$^2/_3$ Sylvaner, $^1/_3$ Elbling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	27. 10., schwach Sauerfäule	„	„	53,5	1,39
105	„ Bramberg, südl. Lage	„	„	„	26. 10., in geringem Grade Sauerfäule	„	„	56,0	1,47
106	Stetten, Brückberg, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1910 Stalldünger	Gemischter Rebsatz, 70 % Sylvaner	Sauerwurm	19. 10.	„	„	53,0	1,43
107	„ Im Rot, östl. Lage	Schwerer Lehmboden, 1909 Stalldünger	Gemischter Rebsatz, 10 % Sylvaner	—	18. 10.	„	„	47,0	1,43
108	„ Im Klaub, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1909 Stalldünger	Gemischter Rebsatz, 20 % Sylvaner	—	17. 10.	„	„	50,0	1,23
109	Sulzfeld, Sonnenberg	Kalkhaltiger Boden	Gemischter Rebsatz	Keine; mit Kupferbrühe gespritzt	Mitte Okt.	„	„	68,0	1,55
110	„ Kitzinger Berg	„	„	„	„	„	„	65,0	1,38
111	„ Altenberg	„	„	„	„	„	„	60,0	1,31
112	Sulzthal, Ermstal, westl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 1—2 Jahren Stalldünger	Sylvaner, Elbling, Gutedel	Etwas Peronospora; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	15. 10.	„	„	63,5	1,55
113	„ Kappelberg, östl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	„	„	„	„	60,0	1,45
114	„ Bug, westliche Lage	Kalkhaltiger Boden, junger Weinberg noch ungedüngt	„	„	14. 10.	„	„	53,0	1,51
115	Tauberrettersheim, Haard- und Brunnenberg, nördl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 3 Jahren Stalldünger	Frühburgunder	„	Mitte Okt.	„	Rot	49,0	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
116	Thüngersheim, Ravensberg, südwestliche Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	½ Sylvaner, ½ Gutedel u. Elbling	Gegen Peronospora 5 mal mit Kupferbrühe gespritzt	15. 10., Edelfäule	Nasser Sommer	Weiß	69,0	1,17
117	„ Sommerhöll, südl. Lage	Röt-Boden, 1909 Stalldünger	Sylvaner und Elbling	Peronospora; 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	16. 10., Sauerfäule	„	„	63,3	1,59
118	„ Rötleinspfad, ebene Lage	Röt-Boden, Sand mit Lettenuntergrund, vor 3 Jahren Stalldünger	Elbling und etwas Sylvaner	Peronospora und Sauerwurm; 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	15. 10., Sauerfäule	„	„	54,0	1,74
119	Unterleinach, Verschiedene geringe Lagen	Kalkhaltiger Lehmboden	Gemischter Rebsatz	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	18. 10.	„	„	57,5	1,58
120	Veitshöchheim, Böden, südwestliche Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	1/10 Sylvaner, 9/10 Elbling	Peronospora, Lederbeeren, Oidium und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe gespritzt und geschwefelt	18. 10., Sauerfäule	„	„	—	1,14
121	„ Fachtel, westl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1909 Stalldünger	½ Sylvaner, ¼ Elbling, ¼ Portugies.	Peronospora; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	„	„	74,5	1,22
122	„ Kerzenleiter, nordwestliche Lage	Kalkhaltiger Boden, 1907 Stalldünger	2/3 Sylvaner, 1/3 Elbling	„	18. 10., Edelfäule	„	„	65,3	1,35
123	„ In den Höfen, west-südwestliche Lage	Kalkhaltiger Boden, im guten Düngungszustande	Sylvaner	Gegen Peronospora mehrere Male m. Kupferbrühe gespritzt	17. 10.	„	„	72,0	1,6
124	„ „	„	Traminer	„	„	„	„	76,0	1,19
125	„ „	„	Portugieser	„	„	„	Rot	78,0	1,31
126	Versbach, Altenberg südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger	Gemischter Rebsatz	—	18. 10., Sauerfäule	„	Weiß	57,2	1,13
127	„ Grätlein, westl. Lage	Kalkhaltiger Boden	„	Peronospora; mit Kupferkalkbrühe gespritzt	17. 10., Sauerfäule	„	„	54,0	1,28
128	„ Kronberg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger	„	„	19. 10., Sauerfäule	„	„	47	1,30

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 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)
129	Volkach, Volkacher Berg, südliche Lage	Kalkhaltiger Boden, gedüngt mit Schwefels.-Ammoniak, Superphosphat und 40 % igem Kalisalz	Gemischter Rebsatz, Sylvaner, Elbling, Traminer etc.	Peronospora, Sauerwurm, Hagelschlag; 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	14. 10., stark Sauerfäule infolge des Sauerwurmes	Nasser Sommer	Weiß	69,0	1,53
130	Wasserlos, Schloßberg, südl. Lage	Tonschiefer, Ammoniak-Superphosphat 9/9 und Kainit, turnusmäßig Stalldünger	Sylvaner, Riesling, Traminer	Peronospora, Oidium, Heuwurm; gespritzt, Heuwurm durch Kinder abgelesen	19. 10., vertrockn. Sauerfäule, wenig Edelfäule	„	„	80,5	1,28
131	Wiesenbronn, Säubuck	Lehmiger Boden (Keuper) 1909 Stalldünger	Sylvaner	Peronospora; 3 mal gespritzt	24. 10.	„	„	65,0	1,65
132	„ Lötschen, westl. Lage	Lehmiger Boden, 1907 Stalldünger, 1910 Kali, Superphosphat und Chilesalpeter	Sylvaner, $^1/_{10}$ Elbling	Peronospora, Sauerwurm; 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	25. 10., Elbling hatte Sauerfäule	„	„	53,5	1,62
133	„ Unterer Durlach, ebene Lage	Lehmiger Boden (Keuper), 1907 Stalldünger und Kompost	$^3/_4$ Sylvaner, $^1/_4$ Elbling	Peronospora; 2 mal gespritzt	24. 10.	„	„	39,0	1,81
134	Würzburg, Abtsleite, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1906 Stalldünger	Sylvaner und Elbling	Gegen Peronospora mehrere Male mit Kupferkalkbrühe gespritzt	2. 11.	„	„	72,1	1,03
135	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, turnusmäßig Stalldünger	90% Sylvan., 10% Tramin. und 10% Elbling	„	31. 10.	„	„	64,4 64,4	1,36 1,36
136	„ Alterberg, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1909 Stalldünger	Gemischter Rebsatz, 60% Sylvan.	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt	19. 10., Sauerfäule	„	„	71,5	1,28
137	„ Feuerberg, ebene schwach südl. Lage	„	Gemischter Rebsatz, 70% Sylvan.	„	20./21. 10., Sauerfäule	„	„	58,5	1,34
138	„ Harfe, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1907 Stalldünger	Riesling u. Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 2mal geschwefelt	7. 11.	„	„	82,0	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)
139	Würzburg, Neuberg, südl. Lage	Kalkhaltiger lehmiger Boden, 1908 Stalldünger	Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 2 mal geschwef.	3. 11.	Nasser Sommer	Weiß	79,3	0,97
140	„ „	Kalkhaltiger, Boden, 3 Tl. lehmig., 3 Tl. sandig, turnusmäßig Stalldünger	90% Sylvan., 10% Elbling	Etwas Peronospora, Heu- und Sauerwurm; mit Kupferkalkbrühe mehrere Male gespritzt, geschwefelt	28./29. 10.	„	„	82,0	1,14
141	„ „	Kalkhaltiger leichter Boden, 1909 Stalldünger	Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 2mal geschwefelt	29. 10.	„	„	73,5	1,45
142	„ Leisten, Innere Leisten	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3—4 Jahre Stalldünger	Riesling	Viel Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. mehrere Male gespritzt	12. 11., Rohfäule und vertrockn. Sauerfäule	„	„	83,0	1,15
143	„ Leisten, Felsenleisten	„	Gemischter Rebsatz	„	11. 11., Rohfäule und vertrockn. Sauerfäule	„	„	73,0	1,1
144	„ Leisten, Innere Leisten	„	„	„	12. 11., Rohfäule und vertrockn. Sauerfäule	„	„	80,0	1,2
145	„ Pfaffenberg, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1910 Stalldünger	½ Sylvaner, ½ Elbling	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 2mal geschwefelt	27. 10.	„	„	73,9	1,25
146	„ Pfaffenberg, leicht geneigte Südlage	„	Portugieser, Vorlese	Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. mehrere Male gespritzt	12. 10., Sauerfäule	„	Rot	81,4	1,52
147	„ Roßberg, südwestliche Lage	Kalkhaltiger, Lehmboden, 1907 Stalldünger	Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 2mal geschwefelt	26. 10.	„	Weiß	79,0	1,18
148	„ Roßberg, leicht nach Süden geneigte Lage	Kalkhaltiger lehmiger Boden, 1908/9 Stalldünger	4/5 Sylvaner, 1/5 Traminer	Gegen Peronospora mehrere Male mit Kupferkalkbrühe gespritzt	26. 10., leicht Edelfäule	„	„	81,0	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
149	Würzburg. Schloßberg, östliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3—4 Jahre Stalldünger	Gemischter Rebsatz, vorwiegend Sylvaner	Etwas Heu- u. Sauerwurm; gegen Peronospora mehrere Male mit Kupferkalkbrühe gespritzt, gegen Oidium 2mal geschwefelt	14. 11., Rohfäule und vertrockn. Sauerfäule	Nasser Sommer	Weiß	67,8	1,14
150	„ Ständerbühl, südliche Lage	„	Traminer	„	7. 11.	„	„	82,0	1,1
151	„ Stein, südliche Lage	„	Riesling	„	10. 11.	„	„	77,0	0,83
152	„ „	„	50% Riesling 50% Sylvan.	Heu- und Sauerwurm; gegen Peronosp. mehrere Male gespritzt mit Kupferkalkbr., gegen Oidium geschwefelt	7./8. 11.	„	„	82,0	0,90
153	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, 1909 Stalldünger	Riesling u. Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, gegen Oidium 2mal geschwefelt	11. 11.	„	„	81,5	0,81
154	„ „	Kalkhaltiger Lehmboden, 1908 Stalldünger	Sylvaner	„	10. 11.	„	„	73,3	0,91
155	„ Steinbach, südliche Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, 1909 Stalldünger	Gemischter Rebsatz, 60% Sylvan.	Peronospora, Sauerwurm; mehrere Male gespritzt	20. 10., Sauerfäule	„	„	60,5	1,22

B. Pfalz.

Bericht der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Speyer.

Prof. **Dr. Halenke** und Prof. **Dr. Krug.**

Das Jahr 1910 muß für den pfälzischen wie für den gesamten deutschen Weinbau im allgemeinen als ein vollständiges Mißjahr bezeichnet werden. Diese Tatsache ist um so betrübender, als ein Rückblick über die letzten zwei Jahrzehnte des Weinbaus ein sehr unerfreuliches Bild zeigt. Außer den guten Weinjahren 1890, 1891 und 1893 brachte der Herbst 1896 quantitativ noch ein sehr gutes Erträgnis. Seit dieser Zeit aber hat es ein normales und gutes Weinjahr, abgesehen vielleicht von dem Jahrgang 1900, nicht mehr gegeben, und es haben sich von dem genannten Zeitpunkte ab die Schädlinge des Weinbaues in ungeahnter Weise vermehrt, insbesondere ist die Wurmplage in erschreckender Weise andauernd geworden. Auch

der vollständige Fehlherbst des Jahres 1910 ist in erster Linie auf die verheerende Wirkung dieser Hauptplage des Weinbaues zurückzuführen.

Der Stand der Reben war im Frühjahr 1910 fast in allen pfälzischen Weinbaugebieten ein zufriedenstellender, und die Blüte setzte bei den günstigen Vegetationsbedingungen in einzelnen Gemarkungen des unteren Haardtgebirges schon Ende Mai ein. Allein die Hoffnungen auf eine gute Weinernte, die man anfangs Juni noch hegen konnte, wurden sehr herabgemindert, als gerade während der Blütezeit eine Regenperiode eintrat, die mit wenigen Ausnahmen auch im Juli noch anhielt. Abgesehen von den wenigen bevorzugten Lagen, in denen die Blüte schon vor Eintritt des ungünstigen Wetters zum größten Teil abgeschlossen war, nahm in allen übrigen Weinbaubezirken die Traubenblüte infolge der ungünstigen Witterung einen sehr schleppenden und ungünstigen Verlauf. Zahlreiche Blüten und Gescheine fielen ab, und es wurde namentlich auch durch das schlechte Wetter die Entwickelungs- und Fraßperiode des Heuwurms sehr verlängert, indem sich der Wurm verhältnismäßig spät und ungleichmäßig verpuppte. In vielen Weinbergen sah man infolge der anhaltenden Regengüsse, des Mangels an Sonnenschein und der anhaltenden kühlen Witterung Stöcke mit gelben Blättern bzw. Triebspitzen (Gelbsucht). Trotz dieser ungünstigen Verhältnisse war der Stand der Reben bis Mitte August noch ein derartiger, daß man immerhin noch mit einem mittleren Herbst rechnen durfte. Seit Ende August und im Laufe des September herrschte aber mit wenigen Ausnahmen ein sehr ungünstiges Wetter, das die Entwickelung der Hauptplagen des Weinbaus (Peronospora und Sauerwurm) außerordentlich förderte. Was die Peronospora nicht zugrunde richtete, vernichtete der massenhaft auftretende Sauerwurm, so daß der Winzer den größten Teil der Ernte vor seinen Augen verschwinden sah. Zu dem Wurmschaden gesellte sich noch eine starke Neigung der Trauben zum Faulen, und es wurden teilweise auch noch ganz unreife und nicht wurmige Trauben zur Fäulnis gebracht. Um nur etwas von dem geringen Ertrag zu retten, sahen sich die meisten Gemeinden gezwungen, schon Mitte September mit der Lese der frühreifenden Portugieser zu beginnen, und bei der Geringfügigkeit der Erntemenge folgte auch bald ganz allgemein, mit Ausnahme von wenigen Gemarkungen, wo ein längeres Zuwarten möglich war, die Lese der später reifenden Weißweintrauben. In manchen Lagen des oberen Haardtgebirgs, des Alsenz- und des Zellertales war der Behang so minimal, daß es sich überhaupt nicht lohnte mit der Lese zu beginnen. Eine Ausnahme hiervon machten einige Gemarkungen des unteren Gebirgs wie Kleinbockenheim, Weisenheim a. Berg, Weisenheim a. S., die nur wenig, teilweise überhaupt nicht unter dem Heu- und Sauerwurm zu leiden hatten. In diesen Gemeinden kann das Erträgnis durchschnittlich noch auf $^1/_2$ Herbst geschätzt werden. In den übrigen pfälzischen Weinbaugebieten, namentlich auch in den Qualitätslagen Deidesheim, Forst, Ruppertsberg, Wachenheim, war jedoch das Herbsterträgnis ein außerordentlich schlechtes, und es wurde kaum $^1/_{10}$ derjenigen Menge geherbstet, die für Durchschnittsjahre normal ist. Der Schaden, den der Heu- und Sauerwurm im Jahre 1910 wieder in der Pfalz verursacht hat, übersteigt bei weitem den aller Vorjahre, und da infolge der vielen aufeinanderfolgenden Fehlherbste von einer Rentabilität

des Weinbaus kaum noch gesprochen werden kann, ist auch die Lage der Winzer eine überaus schlechte und geradezu trostlose.

Es liegt auf der Hand, daß die ganz ungewöhnlichen Verhältnisse des Jahres 1910 auch die Qualität der Moste in der denkbar ungünstigsten Weise beeinflußten, und es findet die völlig unreife Art der 1910er Gewächse ihren naturgemäßen Ausdruck in den ganz außerordentlich niedrigen Öchslegewichten einerseits und in den ganz abnorm hohen Säuregehalten auf der anderen Seite. In sehr vielen Fällen war es angesichts dieser abnormen Zusammensetzung nicht möglich, selbst bei einer Vermehrung bis zur Höchstgrenze (20%), eine genügende Verbesserung der Moste zu erzielen. Als ein legaler Ausweg aus diesem Zwiespalt wurde unsererseits der Rat erteilt, die Moste vorerst unverändert vergären zu lassen und die Verbesserung erst nach erfolgtem Säuresturz vorzunehmen. Da jedoch im Hinblick auf die Zusammensetzung der Moste in den meisten Fällen selbständige Weine nicht zu erzielen waren, und da ohnedies die Befürchtung bestand, daß die Weine infolge der starken Traubenfäulnis große Neigung zu Krankheiten zeigen würden, so gelangte nur ein verschwindend kleiner Teil der 1910er Ernte von den Winzern und Winzergenossenschaften zur Einkellerung, während der weitaus größte Teil der 1910er Kreszenz schon im Herbst vom Weinhandel zu sehr hohen Preisen erworben wurde. Trotz der sehr geringen Qualität war die Nachfrage sowohl nach Portugiesermosten wie auch nach Weißmosten eine außerordentlich rege. Im ganzen gelangten 458 Mostproben zur Untersuchung, und die nachstehende Tabelle gibt eine übersichtliche Zusammenstellung für die spezifischen Gewichte = Öchslegrade sowie für die ermittelten Befunde an Gesamtsäure.

Von den untersuchten Traubensäften zeigten

zwischen	20 — 30°	Öchsle	13	Proben	=	2,84%
„	30 — 40°	„	58	„	=	12,66 „
„	40 — 50°	„	94	„	=	20,52 „
„	50 — 60°	„	147	„	=	32,10 „
„	60 — 70°	„	111	„	=	24,24 „
„	70 — 80°	„	19	„	=	4,14 „
„	80 — 90°	„	1	„	=	0,22 „
„	90 — 100°	„	10	„	=	2,19 „
„	100 — 110°	„	3	„	=	0,66 „
über	110°	„	2	„	=	0,43 „
			458	Proben	=	100,00%

Die Säuregehalte lagen

zwischen	0,6—1,0 g	bei	8	Proben	=	1,74%
„	1,0—1,5 „	„	183	„	=	39,96 „
„	1,5—2,0 „	„	165	„	=	36,03 „
„	2,0—2,5 „	„	97	„	=	21,18 „
„	2,5—3,0 „	„	5	„	=	1,09 „
			458	Proben	=	100,00%

Diese Zahlen bedürfen keines besonderen Kommentars, aus ihnen läßt sich der Charakter der 1910er Traubensäfte sowie die Art der Einflüsse auf die letzteren sehr deutlich erkennen. Es sei an dieser Stelle für die Beurteilung der Moste des Jahres 1910 nur kurz darauf hingewiesen, daß 36% aller untersuchten Proben 50° Öchsle nicht übersteigen, und daß nahezu 60% aller Proben einen Säuregehalt von über 15‰ aufweisen.

Wie bereits an anderer Stelle [1]) hervorgehoben worden ist, zeigten die Weine des Jahrgangs 1909 vielfach so anormale Mengen an flüchtiger Säure (Essigsäure), daß sie entweder als krank und fehlerhaft oder direkt als verdorben im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu bezeichnen waren. Die Ursache dieser auffälligen Erscheinung wurde unsererseits darauf zurückgeführt, daß infolge der starken Traubenfäulnis schon die Moste des Jahres 1909 mit zahlreichen Essigbakterien behaftet waren und daher schon den Keim für den späteren Essigstich in sich trugen.

Im Hinblick auf die Wichtigkeit dieser Frage und namentlich der Tatsache gegenüber, daß einigen Winzergenossenschaften, die das Unglück hatten, große Mengen stichigen Weines in ihren Kellern zu beherbergen, ein ganz erheblicher Schaden erwuchs, erschien es angezeigt diese Frage näher zu prüfen. Einem Auftrage des Kgl. Staatsministeriums des Innern entsprechend, wurde deshalb in einer größeren Anzahl von Mostproben des Jahres 1910 die Untersuchung auch auf die Bestimmung der flüchtigen Säuren (Essigsäure) ausgedehnt. Die Ergebnisse dieser Untersuchung sind in nachstehender Tabelle niedergelegt. Von den untersuchten 130 Proben zeigten einen Gehalt an flüchtiger Säure (Essigsäure) in 100 ccm Most:

unter 0,005 g	9	Proben	=	6,92%
von 0,005—0,010 „	75	„	=	57,69 „
„ 0,010—0,015 „	24	„	=	18,47 „
„ 0,015—0,020 „	9	„	=	6,92 „
„ 0,020—0,030 „	10	„	=	7,69 „
„ 0,030 - 0,043 „	3	„	=	2,31 „
	130	Proben	=	100,00%

Überblickt man diese Zahlen, so kann man zwar keinen der untersuchten Traubensäfte als stichig bezeichnen, immerhin weisen die Proben aber hinsichtlich ihres Gehaltes an flüchtiger Säure große Unterschiede auf, und es variieren die Gehalte an flüchtigen Säuren von wenigen mg bis zu 43 mg. Nach den Untersuchungen von Bechamp [2]) steht fest, daß jeder Most von Hause aus stets kleine Mengen an flüchtigen Fettsäuren aufweist, und Windisch kommt auf Grund genauer Untersuchungen von Mosten aus gesunden und faulen Trauben zu dem Ergebnis, daß der Gehalt der Moste aus gesunden Trauben an flüchtigen Säuren stets sehr gering ist und höchstens etwa 0,02 g in 100 ccm beträgt. Dies vorausgeschickt, weisen etwa 10% der untersuchten Proben mehr als normale Mengen an flüchtiger Säure auf, und es unterliegt wohl keinem Zweifel, daß beim Hinzutreten günstiger Entwickelungsbedingungen für die Essigbakterien derartige Weine für den Essigstich besonders

[1]) Arb. d. Kais. Ges.-A., XXXV, S. 258.
[2]) Compt. rend. 1863, 56, 969 u. 1184.

empfänglich sind und daher sehr gefährdet erscheinen. Leider war es nicht möglich die Entwickelung dieser Weine, insbesondere die Mengen der gebildeten Essigsäure, weiter zu studieren, da die fragl. Moste schon im Herbst vom Handel aufgekauft wurden.

Im übrigen muß zur richtigen Bewertung der vorstehenden Untersuchungsergebnisse und zur Verhütung irriger Schlußfolgerungen noch folgendes hervorgehoben werden. Trotz starker Traubenfäulnis und Unreife der Moste in den Jahren 1909 und 1910 bestand doch ein wesentlicher Unterschied in der Zusammensetzung der Moste dieser beiden Jahrgänge, indem die Moste des Jahres 1909 im Gegensatz zu den Traubensäften des Jahres 1910 eine auffallend niedrige Säure zeigten. Es ist nun eine bekannte Tatsache, daß bei sonst gleichen Bedingungen gerade die säurearmen Weine besonders leicht vom Essigstich befallen werden, und es kann somit nicht bezweifelt werden, daß die Bedingungen zur Entwickelung der Essigsäure bei den Mosten des Jahrgangs 1909 viel günstiger waren als bei den Traubensäften des Jahres 1910. Es erscheint daher angezeigt, diese Frage noch an weiteren Jahrgängen zu prüfen.

Zum Schlusse ist noch zu bemerken, daß im Herbst 1910 mit der Erhebung von Mostproben zum ersten Male die Bezirkssachverständigen für die Bekämpfung der Reblaus betraut wurden. Dieses Verfahren hat sich, soweit bis jetzt beurteilt werden kann, bewährt.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)	Flüchtige Säuren (g in 100 ccm)
1	Albersweiler, unbekannt	Verschieden, Stalldünger	Österreicher	Oidium, Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	Ende Sept., Wurmfäule	Ungünstiges Sommerwetter	Weiß	39,2	1,72	
2	„ „	„	„	„	„	„	„	39,2	1,74	
3	Albisheim, Am Hufeisen	Kalk- und Lehmboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	22. Okt., Lederbeerenkrankheit	„	„	62,1	1,14	0,023
4	„ Weißerdkraut	„	Österreicher	„	24. Okt., Lederbeerenkrankheit	„	„	61,7	1,19	
5	„ Kirchheimerweg	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	61,7	1,20	
6	„ Baumweg	Lettenboden, künstlicher Dünger	„	„	13. Okt., Sauerfäule	„	„	68,3	1,36	0,018
7	Alsenz, Elkersberg	Tonboden, Stalldünger	„	Peronospora, Lederbeerenkrankheit; Spritzen	18. Okt., Trockenfäule	„	„	67,4	1,28	
8	„ Vorderes Tal	„	„	„	19. Okt., Trockenfäule	„	„	66,8	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
9	Alsenz, Autweiler	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Lederbeerenkrankheit; Spritzen	19. Okt., Trauben gesund	Ungünstiges Sommerwetter	Weiß	70,8	1,06	0,004
10	Altdorf, Hochgericht	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Sauerwurm, Peronospora; Schwefeln und Spritzen	28. Sept., unbekannt	„	„	39,3	2,28	0,007
11	„ „	„	„	„	„	„	„	39,5	2,27	
12	Altenbamberg, Hinter der Kirche	Lehmboden, unbekannt	„	Sauerwurm, Blattfallkrankheit, Oidium; Schwefeln und Spritzen	20. Okt., Trauben ziemlich gesund	„	„	70,6	1,22	
13	„ Rotenberg	„	„	„	„	„	„	68,9	1,33	
14	Appenhofen, Langen	„	„	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	26. Sept., Trauben unreif	„	„	41,0	2,51	
15	Arzheim, Wald	„	„	„	26. Sept., Wurmfäule	„	„	34,6	2,06	0,012
16	„ Kastanienheide	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	39,4	2,32	
17	Assellheim, Kitzelsbornpfad	Kalksteinboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	Peronospora; mehrmaliges Schwefeln und Spritzen	13. Okt., unbekannt	„	„	67,6	1,23	
18	„ An der Hasenhype	„	„	„	„	„	„	59,3	1,54	
19	Assenheim, Im Sand	Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; mehrmaliges Schwefeln und Spritzen	27. Sept., Sauerfäule	„	Rot	59	1,79	
20	Bad Dürkheim, unbekannt	Unbekannt	Portugieser	„	„	„	„	55,6	1,23	0,013
21	„ Neuberg	Sandboden, Ungedüngt	„	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	15. Sept., Sauerfäule	„	Schill.	56,7	1,45	0,006
22	„ Frohnhof	Sand- und Lehmboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	19. Sept., Sauerfäule	„	Weiß	56	1,74	
23	„ Nonnengarten	Schwarzer Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Oidium, Heu- u. Sauerwurm, Peronospora; mehrmaliges Spritzen	„	„	„	64,9	1,21	
24	„ Rustengut	Leichter Sand, Stalldünger	Österreicher	„	19. Sept., Trauben ziemlich gesund	„	„	69,1	1,21	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
25	Bad Dürkheim, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Ungünstiger Sommer	Weiß	63	1,65	
26	„ Neuling	Sandboden, ungedüngt	Portugieser	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	15. Sept., Sauerfäule	„	Schill.	56	1,42	
27	„ Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	Weiß	57,6	1,26	
28	Bayerfeld-Steckweiler, Schnorrberg	Schieferboden, künstlicher Dünger	Österreicher und Riesling	Peronospora, Oidium; Schwefeln und Spritzen	20. Okt., Sauerfäule	„	„	62,9	1,23	0,009
29	„ Burgweg	„	„	„	„	„	„	61,2	1,47	
30	„ Adelsberg und Mittelberg	Schieferboden, Stall- u. künstl. Dünger	Gemischter Satz	„	24. Okt., Sauerfäule	„	„	69,6	1,17	
31	Battenberg, Hessel	Kalksteinboden, künstlicher Dünger	Österreicher und Franken	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	Anfang Oktober, unbekannt	„	„	54,6	1,96	
32	„ Bitz	Kies- und Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	54,8	1,67	0,006
33	Berghausen, Narrenberg	Kalkboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	30. Sept., Wurmfäule	„	„	48	1,53	
34	Bergzabern, Verschiedene Lagen	Unbekannt	„	„	27. Sept., unbekannt	„	„	46,1	1,93	
35	Billigheim, Wallgraben	Lettenboden, Stalldünger	Österreicher	„	26. Sept., Trauben unreif	„	„	38,1	1,90	0,009
36	„ Lehmhohl	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	29,3	2,32	
37	Birkweiler, Kastanienbusch	Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	24. Sept., Trauben nur halbreif und wurmfaul	„	„	54	2,26	
38	„ Winterseite	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	37	2,66	0,006
39	„ Sommerseite	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	53,5	1,87	
40	Bischheim, Pelz	Lettenboden, unbekannt	Österreicher	„	„	„	„	59,4	1,07	
41	*Bischheim, Pelz	Letten- und Bachgrundboden, unbekannt	„	Unbekannt; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	15. Okt., unbekannt	„	„	65,5	1,12	
42	*Bissersheim, Halde	Kies- und Lehmboden, künstlicher Dünger	Österreicher und Riesling	Peronospora, Sauerwurm; unbekannt	29. Sept., Sauerfäule	„	„	61,1	1,72	0,018
43	*Bissersheim Ostergewann	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	30. Sept., Trauben gesund	„	„	52	1,87	

*) Hagelschlag.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
44	Bobenheim a. Bg., Kalkstück	Kalkboden, Stall- und künstlicher Dünger	Österreicher	Heu- und Sauerwurm; unbekannt	3. Okt., Trauben teilweise faul	Ungünstiger Sommer	Weiß	55,6	1,81	
45	„ Mittelpfad	Schwarzer Boden, künstlicher Dünger	„	Sauerwurm gering; unbekannt	4. Okt., geringe Fäule	„	„	52,7	1,92	
46	Bolanden, Schloßberg	Schiefer- u. Lehmboden, unbekannt	„	Peronospora; Spritzen und Schwefeln	19. Okt., Trauben gesund	„	„	61,1	1,20	
47	„ Wingertsberg	Kies- und Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	54,8	1,44	
48	Bornheim, Neuberg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Lederbeerenkrankheit; unbekannt	23. Okt., Trockenfäule	„	„	40	2,24	0,006
49	„ Fünf Viertel	„	„	„	„	„	„	39,4	2,37	
50	Böbingen, Ortelfeld	„	„	„	26. Sept., unbekannt	„	„	32,8	2,01	
51	„ „ u. Gärten	„	„	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	44,8	1,65	
52	Böchingen, Oberhalb Zinkerde, südlich	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	1. Okt., unbekannt	„	„	47	2,00	
53	„ Unterhalb dem Dorf, südl. Kreuz	Lehmboden, Stalldünger	„	„	2. Okt., unbekannt	„	„	47,4	1,97	
54	„ Oberhalb dem Dorf, nördlich Schlittweg	Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	3. Okt., unbekannt	„	„	50,3	1,95	
55	„ Am Dorf, nördlich Rumppump	Lehmboden, Stalldünger	„	„	4. Okt., Trauben gesund	„	„	46	2,02	
56	„ Östlich vom Dorf, Achtmorgen	„	„	„	6. Okt., unbekannt	„	„	57,2	1,50	
57	Böhl, Auf der Lenn	Leichter Lehmboden, Stalldünger	Franken und Riesling	„	4. Okt., Trauben unreif und wurmfaul	„	„	46,6	1,49	
58	Burrweiler, Kleisgroßgasse	Sand- mit Tonboden, Stalldünger	Österreicher	„	24. Sept., Wurmfäule	„	„	49,5	1,60	
59	„ „	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	„	33,5	1,71	
60	„ Altenforst	„	Österreicher	„	„	„	„	40	1,92	

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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
61	Callbach, Gaisenrech	Tonschiefer, Stall- und künstlicher Dünger	Gemischter Satz	Blattfallkrankheit; keine	20. Okt., Trauben gesund	Ungünstige Sommerwitterung	Weiß	52,7	1,20	
62	„ Mai	„	„	„	„	„	„	52	1,19	
63	Cölln, Kritzel	Schieferboden, Stalldünger	„	Peronospora; mehrmaliges Spritzen	„	„	„	60,5	1,59	
64	„ Rohental	„	„	„	„	„	„	64,5	1,38	0,006
65	Dackenheim, Verschiedene Lagen	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	47,1	2,04	
66	„ Bitzgrund	Lehm- und Sandboden, künstlicher Dünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; unbekannt	27. Sept., Sauerfäule	„	Rot	50,6	1,85	
67	„ Kirschhalt	Kalkboden, Wollstaubdünger	„	„	28. Sept., Sauerfäule	„	„	61,5	1,60	0,006
68	„ Kies	Kies- und Lettenboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	1. Okt., unbekannt	„	Weiß	52,5	1,58	0,022
69	„ Hall	Lehmboden, unbekannt	„	„	2. Okt., unbekannt	„	„	61,5	1,58	
70	„ Hohl	„	„	„	„	„	„	69,8	1,23	
71	Dammheim, Schleidt	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	28. Sept., mittelmäßig. Reife	„	„	34,4	2,04	0,024
72	„ Hitschler	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	45,6	2,05	
73	Deidesheim, Elster	„	„	„	„	„	„	94,4	1,38	0,024
74	„ Krupp u. Mandelacker	„	„	„	„	„	„	92,6	1,17	
75	„ Hofstück	„	„	„	„	„	„	90,2	1,35	
76	„ Pfort	„	„	„	„	„	„	92,6	1,30	
77	„ Oberes Freundstück	„	„	„	„	„	„	109	1,35	0,016
78	„ Luginsland	„	„	„	„	„	„	104	1,35	
79	„ Leinhöhle	„	„	„	„	„	„	117	1,32	
80	„ Rolandsberg	„	„	„	„	„	„	98,7	1,11	
81	„ Unbekannt	„	„	„	„	„	„	70,7	1,23	0,021
82	„ Martenweg	Lettenboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Oidium; Sauerwurm; versch. Mittel	21. Sept. Trauben gesund	Ungünstiges Sommerwetter	„	68	1,27	0,011
83	„ Vogelgesang	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	58,5	1,27	
84	„ Schloß	„	Gewürztraminer	„	1. Okt., Edelfäule	„	„	92,2	0,90	
85	„ Kieselberg	Buntsandstein Stalldünger	Riesling	„	„	„	„	99,6	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
86	*Diedesfeld, Obere Lage, Gewann, Heide	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; versch. Mittel	12. Sept., Wurmfäule	Ungünstiges Sommerwetter	Weiß	54	1,63	0,008
87	„ Mittlere Lage	„	Österreicher	Peronospora, Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	15. Sept., unbekannt	„	„	31	2,20	
88	Dielkirchen, Bock	„	Österreicher u. Riesling	„	22. Okt., Sauerfäule	„	„	62,9	1,67	
89	„ Traubnußberg	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	65,5	1,20	0,012
90	„ Causweide	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	64,9	1,34	
91	*Dirmstein, Hochgewann	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	Portugieser	Ziemlich gesund, viel Spritzen und Schwefeln	24. Sept., Trauben gesund	„	„	59,5	1,54	
92	„ „	„	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	30. Sept., Trauben gesund	„	„	61	1,32	
93	„ Mantelpfad	Lehmboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	Ziemlich gesund; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	59,4	1,50	
94	„ Staarenfänger	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	44,3	1,50	
95	Dörrenbach, Unbekannt	Sandboden, unbekannt	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium, Sauerwurm, Lederbeerenkrankheit; unbekannt	30. Sept., unbekannt	„	„	35,1	1,48	
96	„ „	Kalksteinboden, unbekannt	„	„	„	„	„	40	1,69	
97	Duttweiler, Kreuzpfad	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Sauerwurm; Spritzen mit Bordelaiserbrühe; unbekannt	21. Sept., Trauben unreif	„	„	26,2	1,91	0,009
98	„ 18 Morgen	Lehmboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	22. Sept., Sauerfäule	„	„	30,7	2,32	
99	Duchroth-Oberhausen, Vor Kehren	Lehmboden, Stalldünger	„	„	20. Okt., Trauben gesund	„	„	78	1,23	0,007
100	„ Rotenberg	„	„	„	„	„	„	66,7	1,20	

*) 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
101	Ebernburg, Mottenstein	Lettenboden, Stalldünger	Franken	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	20. Okt., Geringe Fäule	Ungünstiges Sommerwetter	Weiß	60,1	1,35	
102	„ Stefansrech	„	„	„	„	„	„	70	1,28	
103	„ Weidenberg	Felsboden, Stalldünger	Riesling	„	„	„	„	79,6	1,25	0,007
104	Edenkoben, Bergel	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	Lederbeerenkrankheit, Peronospora; Sauerwurm; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	16. Sept., unbekannt	„	Schill.	46	1,63	
105	„ Spitalwingert	Lettenboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	Weiß	32,3	2,17	0,004
106	„ Großenacker	Lehmboden, Stalldünger	„	„	21. Sept., unbekannt	„	„	34,7	2,11	
107	„ Heideweg	„	Österreicher u. Riesling	„	„	„	„	41	2,17	
108	„ Schlehpfad	„	Österreicher	„	22. Sept., unbekannt	„	„	28,4	2,18	
109	„ Obere Frühmühle	Sandboden, Stalldünger	„	„	23. Sept., unbekannt	„	„	36,8	2,38	
110	Edesheim, Steingasse	Lehmboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, Peronospora; unbekannt	29. Sept., Trauben unreif	„	„	35	2,32	
111	„ Roschbacher Hohl	„	„	„	„	„	„	40,8	2,20	
112	„ Berg	„	„	„	„	„	„	43	2,00	
113	„ Breitgewann	„	„	„	„	„	„	45	2,15	0,009
114	Ellerstadt, Bruchweg	Sand- und Kiesboden, Stalldünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	20. Sept., Sauerfäule	„	Rot	55,2	1,80	0,015
115	„ „	„	„	„	„	„	„	50	1,78	
116	„ Breitweg	Sandboden, Stall- und künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	57	1,69	
117	„ Langgewann	Lettiger Kiesboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	Trauben gesund; Spritzen und Schwefeln	26. Sept., keine	„	Weiß	64,8	1,55	
118	„ Flachsgrund und Kirchgewann	Lehmiger Sandboden, Stall- und künstlicher Dünger	Österreicher	„	26. Sept., Trauben unreif	„	„	58,6	1,84	
119	Einselthum, ObererKunzen u. Spitzgewann	Lettenboden, ungedüngt	„	„	12. Okt., Trauben gesund	„	„	55,8	1,66	
120	„ Vorderer Vogelgesang	„	„	„	„	„	„	34,6	0,74	0,016

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
121	Erpolzheim, Mühlweg, mittlere Lage	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	Peronospora, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	26. Sept., Sauerfäule	Ungünstiger Sommer	Weiß	50,9	1,79	0,024
122	Eschbach, Landauerweg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	28. Sept., Trauben faul	„	„	45,1	2,08	
123	„ Gegen Dörnbach	Lehmboden, ungedüngt	„	„	„	„	„	51,8	1,89	0,009
124	„ Großwingert	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	51,2	1,76	
125	Essingen, Holzweg	„	„	„	„	„	„	39,4	2,48	
126	„ Roßberg	„	„	„	„	„	„	43,0	2,35	0,006
127	Feilbingert, Totenhölle	Schieferbod., Stalldünger	Gemischter Satz	„	17. Okt., Trauben gesund	„	„	60,4	1,35	
128	„ Hochstätter Berg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	18. Okt., Trauben gesund	„	„	59,5	1,19	0,014
129	Finkenbach-Gersweiler, Ottwies	Schieferboden, Stalldünger	„	„	28. Okt., unbekannt	„	„	58,2	1,32	
130	„ Reisch	„	„	„	„	„	„	48,1	1,50	
131	Flemlingen, Vogelsprung	Lettenboden, unbekannt	Österreicher	Unbekannt	26. Sept., unbekannt	„	„	38	2,21	
132	„ Hohl	Kalkboden u. Kiesboden, Stalldünger	„	„	27. Sept., unbekannt	„	„	43,5	1,99	
133	„ Mückloch	Lehmboden, unbekannt	„	„	28. Sept., unbekannt	„	„	44,5	2,00	
134	„ Kirchweg	Lettenboden, unbekannt	„	„	„	„	„	39,5	2,38	
135	„ Höhe	Lehmboden, unbekannt	„	„	29. Sept., unbekannt	„	„	44,5	2,43	
136	Forst, Freundstück mit Langenmorgen	Gemischter Boden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	„	7. Okt., unbekannt	„	„	112	1,48	
137	„ Walshöhle	Lettenboden, Stalldünger	Franken u. Riesling	„	3. Okt., unbekannt	„	„	90,2	1,35	
138	„ Langenböhl	„	Riesling	„ „	4. Okt., unbekannt	„	„	102	1,33	
139	„ Sechsmorgen	Lehmboden, Stalldünger	„	„	5. Okt., unbekannt	„	„	96,5	1,48	
140	„ Elster	Lettenboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	99,8	1,32	0,015
141	„ Ungeheuer	„	„	Sauerwurm; unbekannt	„	„	„	89,9	1,42	
142	Frankweiler, Wingertsgarten	„	„	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	26. Sept., Wurmfäule	„	„	49,7	2,08	
143	„ Käs	„	Österreicher	„	„	„	„	54	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 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)
144	Frankweiler, Fleckweg, Berglage	Lehmboden, künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	26. Sept., Wurmfäule	Ungünstiger Sommer	Weiß	60	1,96	0,006
145	Freimersheim, Auf der Platte	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	34,9	2,37	
146	Freinsheim, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	27. Sept., unbekannt	„	„	62	1,69	
147	„ Goldberg	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	16. Sept., Sauerfäule	„	Schill.	57	1,33	
148	„ Nagel	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	Rot	57,1	1,44	0,022
149	„ Grünstadter Weg	„	Gemischter Satz	„	25. Sept., Sauerfäule	„	Weiß	52	1,80	
150	„ Hahnen	Sandboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	56,3	1,87	
151	„ Tal	Lehm- und Kiesboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	56,5	1,92	0,007
152	„ Rosenbühl und Sauhalde	Lehmboden, Stalldünger	„	„	25. Sept., Trauben unreif	„	„	56	1,83	
153	*Friedelsheim, Schloßgarten	„	Portugieser	„	19. Sept., keine	„	„	55,7	1,50	0,006
154	„ Wachenheimer Weg	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	Schill.	55,2	1,60	
155	„ Waltershöhe	Gemischter Boden	Gemischter Satz	„	27. Sept., keine	„	Weiß	53,4	1,85	
156	„ Ruth	„	„	„	„	„	„	62,5	1,54	0,013
157	Gauersheim, Hintere Klaus	Lehmboden, Stalldünger	„	„	16. Okt., Trockenfäule	„	„	62	1,32	
158	„ Klaus	„	Österreicher	„	„	„	„	63,6	1,30	0,006
159	Geinsheim, Auf der Platte	Lehmboden, unbekannt	„	„	23. Sept., Traub. unreif	„	„	27,5	2,18	
160	Gerolsheim, Herberge	Lehmboden, Stalldünger	Riesling	„	5. Oktober, Trauben gesund	„	„	63,9	1,56	
161	„ Weiher u. Platte	Lehm- und Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	4. Okt., Trauben unreif	„	„	52	1,44	
162	Gimmeldingen Neuberg	Kalkboden, Stalldünger	Portugieser	„	9. Sept., Trauben unreif	„	Rot	63,4	1,25	0,009
163	„ Naulott	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	65,5	1,40	
164	„ Hölle	Kalkboden, Stalldünger	Österreicher	„	23. Sept., unbekannt	„	Weiß	58	1,13	0,009
165	„ Mahdlück	Lettenboden, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	„	„	„	„	55,3	1,51	
166	„ Teichwiese	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	50	1,75	

*) 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
167	Gleisweiler, Hintermorgen	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher	Sauerwurm, Peronospora, Oidium, Spritzen und Schwefeln	23. Sept., unbekannt	Ungünstiger Sommer	Weiß	47	2,03	
168	„ Ring	„	Gemischter Satz	„	24. Sept., unbekannt	„	„	44,4	1,93	
169	„ Zeilacker	Sandboden, Stalldünger	Österreicher	„	25. Sept., unbekannt	„	„	53,2	1,92	
170	„ Faulenberg	„	„	„	26. Sept., unbekannt	„	„	46,3	2,15	
171	„ Schützenberg	„	„	Sauerwurm; unbekannt	27. Sept., unbekannt	„	„	38,8	2,05	
172	Gleiszellen-Gleishorbach, Unbekannt	Lettenboden, unbekannt	Muskateller	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; unbekannt	28. Sept., unbekannt	„	„	56,7	1,80	
173	„ „	„	Malvasier	„	„	„	„	52,5	1,98	
174	„ „	„	Österreicher u. Gutedel	„	„	„	„	58,0	2,12	
175	„ „	„	„	„	„	„	„	50,5	2,09	
176	Godramstein, Plöck	Sandboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	48,6	2,13	0,006
177	„ Hauswingert	„	„	„	„	„	„	47,1	1,00	0,010
178	„ Lanzengrub	„	„	„	„	„	„	48,4	2,21	
179	„ Münzberg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	36,4	1,43	
180	„ Wolfsgrube	„	„	„	„	„	„	46,1	2,36	
181	Göcklingen, Flensberg und Lauerngasse	„	Gemischter Satz	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	24. Sept., Trauben unreif	„	„	45	1,97	
182	„ Bauergasse, Hitschwiese und Setzer	Lettenboden, Stalldünger	Österreicher	„	26. Sept., Trauben unreif, Sauerfäule	„	„	44,2	1,98	0,007
183	Gönnheim, Grußwenden	„	„	„	27. Sept., Sauerfäule	„	„	55,6	1,74	
184	„ Auf der Ruth	Sandboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	58	1,72	0,012
185	Grethen, Gräfenberg	„	„	„	„	„	„	53,5	1,61	
186	„ Limburgberg	„	Portugieser	„	„	„	Rot	51,5	1,52	
187	Großbockenheim, Pfarreck	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	Weiß	60	1,42	0,006
188	„ Bergpfad	„	„	„	„	„	„	66,7	1,33	
189	„ Sonnenberg	„	„	„	„	„	„	63,2	1,24	
190	„ Kindenheimer Seite	„	„	„	„	„	„	64	1,31	
191	„ Hald	„	Portugieser	„	„	„	Rot	52	1,73	

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 Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
192	Großkarlbach, Hipperich	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Ungünstiger Sommer	Weiß	78,9	1,37	
193	„ Marktberg	„	„	„		„	„	75,5	1,24	0,009
194	„ Gelsenpfad	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	Unbekannt, Trauben unreif	„	Rot	68,7	1,24	0,008
195	„ Orlenberg	Kalksteinboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	55	1,88	
196	„ Rusthecke	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	„	„	„	Weiß	61	1,41	
197	„ Mörsch	Kalksteinboden, unbekannt	Riesling	„	„	„	„	63,8	1,38	0,009
198	Großniedesheim, Krummgewann	Lehmboden, künstlicher Dünger	Riesling und Österreicher	„	5. Okt., Sauerfäule	„	„	66,9	1,80	0,007
199	„ Schafberg	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	51,9	1,84	
200	Grünstadt, Muld	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	7. Okt., Sauerfäule	„	„	58,2	1,37	0,040
201	Haardt, Aspenweg	„	Portugieser	Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	10. Sept., Trauben unreif	„	Schill.	58	1,34	0,008
202	„ Schloßacker	Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz, meist Portugieser	Sauerwurm, Oidium, Peronospora; Schwefeln und Spritzen	13. Sept., Trauben ziemlich reif	„	„	60,8	1,33	
203	„ Haardter Straße	Lehmboden, Stalldünger	„	„	22. Sept., Auslese	„	Weiß	57,8	2,04	
204	„ Haardter Letten	„	„	„	25. Sept., Wurmfäule	„	„	61	1,47	
205	„ Kirchpfad	Sandboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	53,4	1,50	0,012
206	Hainfeld, Feldwingert	Lehmboden, Stalldünger	„	„	22. Sept., unbekannt	„	„	41,1	2,07	0,007
207	„ „	„	„	„	„	„	„	40,8	2,07	
208	„ „	„	„	„	„	„	„	40,6	2,08	
209	Hallgarten, Linsenhecke	Steinboden, Stalldünger	„	„	18. Okt., Trauben gesund	„	„	56,7	1,36	
210	Hambach, Sommerhalt	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	„	12. Sept., Sauerfäule	„	Schill.	61,2	1,50	
211	„ Nollen	Lehmboden, Stalldünger	Franken u. Riesling	Peronospora, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	„	„	Weiß	50,5	2,00	0,006
212	„ Galgen	Sandboden, Kunstdünger	Franken	„	16. Sept., Sauerfäule	„	„	35	1,50	
213	„ Eisentreiber	Sandboden, Stalldünger	Franken u. Riesling	„	„	„	„	43,5	1,92	

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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
214	Harxheim, Kindenheimer Weg und Platte	Sandboden, künstlicher Dünger	Österreicher und Burgunder	Peronospora, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	10. Okt., unbekannt	Ungünstiges Sommerwetter	Weiß	57,5	1,42	
215	„ Hahnenpfad	Lettenboden, künstlicher Dünger	Österreicher	„	„	„	„	54,5	1,50	
216	„ Letten gegen Osten	„	„	„	„	„	„	52,4	1,41	0,022
217	„ Letten gegen Westen	Kalkboden, künstlicher Dünger	Österreicher und Burgunder	„	12. Okt., unbekannt	„	„	54,7	1,37	
218	Haßloch, Mußbacherweg	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	„	30. Sept., Sauerfäule	„	Rot	50,1	1,82	0,012
219	„ Leisböhl	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	Weiß	48,5	2,21	
220	Heiligenstein, Hofwingert	Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	27. Sept., Wurmfäule	„	„	33,5	2,17	
221	Hergersweiler, Unbekannt	Lehmboden, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	28. Sept., Wurmfäule	„	„	28,5	1,66	
222	Herxheim a. B., Klaus	Kalkboden, ungedüngt	Portugieser	„	Ende Sept., Trauben unreif	„	Rot	67,9	1,36	
223	„ Weisenheimer Weg	Lehmboden, ungedüngt	„	„	„	„	„	56,6	1,72	0,004
224	„ Dackenheimer Weg	Kalk- und Tonboden, künstlicher Dünger	Österreicher	„	5. Okt., Sauerfäule	„	Weiß	60,3	1,48	
225	„ Gutenmorgen	Tonboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	74	1,45	0,006
226	„ Sengel	Sandboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	67,8	1,45	
227	Heuchelheim, Bez.-Amt Bergzabern, Wald	Lettenboden, unbekannt	„	„	24. Sept., Wurmfäule	„	„	43,4	2,24	0,006
228	„ Schwarzenacker	Lehmboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	36,4	2,25	
229	„ Bez.-Amt Frankenthal, Bockweg	„	Gemischter Satz	„	8. Okt., Wurmfäule	„	„	60,9	1,55	0,018
230	„ Hang	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	56,7	1,69	

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 Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
231	Hochstätten, Klickerberg	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	20. Okt., Trauben gesund	Ungünstiger Sommer	Weiß	64,8	0,98	
232	„ Feilerberg	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	61	1,37	
233	Hundheim, Faustenberg	„	„	„	24. Okt., Trauben gesund	„	„	52,4	1,42	
234	Ilbesheim bei Landau, Eßweilerseite	Lettenboden, Stalldünger	Österreicher	„	26. Sept., Trauben ziemlich gesund	„	„	41	2,17	
235	„ Breiterde	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	46	2,30	
236	Ingenheim, Gries	„	„	„	„	„	„	42	2,37	
237	„ Heidenäcker	Sandboden, Stalldünger	Konstantiner	„	26. Sept., Trauben unreif	„	Schill.	35,3	1,81	
238	„ Neuberg	„	„	„	„	„	„	29,2	2,13	
239	„ Rangenberg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	Weiß	30,7	1,78	
240	Kalkofen, Getzlich	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora; Spritzen und Schwefeln	19. Okt., Trauben unreif	„	„ „	66	1,26	
241	„ Rechweilerberg	„	„	„	„	„	„	67,5	1,26	0,006
242	Kallstadt, Langgewann	Lettenboden, unbekannt	Portugieser	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; diverse Gegenmittel, Petroleum, Schweinfurter Grün, Schmierseife, Spritzen und Schwefeln	18. Sept., Trauben teilweise unreif	„	Schill.	61,9	1,43	0,022
243	„ Mittelgewann	„	„	„	„	„	„	58	1,56	
244	„ Kobnert	Kies- und Lettenboden, Stalldünger	Österreicher	„	27. Sept., Trauben unreif	„	Weiß	70,5	1,58	0,007
245	„ Stumpf	Kies- und Sandboden, unbekannt	„	„	„	„	„	69,3	1,31	
246	Kindenheim, Bürgerweide	Kalksteinboden, künstlicher Dünger	„	Peronospora, Oidium; unbekannt	7. Okt., Trauben gesund	„	„	56,6	1,62	

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)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
247	Kindenheim, im Michel	Kalksteinboden, Stall- und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora, Oidium, unbekannt	8. Okt., Trauben gesund	Ungünstiges Sommerwetter	Weiß	64,1	1,41	0,007
248	*Kirchheim a. Eck, Bergweg	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	24. Sept., Wurmfäule	„	„	55	1,48	
249	„ „ Schwarzerde	Lehmboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	51,7	1,99	
250	„ „ Gaisbock	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	53	1,84	
251	„ Sennchen	Sandboden, Stall- und künstlicher Dünger	Österreicher u. Riesling	„	„	„	„	49,2	1,87	
252	„ Dürkheimer Weg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	5. Okt., Trauben unreif	„	„	56,2	1,68	0,009
253	Kirchheimbolanden, Kahlenberg	Porphyrboden, unbekannt	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; Behandlung mit Schweinfurter Grün	7. Okt., Trauben ziemlich reif	„	„	71	1,27	0,015
254	„ An der Warte	„	„	„	12. Okt., Sauerfäule	„	„	66,5	1,47	
255	„ Schloßgarten	Lehmboden, künstlicher Dünger	Österreicher	„	15. Okt., unbekannt	„	„	60,7	1,23	
256	Kirrweiler, Strohpeter, 48 Morgen	Lehmboden, unbekannt	„	Peronospora, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	21. Sept., Wurmfäule	„	„	25	2,10	
257	„ Strohpeter	„	„	„	„	„	„	30	2,07	
258	„ Schafweide	„	„	„	„	„	„	21	1,72	
259	„ Hausrebe von Born	„	Portugieser	„	„	„	Rot	46	1,26	
260	Kleinbockenheim, Sandgrube	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	61,2	1,39	0,014
261	„ Wacken	Kiesboden, Stalldünger	„	Sauerwurm; Nikotinbekämpfung	25. Sept., Sauerfäule	„	„	63,7	1,58	
262	„ Schirsberg	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	Weiß	62,9	1,34	

*) 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
263	Kleinbockenheim, Hullt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Ungünstiger Sommer	Weiß	64,1	1,27	
264	„ Hinter Schloß	„	„	„	„	„	„	53,1	2,03	
265	Kleinfischlingen, Kirchberg	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	28. Sept., Trauben gesund	„	„	43,4	2,40	
266	„ Lehmgrube	„	Österreicher	„	„	„	„	36	2,50	
267	Kleinkarlbach, Hinterm Hof	Tonboden, Stalldünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	25. Sept., Trauben unreif	„	Rot	48,8	1,76	
268	„ Oligpfad	Kalksteinboden, Stalldünger	Österreicher	„	5. Okt., Trauben unreif	„	Weiß	56,5	1,44	
269	„ Unterer Wannersplatz	Lehmboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	53,5	1,66	0,021
270	Kleinniedesheim, unbekannt	Kiesboden, Stall- und künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	6. Okt., Sauerfäule	„	„	64,7	1,70	0,009
271	„ „	„	„	„	7. Okt., unbekannt	„	„	64,2	1,66	
272	Klingen, Im Wald	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher	„	26. Sept., Sauerfäule	„	„	44,6	2,10	
273	„ Höh	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher u. Gutedel	„	„	„	„	46,4	2,23	0,007
274	Klingenmünster, Kostrey	Lettenboden, Stalldünger	Sylvaner	„	„	„	„	46,1	1,97	
275	„ Kirchberg und Kammeracker	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	46,8	2,00	0,009
276	„ Kirchberg und Sporenacker	Sandboden, unbekannt	„	„	„	„	„	45,3	2,01	
277	Knöringen, Roßberg	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	„	28. Sept., Sauerfäule	„	„	36,2	2,27	
278	„ Sechsmorgen	„	„	„	29. Sept., Sauerfäule	„	„	44,8	2,35	0,007
279	„ Sauweide	„	„	„	„	„	„	43,1	2,25	
280	„ Essinger Weg	„	„	„	30. Sept., Sauerfäule	„	„	39,7	2,51	
281	„ Langenfurche	„	„	Peronospora, Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	„	„	„	42,6	2,26	
282	Königsbach, Idig	Lettenboden, Stalldünger	Portugieser	„	9. Sept., Trauben unreif	„	Rot	66,6	1,16	0,006

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
283	Königsbach, Altenweg	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	Peronospora, Sauerwurm, Schwefeln und Spritzen	9. Sept., Trauben unreif	Ungünstiger Sommer	Rot	63,6	1,63	
284	„ Haag	Sand- und Lettenboden, unbekannt	Österreicher	„	21. Sept., Trauben unreif	„	Weiß	43	1,59	0,006
285	„ Altenweg	Sandboden, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	„	„	„	„	58,5	1,48	
286	„ Mückenhaus	Kalk- und Lettenboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	62,7	1,33	
287	Lachen, Lerchenböhl	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	„	24. Sept., unbekannt	„	„	42	2,10	
288	„ Altdorferweg	„	Österreicher	„	„	„	„	30,7	2,28	0,006
289	Lambsheim, Kißler	Sandboden, Stalldünger	Riesling	„	27. Sept., Sauerfäule	„	„	58,2	1,90	0,007
290	„ Hollerhecke	Lehmboden, Stalldünger	Riesling u. Österreicher	„	„	„	„	55,2	1,45	
291	Landau, Löhel	„	Gutedel u. Traminer	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; verschiedene Mittel	„	„	„	47	1,54	
292	Laumersheim, Steinbuckel	Kalksteinboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	3. Okt., Sauerfäule	„	„	54,9	1,95	
293	„ Klaußе	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	65	1,54	0,013
294	Lauterecken, Schäfersberg	Sandstein u. Porphyrboden, ungedüngt	„	„	18. Okt., Trauben ziemlich gesund	„	„	66,6	1,26	
295	Leinsweiler, Hofstück	Kalksteinboden, Stalldünger	Österreicher u. Gutedel	„	27. Okt., Sauerfäule	„	„	52	1,81	
296	„ Frohnwingert	„	Österreicher	„	„	„	„	53,2	1,87	0,010
297	„ Gemps	„	„	„	„	„	„	42	2,56	
298	Leistadt, Herxheimer Weg	Gemischter Boden, Stalldünger	Portugieser	„	26. Sept., unbekannt	„	Rot	58,4	1,81	0,006
299	„ Setzer Berg	Sandboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	58,3	1,74	
300	„ Höbel	Kalkboden, künstlicher Dünger	Österreicher	„	3. Okt., Sauerfäule	„	Weiß	64	1,56	0,009
301	„ Mönchberg	Sandboden, künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	51,5	1,96	

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)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
302	Lettweiler, Höllenwingert	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	21. Okt., Trauben gesund	Ungünstiger Sommer	Weiß	64,4	1,23	
303	„ Inkelhölle	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	Österreicher	„	„	„	„	59,6	1,27	
304	Maikammer, Helde	Lettenboden, Stalldünger	Franken	„	19. Sept., Trauben gesund	„	„	39,5	1,98	0,004
305	„ Hinterer Stoß	„	„	„	19. Sept., Wurmfäule	„	„	31	2,00	
306	„ Ahlberg	Lehmboden, ungedüngt	„	„	„	„	„	31,6	2,06	
307	Mechtersheim, Langfurche u. Brühnweg	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	27. Sept., Wurmfäule	„	„	40,5	1,69	
308	Meckenheim, Spielberg	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	„	23. Sept., unbekannt	„	„	41,7	2,44	0,010
309	„ Kleiner Sand	Sandboden, unbekannt	„	„	„	„	„	49,4	2,09	
310	Mußbach, Natterweg	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	„	9. Sept., Trauben unreif	„	Rot	51,2	1,80	0,011
311	„ Wäldchen	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	51,5	1,86	
312	„ Winzinger Weg	Sandboden, Stalldünger	Österreicher mit Riesling	„	22. Sept., Traub. unreif	„	Weiß	49,8	1,50	0,006
313	„ Rotenstein	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	22. Sept., unbekannt	„	„	46,6	1,58	
314	„ Heulach	Kiesboden, unbekannt	„	„	„	„	„	59,1	1,48	
315	Mülhofen, Buschhohl	Lehmboden, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; Schwefeln und Spritzen	27. Sept., Trauben unreif	„	„	41,5	2,16	
316	„ Kirchhof	„	Österreicher u. Gutedel	„	„	„	„	43	2,44	0,006
317	Münsterappel, Hölle	Tonboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora; mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	21. Okt., Trauben gesund	„	„	60	1,30	
318	„ Nonnbach	Schieferboden, Stalldünger	„	„	21. Okt., Lederbeerenkrankheit	„	„	67,2	1,17	0,004
319	Neuleiningen, Goldberg	Sandboden, künstlicher Dünger	Österreicher	„	8. Okt., Sauerfäule	„	„	50,3	1,16	0,013
320	„ Baumgärten	Lettenboden, künstlicher Dünger	Österreicher u. Gutedel	„	9. Okt., Sauerfäule	„	„	44,2	1,46	
321	Neustadt a. H., Oberer Winterberg	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	22. Sept., unbekannt	„	„	43	1,77	

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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
322	Neustadt a. H., Westerfeld	Sandboden, unbekannt	Portugieser	Keine; Verschiedene Mittel	Anfang Sept., Trauben unreif	Ungünstiger Sommer	Schill.	53,3	1,60	0,006
323	„ „	„	„	„	„	„	„	54,2	1,65	
324	„ Oberes Naulott	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt; verschiedene Mittel	20. Sept., Trauben gesund	„	Weiß	44,4	1,37	
325	„ „	„	„	„	„	„	„	45,3	1,39	
326	„ Erkenbrecht	Lehm- und Sandboden, Stalldünger	Portugieser	Sauerwurm; Schwefeln und Nikotinbehandlung	13. Sept., Wurmfäule	„	Schill.	62,4	1,27	0,010
327	„ Grain	Kies- und Sandboden, unbekannt	Österreicher	„	22. Sept., Wurmfäule	„	Weiß	39,1	1,47	0,008
328	„ Fenchelberg und Haardtstraße	Sandboden, unbekannt	Riesling	„	25. Sept., Wurmfäule	„	„	45,2	1,58	
329	„ Vogelgesang	Kalkboden, unbekannt	„	„	1. Okt., Trauben unreif	„	„	57,2	1,91	0,016
330	„ Schanz	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	„	1. Okt., Trauben unreif	„	„	54,1	1,85	
331	Niederhausen a. A., Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	70,9	0,98	
332	„ „	„	„	„	„	„	„	55,8	1,45	
333	Niederhochstadt, Weißer Weg	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium; Sauerwurm; unbekannt	22. Sept., Trauben unreif	„	„	32,2	2,01	0,010
334	Nieder- u. Oberhochstadt, Diverse Lagen	„	Österreicher	„	„	„	„	34,4	2,27	
335	Niederkirchen b. Deidesheim, Hühnerkette	Lehm- und Sandboden, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium; Schwefeln und Spritzen	22. Sept., Sauerfäule	„	„	51,4	1,42	
336	„ Gendarmenweg	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	55,6	1,58	
337	„ Hirschenmorgen	„	„	„	22. Sept., Wurmfäule	„	„	61	1,50	
338	„ Garten	Lehmboden, Stalldünger	„	„	25. Sept., Wurmfäule	„	„	70,6	1,32	0,015
339	„ Ländel	„	„	„	„	„	„	53,6	1,57	
340	Niedermoschel, Laienberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	18. Okt., Trauben gesund	„	„	72,8	1,38	
341	„ Hahnhöllen	Schieferboden, Stall- und künstlicher Dünger	„	Peronospora; mehrmaliges Spritzen	„	„	„	64,2	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 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)
342	Niefernheim, Mittelgewann, geringe Lage	Lettenboden, unbekannt	Österreicher	Peronospora; Mehrmal. Spritzen	9. Okt., Trauben gesund	Ungünstiger Sommer	Weiß	53	1,56	
343	„ Schnepfenpflug, beste Lage	Kalkboden, unbekannt	„	„	10. Okt., teilweise Sauerfäule	„	„	70,7	1,16	0,007
344	Nußdorf, Bitschenbächer	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	„	Peronospora, Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	3. Okt., Wurmfäule	„	„	50,7	1,80	
345	„ Au und Blenk	„	„	„	5. Okt., Wurmfäule	„	„	56,2	1,80	
346	„ Bornbach	Lehmboden, Stall- und Torfdünger	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Schwefeln, Spritzen und Nikotinbekämpfung	29. Sept., Wurmfäule, Trauben halbreif	„	„	43	2,49	
347	Oberhausen a. A., Nonnbach	Schieferboden, unbekannt	Gemischter Satz	Peronospora; Mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	21. Okt., unbekannt	„	„	66,2	0,97	
348	„ Basterweg	„	„	„	„	„	„	65,2	1,11	
349	Oberhausen, Bez.-Amt Bergzab., Unbekannt	Sandboden, unbekannt	„	„	29. Sept., unbekannt	„	„	27	1,47	0,043
350	„ „	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	43,3	2,06	
351	Oberhochstadt, Berg	„	Österreicher	„	22. Sept., unbekannt	„	„	33,9	2,65	0,006
352	„ Mittelbühl und Roßberg	„	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	„	„	„ „	30,4	2,73	
353	„ Hausreben	„	„	„	„	„	„	37,4	2,10	
354	Oberlustadt, oberer Berg	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	51,5	1,90	
355	„ niederer Berg	„	„	„	Ende Sept., unbekannt	„	„	29	1,93	0,007
356	Obermoschel, Geisenkopf	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	60,3	1,26	
357	„ Langhöhlen	„	„	„	18. Okt., keine Fäule	„	„	68,1	1,39	
358	„ Seelberg	Unbekannt	„	„	„	„	„	75,9	1,20	
359	„ Rieshöllen	Schieferboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	57	1,39	
360	„ Hinternberg	„	„	„	„	„	„	62,7	1,35	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
361	Oberndorf, Beutelstein	Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora; mehrmaliges Spritzen	19. Okt., unbekannt	Ungünstiger Sommer	Weiß	56,3	1,32	
362	„ Gänseberg	Schieferboden, Stalldünger	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; unbekannt	„	„	„	60	1,45	0,005
363	Oberotterbach, Geiersberg	Kiesboden, unbekannt	Österreicher	„	4. Okt., unbekannt	„	„	47,3	1,86	
364	„ Hasenberg	Lettenboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	„	„	„	49,6	1,87	
365	Obrigheim, Hinter der Mühle	Lehmboden, künstlicher Dünger	„	„	7. Okt., Sauerfäule	„	„	67,8	1,75	0,009
366	„ Auf der großen Hohl	Lehmboden, Stalldünger	„	„	6. Okt., Sauerfäule	„	„	62,5	1,62	
367	„ Auf dem Keller	Kiesboden, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	„	7. Okt., Sauerfäule	„	„	59,5	1,80	
368	Odernheim a. Gl. Langenberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Sauerwurm, Oidium, Lederbeerenkrankheit; Spritzen und Schwefeln	21. Okt., Sauerfäule	„	„	63	1,22	
369	„ Höllen- u. Kühweg	„	„	„	21. Okt., Trauben gesund	„	„	73,7	1,00	0,007
370	Offenbach, Wingertsberg	„	Österreicher	„	28. Sept., unbekannt	„	„	38	2,10	0,013
371	„ Alte Speyererstraße	Lehmboden, künstlicher Dünger	„	Peronospora, Oidium; Schwefeln und Spritzen	„	„	„	36,9	2,32	
372	Ottersheim bei Bellheim, Im Bild	Lehmboden, ungedüngt	Österreicher und Portugieser	„	27. Sept., Wurmfäule	„	„	45,3	2,06	0,007
373	Pleisweiler-Oberhofen, unbekannt	Leichter Lehmboden, unbekannt	Österreicher	„	„	„	„	49,3	2,08	
374	„ Unbekannt	Kalksteinboden, unbekannt	Malvasier	„	„	„	„	59,5	1,83	
375	„ Unbekannt	Lettenboden unbekannt	Gutedel	„	„	„	„	56,9	2,09	0,015
376	Ranschbach, Haide	Sandboden, ungedüngt	Österreicher	„	28. Sept., Wurmfäule	„	„	48,7	1,96	
377	„ Jörgen	Lehmboden, unbekannt	„	„	28. Sept., Trauben mittelmäßig	„	„	43,5	2,11	
378	Rehborn, Bachrech	Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	24. Okt., Trauben gesund	„	„	55,1	1,30	

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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotw in, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säuren (g in 100 ccm)
379	Rehborn, Herrenberg	Schieferboden, unbekannt	Gemischter Satz	Peronospora. Oidium; Schwefeln und Spritzen	24. Okt., Trauben gesund	Ungünstiger Sommer	Weiß	58,3	1,15	0,006
380	Rhodt, Verschiedene Lagen	Fließboden, Stalldünger	Österreicher	„	22. Sept., Trauben unreif	„	„	36,6	2,06	0,007
381	„ „	„	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; unbekannt	„	„	„	37,6	2,05	
382	„ „	„	Österreicher und Riesling	Peronospora, Oidium; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	38	2,02	
383	Rockenhausen, Wallberg	Schieferboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	20. Okt., Trauben gesund	„	„	54	1,03	
384	Roschbach, Grundböhl	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	Österreicher	Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	30. Sept., unbekannt	„	„	44,6	2,14	
385	„ Forstweg	„	„	„	„	„	„	44,5	1,90	
386	„ Berg	„	„	„	„	„	„	43	2,09	
387	Ruppertsberg, Mühlweg	Lettenboden, unbekannt	Portugieser	Peronospora, Sauerwurm, Oidium; unbekannt	12. Sept., unbekannt	„	Rot	58,8	1,34	0,018
388	„ Gutgeißel	Sandboden, unbekannt	„	„	„	„	„	71,7	1,25	
389	„ Nußbien	Kiesboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	„	Weiß	69,5	1,34	0,009
390	„ Hoheburg	Lettenboden, unbekannt	„	„	„	„	„	60	1,31	
391	„ Goldschmidt	Lehmboden, unbekannt	Österreicher	Oidium, Peronospora; unbekannt	„	„	„	55,7	1,71	
392	„ Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	56,2	1,28	
393	Sausenheim, Hochgewann	Lehmboden, künstlicher Dünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; mehrmaliges Spritzen	26. Sept., Sauerfäule	„	Rot	54,8	1,66	
394	„ Trift	Lehmboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	5. Okt., Sauerfäule	„	Weiß	57,5	1,90	
395	„ In der Hütte	„	Österreicher	„	7. Okt., Sauerfäule	„	„	60,8	1,41	
396	„ An der Tiefentalerstraße	Kalkboden, künstlicher Dünger	„	„	6. Okt., Sauerfäule	„	„	51,7	1,78	
397	Schweigen, Unbekannt	Kalk- und Lehmboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	1. Okt., Sauerfäule	„	„	51,8	2,06	
398	„ Bessere Lage	„	„	„	„	„	„	51,9	2,07	
399	Schwegenheim, Unbekannt	„	„	„	„	„	„	32,8	2,16	

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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
400	Seebach, Hinter-Seebach	Kalk- und Lehmboden, Unbekannt	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; mehrmal. Spritzen	1. Okt., Sauerfäule	Ungünstiger Sommer	Schill.	58,5	1,50	
401	„ Judenhait	Sandboden, Unbekannt	Österreicher	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; unbekannt	1. Okt., unbekannt	„	„	62,2	1,46	0,006
402	Siebeldingen, Sommerseite	Lehmboden, Stalldünger	„	„	14. Sept., Wurmfäule	„	„	30,6	2,19	0,004
403	„ Winterseite	Lehmboden, künstlicher Dünger	„	„	15. Sept., Wurmfäule	„	„	22,7	1,58	0,003
404	Speyer, Falken	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	51,5	1,29	
405	„ Unbekannt	„	„	„	„	„	„	61	1,50	0,021
406	„ „	„	„	„	„	„	„	57,5	1,50	0,007
407	Steingruben, Kremsergraben	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	21. Okt., Sauerfäule	„	„	54,5	1,35	
408	„ Oberer Bleiberg	„	„	„	„	„	„	62,5	1,23	
409	„ Unterer Bleiberg	„	„	„	„	„	„	67	1,26	
410	„ Cleiburg und Fuchswald	„	„	„	25. Okt., Lederbeerenkrankheit	„	„	63	1,39	
411	Stetten, Hinter. Gauersheimer Berg	Lehmboden, Unbekannt	„	„	21. Okt., Trockenfäule	„	„	61	1,23	
412	„ „	„	Österreicher	„	„	„	„	61,3	1,23	
413	St. Martin, Bauholz	Sandboden. Stalldünger	Portugieser	„	19. Sept., Trauben unreif	„	Rot	63	1,41	0,009
414	„ Ameisenacker	„	„	„	„	„	„	54,5	1,81	
415	„ Forstgärtel	„	Franken	„	24. Sept., Trauben gesund	„	Weiß	47,5	1,92	
416	„ Steidig	„	„	„	„	„	„	49	2,06	
417	„ Ameisenacker	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	41,5	1,99	
418	„ Verschied. Lagen	„	„	„	„	„	„	42	1,92	
419	*Ungstein, Unbekannt	Unbekannt	Portugieser	„	Unbekannt	„	„	54,4	1,58	0,013
420	„ Unbekannt	„	Unbekannt	„	„	„	Rot	52,5	1,19	0,016
421	„ „	„	Portugieser	Unbekannt	16. Sept., unbekannt	„	„	59	1,43	0,033
422	„ Schleut	Lehmboden, unbekannt	4/5 Portugieser, 1/5 Österreicher	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	„	„	„	52,6	1,61	0,015

*) 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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säure (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
423	Ungstein, Weilberg	Kiesboden, Unbekannt	4/5 Portugies., 1/5 Österreich.	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Schwefeln, Spritzen	26. Sept., Unbekannt	Ungünstiger Sommer	Weiß	69,8	1,50	0,013
424	„ Zuckerbrunnen	Schwarzer Sandboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	„	„	„	65,1	1,27	
425	Unkenbach, Wingertsberg	Schiefer u. Lehmboden, künstlicher Dünger	„	„	18. Okt., unbekannt	„	„	60,1	1,15	
426	„ Unbekannt	„	Österreicher	„	„	„	„	51,8	1,20	
427	Venningen, Duttweilerweg	Lehmboden, unbekannt	„	„	20. Sept., Wurmfäule	„	„	25	1,82	0,006
428	Wachenheim, Krähhöhle	Sandboden, unbekannt	„	„	24. Sept., Wurmfäule	„	„	61,7	1,15	
429	„ Nordwingerts	Lehmboden, unbekannt	„	„	„	„	„	61,4	1,39	
430	„ Engenweg	Lettenboden, unbekannt	„	„	„	„	„	67	1,39	0,013
431	Walsheim bei Landau, Hald	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	29. Sept., Sauerfäule	„	Rot	54,5	1,91	0,006
432	„ Silberberg	„	Österreicher	„	„	„	Weiß	42,4	2,44	
433	„ Grund	„	„	„	„	„	„	34,7	1,81	
434	Weingarten, Schloßberg	„	„	„	29. Sept., Wurmfäule	„	„	36	1,73	
435	Weisenheim a/S., Platte	Lehmboden, künstlicher Dünger	„ u. Riesling	„	6. Okt., Sauerfäule	„	„	66,1	1,67	
436	„ Hahnen	Lehmboden, Stall- und künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	64,7	1,70	
437	„ Herberg	Lehmboden, Stalldünger	Riesling	„	4. Okt., Sauerfäule	„	„	64,9	1,82	
438	„ Altenberg	Kalkboden, künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	69	1,48	0,007
439	Weisenheim a. Bg., Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	Unbekannt	„	„	55	1,59	
440	„ „	„	„	„	„	„	„	50,4	1,87	
441	„ „	„	„	Unbekannt	„	Unbekannt	„	62,5	1,87	
442	„ „	„	„	„	„	„	„	48,9	1,80	
443	„ „	„	„	„	„	„	„	49,9	1,80	0,015
444	Weyher, Auwegel	Sandboden, künstlicher Dünger	Österreicher und Riesling	Peronospora, Oidium; Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	23. Sept., Sauerfäule	Ungünstiger Sommer	„	39	1,69	

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 Öchsle)	Freie Säure (g in 100 ccm)	Flüchtige Säure (g in 100 ccm)
445	Weyher, Kohlhasen	Kalkboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	23. Sept., Sauerfäule	Ungünstiger Sommer	Weiß	46,2	1,84	
446	„ Hübbühl	„	„	„	„	„	„	43	2,19	
447	Winterborn, Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	65	1,21	
448	„ Reichenberg	Sandboden, Stall- und künstlicher Dünger	Gemischter Satz	„	18. Okt., unbekannt	Ungünstiger Sommer	„	75,3	1,33	0,006
449	„ Feilerberg	Schieferboden, Stalldünger	„	Peronospora; mehrmaliges Spritzen	19. Okt., unbekannt	„	„	72,9	0,95	
450	Wolfstein, Erzengel	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	Unbekannt	„	„	62,5	1,48	
451	„ und Roßbach, Unbekannt	„	„	„	„	Unbekannt	„	57,9	1,60	
452	Wollmesheim, Überrück	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, mehrmaliges Spritzen	24. Sept., Trauben unreif	Ungünstiger Sommer	„	31,3	2,32	
453	„ Lersacker	Lettenboden, ungedüngt	Gutedel	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; mehrmaliges Spritzen	23. Sept., Trauben unreif	„	„	43,4	2,27	0,004
454	„ Mütterle	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	41,2	2,11	
455	Zell, Mittlere Steine	Lehmboden, unbekannt	Portugieser	„	26. Sept., Sauerfäule	„	Rot	50,5	1,75	0,007
456	„ Schwarzer Herrgott	Letten- und Kalkboden, unbekannt	Gemischter Satz	„	8. Okt., unbekannt	„	Weiß	67	1,32	0,012
457	„ Schießergasse	„	„	„	„	„	„	56,2	1,90	
458	„ Hintere Steine	„	„	„	„	„	„	57	1,93	

3. Königreich Sachsen.

Beiträge sind nicht eingegangen.

4. Württemberg.

Bericht der Kgl. Weinbauversuchsanstalt Weinsberg.

Prof. Dr. R. Meißner.

Die Reben hatten im Jahre 1909 eine sehr schöne Holzreife erlangt und waren sehr gut durch den Winter gekommen, auch wurde, was als Vorteil gilt, der Austrieb der Knospen durch eine kühle Witterung in der zweiten Aprilhälfte und anfangs Mai verzögert. Jedoch zeigte es sich, nachdem im Mai warmes, trockenes Wetter eingetreten war, daß der Austrieb der Reben ungleichmäßig und die Gescheine nicht so zahlreich wie im Vorjahre waren. Die anfangs Juni einsetzende Blütezeit sollte vollständig verregnen, denn von Mitte Juni bis Mitte Juli herrschte fast ununterbrochen Regenwetter. Da die Lufttemperatur verhältnismäßig hoch war, so entwickelte sich die Peronospora seit ihrem ersten Erscheinen am 27. Mai 1910 sehr stark und beschränkte sich nicht auf die Blätter, sondern zerstörte auch, wie im Jahre 1906, eine große Zahl von Gescheinen. Auch der rote Brenner und das Oidium (erstes Auftreten am 25. Mai 1910) stellten sich frühzeitig ein. Infolge der zahlreichen Regengüsse, welche den auf die Rebstöcke aufgetragenen Schwefel wieder abwuschen, war es zudem nicht möglich, das Oidium wirksam zu bekämpfen. Eine weitere Folgeerscheinung der großen Bodenfeuchtigkeit und der ungünstigen Witterung war die eintretende Gelbfärbung der Triebspitzen der Reben und das langsame Verblühen der Gescheine, das eine erschreckende Verbreitung des Heuwurmes ermöglichte. So war der Stand der Reben schon Mitte Juli wenig erfreulich. Da im August und September zudem auch der erwünschte Sonnenschein ausblieb, so konnten der Sauerwurm und die mit seinem Auftreten verbundene Traubenfäulnis den noch verbliebenen Traubenbehang fast vollends zerstören. Viele Weinberge wurden im August durch einen heftigen Hagelschlag stark beschädigt. Alle diese Umstände haben dermaßen zusammengewirkt, daß man in manchen Gegenden mit einem vollständigen Fehlherbst rechnen mußte, so vor allem im Taubertal, das nun schon seit dem Jahre 1906 derartige Fehlherbste aufzuweisen hat. In anderen Gebieten waren die Aussichten etwas besser, besonders in der Gegend von Untertürkheim bis Eßlingen, wo die Rebstöcke gute Belaubung und befriedigenden Behang im September 1910 noch zeigten. Aber auch hier dezimierte die fortschreitende Fäulnis der Trauben den Herbstertrag.

Infolge der geringen 1910er Weinernte war es in diesem Jahre nicht möglich, so viele Naturtraubensaftproben zu erhalten wie im Vorjahre. Diese Proben wurden zum Teil vom Berichterstatter, zum Teil vom I. Assistenten der Anstalt, Chemiker H. Harff, den Bütten an Ort und Stelle entnommen, zum Teil auch von zuverlässigen Betrieben eingefordert und gleich nach ihrer Ankunft in der Anstalt auf Öchslegewicht und Gesamtsäure untersucht.

Es wurden im ganzen 110 Natur-Traubensäfte analysiert und dabei folgende Ergebnisse festgestellt:

Es zeigten ein Öchslegewicht zwischen

	im Jahre 1910		im Jahre 1909	
40— 49°	2	Traubensäfte	0	Traubensaft
50— 59°	12	„	26	Traubensäfte
60— 69°	39	„	99	„
70— 79°	45	„	68	„
80— 89°	11	„	23	„
90— 99°	0	„	4	„
100—110°	1	„	0	„
Zus.	110	Traubensäfte	Zus. 220	Traubensäfte

Nach dem Säuregehalt zusammengestellt, zeigten

im Jahre 1910

zwischen	0,6—0,69%	Gesamtsäure . . .	0	Traubensäfte
„	0,7—0,79 „	„ . . .	0	„
„	0,8—0,89 „	„ . . .	4	„
„	0,9—0,99 „	„ . . .	5	„
„	1,0—1,09 „	„ . . .	12	„
„	1,1—1,19 „	„ . . .	24	„
„	1,2—1,29 „	„ . . .	24	„
„	1,3—1,39 „	„ . . .	20	„
„	1,4—1,49 „	„ . . .	11	„
„	1,5—1,59 „	„ . . .	7	„
„	1,6—1,69 „	„ . . .	2	„
„	1,7—1,79 „	„ . . .	1	„
		Zusammen	110	Traubensäfte.

im Jahre 1909

zwischen	0,6—0,69%	Gesamtsäure . . .	1	Traubensaft
„	0,7—0,79 „	„ . . .	2	Traubensäfte
„	0,8—0,89 „	„ . . .	15	„
„	0,9—0,99 „	„ . . .	27	„
„	1,0—1,09 „	„ . . .	52	„
„	1,1—1,19 „	„ . . .	50	„
„	1,2—1,29 „	„ . . .	47	„
„	1,3—1,39 „	„ . . .	15	„
„	1,4—1,49 „	„ . . .	8	„
„	1,5—1,59 „	„ . . .	2	„
„	1,6 1,69 „	„ . . .	1	„
„	1,7—1,79 „	„ . . .	0	„
		Zusammen	220	Traubensäfte.

Es sei noch kurz erwähnt, daß die schönen Herbsttage im Oktober zur Verbesserung der Traubensäfte wesentlich beigetragen haben. Aus diesem Grunde konnten, namentlich bei Spätlesen, noch zufriedenstellende Öchslegewichte erzielt

werden, wenngleich die 1910er Traubensäfte sich im allgemeinen durch höhere Säuregehalte als im Jahre 1909 auszeichnen, wie aus obiger Zusammenstellung hervorgeht.

Die nachfolgende Tabelle gibt die Untersuchungsergebnisse der Traubensäfte im einzelnen an.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
			I. Oberes Neckartal.						
1	Reutlingen-Achalm Gürkenberg, südöstl. Lage	Schiefer- u. Lehmboden	Portugieser, Sylvaner, Trollinger	Wenig Peronospora, dagegen Oidium u. Sauerwurm	14.—17. 10., Sauerfäule	—	Rot	57,3	1,36
2	„ „	Schwerer Lehmboden, Federstaub	Portugieser, Sylvaner, Laska	„	„	—	„	56,8	1,36
3	Reutlingen, Sturken, erste Lage	Schieferboden, Gerberhaare	Portugieser, Sylvaner, Schwarzriesling	—	14. u. 15. 10., Sauerfäule	Freie Lage	„	56,9	1,55
4	„ Gugelberg u. Bergholz	Haare und Federstaub	Sylvaner, Portugieser, Trollinger	Peronospora, Hagel, Sauerwurm	17.—18. 10., Sauerfäule	—	„	61,2	1,34
5	Metzingen, Südöstliche Höhenlage	Schieferboden und sandiger Lehmboden, Stallmistdüngung	Vorherrsch. Sylvaner, auch Schwarzriesling und Portugieser	Blattfallkrankheit u. Oidium, 2 mal gespritzt, 4 mal geschw., Heu- und Sauerwurm	18.—20. 10., Sauerfäule	Windige Lage	Schill.	51,9	1,37
6	„ Südwestliche mittlere Höhenlage	Schieferboden, keine Düngung	Meist Portugieser	2 mal gespritzt, 4 mal geschw.; Sauerwurm stark aufgetreten	18.—22. 10., keine Fäule, Sauerwurmbeeren waren vertrocknet	—	Rot	74	1,19
7	„ Südöstliche Lage	Lehmboden, Stallmist	Portugieser, Malvasier, Sylvaner u. Gutedel	2 mal gespritzt, 4 mal geschw., Oidium hat verheerend gewirkt; Sauerwurm	18.—22. 10., Sauerfäule	Windstille Lage	Schill.	55,5	1,35
8	„ Südwestliche Höhenlage	Jurensismergel	Meist Portugieser	Wenig Peronospora u. Oidium; 2 mal gespritzt, 4 mal geschw.; Heu- und Sauerwurm	„	Windige Lage	Rot	68	1,14
9	„ Mittlere südliche Höhenlage	Jurensismergel, Stallmistdüngung	Weiß-Elbling, Sylvaner, Portugieser, Malvasier, Gutedel	Peronospora, Oidium; 2 mal gespritzt, 5 mal geschw.	„	„	Schill.	67,5	1,19

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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. Unteres Neckartal.					
10	Untertürkheim, Mittellage	Stallmist und Erde abwechselnd	Sylvaner, Riesling, Urban und etwas Trollinger	Oidium, Sauerwurm; es wurde 3 bis 4 mal gespritzt u. geschwefelt	22. u. 24. 10., Sauerfaule Trauben waren eingetrocknet	Sommer naß, anfangs Okt. schöne Tage	Weiß	64,5	1,05
11	„ Südliche und südwestliche Berglage	Vorherrsch. Keuper, auch Sand- u. schwerer Tonboden	Trollinger	Oidium sowie Sauerwurm in hohem Grade aufgetreten, etwas weniger die Peronospora; 3 mal gespritzt, 5—6 mal geschwefelt	25. 10. bis 1. 11., keine Fäule	Die Weinberglagen sind für den Weinbau geeignet	Rot	77,5	1,31
12	„ „	„	Weiß Riesling	„	„	„	Weiß	76,5	1,01
13	„ „	„	„	„	„	„	„	80,7	1,28
14	„ „	„	„	„	„	„	„	76	1,19
15	„ „	„	Weiße Sylvaner	„	„	„	„	75,5	1,12
16	„ „	„	„	„	„	„	„	74	1,13
17	Uhlbach, Landweg	Lehmartiger Mergel, Stallmist	Sylvaner, Trollinger, Portugieser, Weißriesling	Peronospora stellenweise sehr stark aufgetret., Sauerwurm mittelstark; 3—5 mal gespr., 3 mal geschw.	20.—21. 10., etwas Sauerfäule	—	Schill.	55,8	1,22
18	„ Bergle, erste Lage	Mergel, Stallmist	Trollinger, Urban, Riesling, Sylvaner	„	„	—	Rot	60,5	1,21
19	Cannstatt, Südl. Berglage	Keupermergel und schwerer Tonboden	Grüne Sylvaner	Peronospora, Oidium, Sauerwurm, Lederbeeren; Schwefeln und Spritzen	24.—25. 10., ganz wenig Fäule	Mittleres Klima	Weiß	68,1	1,13
20	„ Südliche Lage	„	Blaue Sylvaner u. Trollinger	„	27.—28. 10., ganz wenig Fäule	„	Rot	72,6	1,21
21	Fellbach, Berglage	Mergel, Stalldünger	Sylvaner u. Riesling	Peronospora u. Oidium; 4 mal gespritzt, 4—6 mal geschwefelt	Vom 19. 10. ab	—	Weiß	63,2	1,04
22	„ „	„	Trollinger	„	Vom 21. 10. ab	—	Rot	71,6	1,19
23	„ Mittellage	Mergel, teilweise Lehm, Stallmist	Trollinger, Riesling, Sylvaner	„	„	—	Schill.	67,6	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
24	Mundelsheim, südl. bis südw. Lage Hasennestle	Muschelkalk, Stallmistdüngung	Trollinger	Peronospora, Oidium, besonders Heuwurm; Mottenfang, Herausziehen u. Stechen d. Heu- u. Sauerwurms	14. 10.	—	Rot	68	1,54
25	„ Mühlbachweinberge, südwestl. Lage	„	„	„	14. 10., Sauerfäule	—	Rot	68,6	1,48
26	„ südl. Lage	„	Bodenseeburgunder, Trollinger, Sylvaner, Lemberger	Peronospora u. Oidium, Heu- u. Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	26. 10.	Zugige Lage	„	84,1	1,36
27	„ „	„	Trollinger	„	27. 10.	mildes Klima	„	86,1	1,62
28	Lauffen a. N., Klosterweinberge, südliche Lage	Muschelkalk, vor 2 Jahren Haardung, Thomasmehl	Gemischte Sorten, 80—85 % Trollinger	Peronospora und Oidium; 7—8 maliges Spritzen und Schwefeln	24. 10., Wurmfäule	—	„	75,4	1,44
29	Heilbronn, Nordberg	Lehmboden, dieses Jahr nicht gedüngt	Schwarzer Riesling u. Clevner	Peronospora u. Oidium, Heu- u. Sauerwurm in verheerendster Weise; 4 mal gespritzt, 3 mal geschw.	14. 10., keine Fäule	In diesem Jahre sehr ungünstiges Wetter	„	71,8	1,35
30	„ Lerchenberg	Mergel, Stalldünger	Schwarz-Riesling u. Clevner	Peronospora, Sauerwurm; Kupferkalkbrühe u. Schwef.	20. 10., Sauerfäule	—	„	85,3	1,17
31	„ Äußerer Pfühl, südl. Lage	Mergel	Weiß-Riesling	„	„	—	Weiß	62,6	1,19
32	„ Membrotz, südl. Lage	Starker Mergel, Stalldünger	Trollinger und Weiß-Riesling	„	24. 10., Sauerfäule	—	Rot	76	1,42
33	„ Äußerer Pfühl, sommerliche Lage	„	Weiß-Riesling	Peronospora u. Oidium; Kupferkalkbrühe und Schwef. (5 mal)	„	—	Weiß	62,7	1,23
34	„ Steinweg, südl. Berglage	„	Weiß-Riesling mit Sylvaner	Peronospora u. Oidium; Kupferkalkbrühe u. Schwef.	24. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	71	1,19
35	„ Hundsberg, südliche beste Lage	„	Riesling und Trollinger	Peronospora u. Oidium; Kupferkalkbrühe u. Schwef. (5 mal)	24. 10., Sauerfäule	—	Schill.	69	1,38
36	„ Limburg	Keuperboden, im Vorjahr gedüngt	Sylvaner	Peronospora u. Oidium durch rechtzeitiges wiederholtes Spritzen und Schwefeln erfolgreich bekämpft	28. 10.	—	Weiß	72,6	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)
37	Kleinbottwar, südl. Lage	Keuper, Stalldünger	2/3 Trollinger, der Rest gemischt Rot-Gewächs	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Bekämpfung derselben mit allen Mitteln durchgeführt	26. 10., Sauerfäule war eingetrocknet	Nasser Sommer, trockener Herbst	Rot	80,1	1,04
38	„ „	„	„	„	„	„	„	82,6	1,02
39	„ „	„	Weißriesling	„	„	„	Weiß	81,6	0,98
40	„ „	„	Weißriesling, edelreife Auslese	„	„	„	„	108,5	1,34
41	Auenstein, Schloßberg	Blauer Keupermergel, Wollstaub	Weiße Sylvaner, weiße Burgunder, Weißriesling	Peronospora u. Oidium, Heu- u. Sauerwurm; Spritzbrühe u. Schwefeln	21./22. 10., Sauerfäule	In der Blüte viel Regen, ebenso den ganzen Sommer	„	59	1,46
42	Beilstein, Südl. Lage	„	Trollinger, Lemberger, Riesling, Sylvaner	„	24.—26. 10., Sauerfäule	„	Rot	65	1,39
43	Eschenau, Schloßgut	Keupermergel, alle 3 Jahre Stalldünger	Gemischtes Gewächs	Sehr stark Peronospora, mit Spritzen bekämpft, etwas Oidium; geschwefelt. Sauerwurm unbekämpft	20.—22. 10., keine Fäule	—	Schill.	58,5	1,28
44	„ „	„	„	„	„	—	Schill.	58	1,27
45	Weiler, Eichelberg u. Friedrichshof, Süd- u. Südwestlage	Ton, Mergel u. sandiger Lehm, Stalldünger	Rot gemischt	3—5 mal gespr., 3—4 mal geschwefelt, Heu- und Sauerwurm stark aufgetreten	17. 10., Sauerwurmfäule trat stark auf, besonders in hohen Lagen	Zur Blütezeit kühl, regnerisch, später viele und starke Regenperioden, wenig Sommertage; während des Herbstes warme Tage	Rot	69,2	1,05
46	„ Friedrichshof, Süd- u. Südwestlage	Kiesboden, Sandiger Lehm mit Kies ververmengt	Weiß, gemischt, Sylvaner, Gutedel, Riesling, Veltliner	Sylvaner und Gutedel mußten öfters gespritzt werden (5 bis 6 mal), 3 mal geschwefelt, Heu- u. Sauerwurm stark	19.—22. 10., viel Sauerfäule, verursacht vom Sauerwurm	Viel Regen, kühl, wenig Sommertage	Weiß	65,5	1,15
47	„ Südlage	Fast reiner Kiesboden (Mergel), Stallmist	Ruländer u. Traminer	Peronospora, 3 mal gespritzt, Heu- und Sauerwurm weniger stark	17. u. 18. 10., Sauerfäule	„	Rot	69,6	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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
48	Weiler, Friedrichshof, Süd- und Südwest	Sandiger Lehm mit Kies, Stallmist und Erde	Weiß-Riesling	Peronospora stark, Oidium nur schwach aufgetreten; 4 mal gespritzt, 2 mal geschw., Heu- und Sauerwurm	23. 10., Sauerwurmfäule ziemlich stark	Viel Regen, kühl, wenig Sommertage	Weiß	70,0	1,20
49	Weiler, Eichelberg, Kächler und Hundsberg, Süd-Südwest-Lage	Tonboden, im Untergrund Kies u. Mergel, Stallmist u. Erde	„	Peronospora, 4 mal gespritzt, Oidium wenig, 2 mal geschw., Heu- u. Sauerwurm sehr stark	24. 10., Sauerwurmfäule sehr stark	„	„	69,1	1,25
50	Weinsberg, Südliche Berglage	Mergel, Stallmist	Schwarz-Riesling	Peronospora, Oidium mit Kupferkalkbrühe gespritzt u. geschwefelt, Heu- und Sauerwurm	12. 10.,	Viel Regen	Rot	62	1,43
51	„ Verschiedene Lagen	Mergel,	Gemischt. Gewächs	„	15. 10., keine Fäule	„	Weiß	67,1	1,45
52	„ „	„	„	„	„	„	„	68,4	1,39
53	„ Hirschberg	Schwerer Lehmboden	Vorherrsch. Weißriesling, Sylvaner	keine; 4 mal mit Kupferkalklösung gespritzt, 2 mal geschw.	15. 10., Sauerfäule	„	„	67,8	1,48
54	„ „	„	„	„	„	„	„	63,6	1,52
55	„ Steige	Mittelschwerer Lehmboden	Weiß-Riesling, Sylvaner, Clevner	Keine; 4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	15. 10., Sauerfäule	Viel Regen	„	65,7	1,58
56	„ Schemelsberg, südl. Berglage	Keuper-mergel, Stalldünger	Gemischt, Weiß-Gewächs	Peronospora, Oidium und Sauerwurm; 4 mal gespritzt u. geschwefelt	18. 10., Sauerfäule	„	„	69,3	1,39
57	„ Wanne, südl. Berglage	„	Rot-Gewächs	„	20. 10., Säuerfäule	„	Rot	75,6	1,43
58	„ Burgberg, südl. Berglage	„	„	„	21./22. 10. Säuerfäule	„	„	71,3	1,40
59	„ Schemelsberg, südliche Lage	„	Weiß Gewächs gemischt	„	25. 10. Sauerfäule	„	Weiß	72,1	1,42
				III. Remstal.					
60	Schnait, südöstl. Lage	Keuper, Lehm- und Sandboden	Sylvaner, Riesling, Elbling	Keine; 5 mal gespritzt u. geschwefelt	Mitte Okt., Sauerfäule	—	Weiß	72,3	0,89
61	„ „	„	Sylvaner, Riesling, Elbling, wenig Trollinger	Peronospora, Sauerwurm, Schimmel; 5 mal gespritzt, u. geschwefelt	„	—	Schill.	66	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)
62	Stetten i. R., Steingrube, südl. Lage	Roter Mergel, Stallmist u. Lebererde-Düngung	Weiß-Riesling	Gegen Peronospora wurde 4 mal gespritzt, gegen Oidium 3 mal geschw.	26. 10.,	Warmes Klima	Weiß	72,6	1,07
63	„ „	„	Weiß gemischt	„	25. 10.,	„	„	75,7	0,88
64	Kleinheppach, niedere Lage	Lehmboden, Stalldünger	Trollinger, Urban, Sylvaner u. wenig Portugieser	Peronospora u. Oidium leicht aufgetreten und wurden rechtzeitig mit den bekannten Mitteln bekämpft	20. u. 21. 10., Sauerfäule	Mildes Klima	Rot	69,8	1,12
65	„ Berglage	„	Trollinger, Urban, Sylvaner	„	„	„	„	71,9	1,15
66	„ niedere Lage	Leberboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	74,5	1,11
67	„ Mittelfeldlage	„	„	„	„	„	„	72,9	1,05
68	„ Berglagen	„	Grüne Sylvaner	„	27. 10., Sauerfäule	„	Weiß	79	0,94
69	„ „	„	Trollinger u. Urban	„	„	„	Rot	75,6	1,31
70	Korb, Gesinger	Keuper, Dunghaare	Sylvaner, Riesling, wenig Trollinger	Wenig Peronospora u. Oidium, Sauerwurm mäßig; 4 mal gespritzt, 3 mal geschw.	17. 10., Sauerfäule	„	Weiß	67,1	1,22
71	„ Berglage	Keuper, Stallmist	Trollinger u. Sylvaner	Viel Sauerwurm	„	„	Rot	71,2	1,27
72	Neustadt, südl. Lage	Muschelkalk, Stallmist	Weiß-Riesling	Blattfallkrankheit, Oidium ganz wenig; keine	Ende Okt., Edel- und Sauerfäule	„	Weiß	81,8	1,01
73	„ „	„	Grüne Sylvaner	Blattfallkrankheit, Oidium; Spritzen und Schwefeln	„	„	„	74,7	0,92
74	Strümpfelbach, Gehrnsspiel	Keuper, Stallmist	Sylvaner, Riesling, Trollinger	Peronospora u. Schimmel; Spritzen und Schwefeln	24. 10., keine Fäule	Sommer regnerisch	„	72,2	1,22
75	„ Bahnholz u. Gastenklinge	„	Riesling, Trollinger, Sylvaner, Portugieser	„	20.—24. 10., keine Fäule	Herbst gut	„	64,7	1,16
			IV. Enztal.						
76	Hohenhaslach, Genuß, erste Lage	Blauer Mergel, Stalldünger	Lemberger, Trollinger, Sylvaner	Peronospora, Oidium, viel Sauerwurm	14., 15. u. 17. 10., wenig Sauerfäule	Viel Regen, wenig Sonnenschein	Rot	66,2	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)
77	Hohenhaslach. Hörnle, 2. Lage	Blauer Mergel, ungedüngt	Lemberger, Trollinger, Sylvaner, Blau- und Rot-Elbling	Peronospora, Oidium, Blattfallkrankheit, Sauerwurm; Kupferkalk u. Schwefel	17. 10., wenig Sauerfäule	Nässe, wenig Sonnenschein	Schill.	60,2	1,29
78	„ Schippach	Schwerer roter Boden, ungedüngt	Sylvaner, Portugieser	Peronospora, Oidium; Kupferkalkbrühe 4 mal gespritzt u. 2 mal geschwefelt	17. 10., Sauerfäule	Viel Regen, wenig Sonne	„	70,9	1,22
79	„ Hohe Reut	Mergel und Sand, Stallmist	Lemberger	Peronospora, Oidium; 6 mal gespritzt, 5 mal geschw.	„	„	Rot	70,6	1,26
80	„ Bronhalde	Roter Kies, ungedüngt	Portugieser	Peronospora, Oidium; 4 mal gespritzt, 2 mal geschw.	„	„	„	75,6	1,17
81	„ Hohe Reut	Leberkies, ungedüngt	Tokayer	Peronospora; 4 mal gespritzt	„	„	Weiß	47,9	1,25
82	„ Kirchberg	Keuper, Schwefels. Ammoniak, Kalisalz, Thomasmehl	Trollinger	Peronospora, Oidium; 6 mal gespritzt, 4 mal geschw.	18. 10., Sauerfäule	„	Rot	82,6	1,51
83	„ südl. Lage	Keupermergel, Stallmist	„	Oidium, Peronospora, Heu- u. Sauerwurm; Mottenfang mit Klebfächern, 5 mal Spritzen, 4 mal Schwefeln	25. 10., Edel- und Sauerfäule	„	„	77,1	1,22
84	„ „	„	Grüne und blaue Sylvaner	„	27. 10., keine Fäule	„	Weiß	77,1	1,18
85	Eilfingerberg bei Maulbronn, südl. Berglage	Keupermergel, Stallmist	Trollinger und Portugieser	Durch 5 maliges Spritzen wurde die Blattfallkrankheit ziemlich hintangehalten. Der Sauerwurm vernichtete 95 % des Ertrages	26. 10., Sauerfäule	—	Rot	72	1,15
86	Steinbachhof, Gde. Gründelbach O.-A. Maulbronn, südliche Lage	Keuper mit Mergel	Portugieser	Peronospora, Oidium und Sauerwurm; 4 mal gespritzt, 2 mal geschw.	19. 10., Sauerfäule	Viele Gewitter mit starken Regenfällen u. sehr vielen Nebeln	„	74,5	1,55
87	„ „	„	Lemberger u. Laska	„	19. 10., etwas Sauerfäule	„	„	67	1,34

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
88	Horrheim, Hagenberg	Keupermergel Stallmist	Schwarz-Riesling, Laska	Sauerwurm u. Mehltau; 3 mal gespritzt, 2 mal geschw.	16. 10., keine Fäule	Mildes Klima	Rot	56,4	1,35
89	„ Röckenberg	„	¾ Sylvaner, ¼ Trollinger	„	19. 10., keine Fäule	„	Schill.	72,8	1,17
90	„ Rieser	„	Sylvaner, Blauelbling u. Laska	Sauerwurm, Mehltau, auch Hagel; 3 mal gespritzt	16. 10.,	—	„	41,5	1,27
				V. Zabergäu.					
91	Haberschlacht, Daxberg	Leberkies, Keuper	Lemberger	Sehr wenig Peronospora u. Sauerwurm; 4 mal gespritzt, Mottenfang mit Klebfächern	19. 10., keine Fäule	Regenjahr, 24 Sommertage	Rot	71,1	1,14
92	„ Fröschlesberg	Leberkies	St. Lorenz	Wenig Peronospora, etwas Sauerwurm	21. 10., keine Fäule	„	„	80,3	1,05
93	Brackenheim, Wolfsaugen u. Sulzberg	Keupermergel, Stallmist	Lemberger u. gemischt. Gewächs	Peronospora, Mehltau, Sauerwurm; Bordelaiserbrühe, Schwefel	15.—17. 10.,	Viel Regen	„	57,2	1,29
94	„ Haberschlacht	„	Gemischt. Gewächs	„	17. 10.,	„	Schill.	67,6	1,32
				VI. Kocher- und Jagsttal.					
95	Ingelfingen, südl. Berglage	Muschelkalk, Stallmist	Sylvaner, Gutedel, Riesling	Oidium, Peronospora, Gelbsucht; gespritzt und geschwefelt	21. 10., Sauerfäule	—	Weiß	72,1	1,24
96	„ „	„	„	„	24.—29. 10., Sauer- und Edelfäule	—	„	73,9	1,14
97	„ „	„	Weißriesling	„	29. 10., Sauerfäule	—	„	74,6	1,09
98	„ „	„	Sylvaner, Gutedel, Riesling	„	24.—29. 10., Sauer- und Edelfäule	—	„	84	1,78
99	„ „	„	„	„	„	—	„	77,1	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)
100	Domeneck, Züttlingen, Möckmühl, in den Ammerlanden	Muschelkalk, abwechselnd Stallmist u. Kompost	Sylvaner, Gutedel, Weiß-Elbling	Peronospora u. Oidium stark aufgetreten, 5 bis 6 mal gespritzt u. geschwefelt, stellenweise Gelbsucht, Heu- u. Sauerwurm	22. u. 23. 10., keine Fäule	Bei der Lese günstig	Weiß	69,6	1,38
101	„ „	„	Weiß-Riesling	„	26.—28. 10., etwas Edelfäule	„	„	65,1	1,36
102	Verrenberg, Südl. Berglage	Keuper, Stalldünger	Portugieser und Clevner	Peronospora u. Oidium mit Kupfervitriol u. Schwefel bekämpft. Heu- u. Sauerwurm u. Fäulnis viel Schaden	12. u. 13. 10., Sauerfäule	Meist naßkaltes Wetter	Rot	76	1,20
103	„ „	„	Lemberger	„	26. u. 27. 10., Sauerfäule	„	„	76,6	1,17
104	„ „	„	Weiß, Gemischt. Gewächs	„	27. u. 28. 10., Sauerfäule	„	Weiß	70,6	0,99
105	„ „	„	Weißriesling	„	1. 11., Sauerfäule	„	„	74,4	1,28
106	„ „	„	Traminer	„	„	„	„	69,1	0,85
			VII. Taubertal.						
107	Weikersheim, Schmecker	Schwerer Lehm, Stalldünger	Sylvaner u. Gutedel	Peronospora trat auf, es wurde 3 mal dagegen gespritzt	21. 10.	Günstiges Klima	Weiß	68	1,46
108	„ Karlsberg	Muschelkalk, Stalldünger	Sylvaner, Gutedel, Tauberschwarz	„	20. 10.	„	Schill.	62,6	1,34
			VIII. Bodenseegegend.						
109	Hemigkofen, Berglage	Sandboden	$^3/_5$ Dünnelbling, $^2/_5$ Dickelbling	Gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	Weiß	62,2	1,56
110	„ „	„	Dünnelbling	„	„	—	„	53,8	1,65

5. Baden.

Bericht der Großherzoglichen landwirtschaftl. Versuchsanstalt Augustenberg

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

Den Schädigungen, welche die Jahre 1908 und 1909 dem badischen Weinbau gebracht haben, hat das Jahr 1910 noch wesentlich schwerere hinzugefügt; abgesehen von ganz wenigen Ausnahmen kann auch in Baden von einer vollständigen Mißernte gesprochen werden.

Was zunächst die Witterungsverhältnisse anbelangt, so brachte das Jahr 1910 zu wenig Sonnenschein und zu viel Niederschläge. Nach den Veröffentlichungen der meteorologischen Station Karlsruhe und eigenen Beobachtungen auf Augustenberg ergab sich für die Monate

April: Der Monat war etwas zu kühl und trüb; die Niederschlagsmengen waren meist etwas größer als normal.

Mai: Der Monat war im ersten Drittel kalt und regnerisch. In Augustenberg 2 Frosttage (am 1. mit — $2^1/_2{}^0$ C und am 2. mit — $0{,}5^0$ C), in der übrigen Zeit warm und gewitterreich. Die Niederschlagsmengen waren im Durchschnitt etwas zu groß. Die Sonnenscheindauer in Karlsruhe 23 St. zu gering.

Juni: Starke Bewölkung, sehr reich an Gewitter und Regen, in der ersten Hälfte warm, in der zweiten kühl. Im Durchschnitt war die Temperatur normal, die Niederschlagsmenge zu groß. Die Sonnenscheindauer war in Karlsruhe um 77 Stunden zu gering.

Juli: Der Monat war zu kühl, zu trüb und reich an Niederschlägen und Gewitter. Die Sonnenscheindauer war in Karlsruhe wieder um 74 Stunden zu klein.

August: Für diesen Monat gilt dasselbe wie für den vergangenen, die Temperatur war durchschnittlich etwas höher. Die Sonnenscheindauer war in Karlsruhe um 43 Stunden zu klein.

September: Ebenfalls zu kühl und trüb, jedoch weniger regnerisch wie die vorhergehenden Monate. Besonders war es am Bodensee zu kühl. Sonnenscheindauer in Karlsruhe um 78 Stunden zu gering.

Oktober: Der Monat war zu warm und zu trocken. Frost trat nur in manchen Lagen auf. Die Sonnenscheindauer war in Karlsruhe um 8 Stunden zu gering.

Die folgende Zusammenstellung, in der die in Augustenberg ermittelten Regenmengen für die Sommermonate der letzten 3 Jahre aufgeführt sind, läßt erkennen, daß die Niederschlagsmengen 1910 und zwar besonders in den Monaten Mai bis August noch wesentlich größer gewesen sind wie in den schon reichlich nassen Sommern 1908 und 1909.

Niederschlagsmengen in mm.

	1908	1909	1910
April	70,7 [1])	74,7	66,75
Mai	118,1 [1])	27,35	88,10
Juni	49,6	109,6	185,5
Juli	66,25	130,4	149,7
August	109,10	23,1	118,9
September	65,8	131,7	65,75
Oktober	5,4	65,1	21,05
April bis Oktober	484,95	561,95	695,75
Mai bis August	343,05	290,45	542,20

Im allgemeinen trieben die Reben sehr gleichmäßig aus. Durch die kühle Witterung Ende April bis Mitte Mai wurde die Entwicklung zwar gehemmt, jedoch von dieser Zeit ab bis Mitte Juni entwickelten sie sich schnell und kräftig. Der Ansatz an Gescheinen war sehr verschieden, vielfach nicht befriedigend. Besonders die Gutedelreben hatten fast allgemein schlecht angesetzt, worunter das Markgräflerland am meisten zu leisten hatte. In den bevorzugten Lagen begann die Blüte Ende Mai, die Hauptblüte ungefähr am 6. Juni. Das ständige Regenwetter, welches während der Blütezeit einsetzte, verzögerte diese aber bis Mitte Juli. Die Folge davon war, dass die Befruchtung nur unvollkommen vor sich ging und die Blüten häufig verrieselten. Einen weiteren Nachteil brachte das feuchte Wetter dadurch mit sich, daß es die Bekämpfung der Rebkrankheiten und der tierischen Schädiger wie auch das Bearbeiten der Rebberge fast unmöglich machte. Das Jahr 1910 war außerdem reich an Hagel. Hierdurch wurde eine Anzahl Reborte so schwer geschädigt, daß dort auch für das nächste Jahr kaum ein Ertrag zu erhoffen ist.

Von den Schädigern, welche in ganz besonderem Maße zu dem Fehlherbst beitrugen, ist in erster Linie der Heu- und Sauerwurm zu nennen, dann die Peronospora und stellenweise auch der Äscherich. Von den einzelnen Traubensorten ergab der Gutedel gar keinen oder nur einen sehr geringen Ertrag, Burgunder, Elbling und Sylvaner lieferten nur einen geringen Herbst, am meisten begünstigt war der Riesling.

Nach den Mitteilungen des statistischen Landesamtes war der Herbstertrag in den einzelnen Weinbaugebieten wie folgt:

Seegegend	= 8,39	hl pro ha
Oberes Rheintal	= 2,36	„ „ „
Markgräflerland	= 0,58	„ „ „
Kaiserstuhl	= 1,72	„ „ „
Breisgau	= 5,48	„ „ „
Ortenau	= 4,49	„ „ „
Mittelbaden	= 1,56	„ „ „
Main- und Taubergegend	= 0,24	„ „ „
Bergstraße	= 1,09	„ „ „

[1]) Zahlen der meteorologischen Station Karlsruhe, die von den erst seit dem 15. Mai 1908 in Augustenberg festgestellten nur unbedeutend abweichen.

Die Traubenmoste wurden wieder wie in den Vorjahren durch die Vermittlung der Direktionen der landw. Bezirksvereine erhoben.

Die Zahl der zur Untersuchung gelangten Moste betrug 115. Herkunft, Wachstumsbedingungen und Beschaffenheit sind aus den Einzeldarstellungen zu ersehen.

In Tabelle I sind die gefundenen Höchst- und Mindestwerte für die einzelnen Weinbaugebiete und für Baden zusammengestellt:

Tabelle I.

Weinbaugebiet	Grad Öchsle bei 15° C		Säuregehalt g in 100 ccm als Weinsäure	
	Höchstwert	Mindestwert	Höchstwert	Mindestwert
1. Seeweine (18)	81	46	1,71	0,92
2. Oberes Rheintal (1)	—	50	1,51	—
3. Markgräfler (4)	57	47	1,63	1,47
4. Kaiserstuhl (18)	69	33	1,82	0,69
5. Breisgau u. Tuniberg (19)	69	33	1,83	0,79
6. Ortenau (37)	86	44	1,59	0,69
7. Mittelbaden (12)	85	34	1,46	0,63
8. Mosbach u. Taubergrund (5)	70	59	1,18	0,76
9. Bergstraße (1)	55	—	1,61	—
Baden (115)	86	33	1,83	0,63

Zur besseren Übersicht sind die beobachteten Werte für Mostgewicht und Säuregehalt in Tabelle II nach Gruppen geordnet, wiedergegeben.

Tabelle II.

Weinbaugebiet	Mostgewicht Grade Öchsle bei 15° C							Säuregehalt in 100 g als Weinsäure berechnet											
	30—39	40—49	50—59	60—69	70—79	80—89	90—99	0,6—0,69	0,7—0,79	0,8—0,89	0,9—0,99	1,0—1,09	1,1—1,19	1,2—1,29	1,3—1,39	1,4—1,49	1,5—1,59	1,6—1,69	1,7—1,79	1,8—1,89
1. Seeweine (18)	—	1	4	5	6	2	—	—	—	—	1	3	5	5	1	2	—	—	1	—
2. Oberes Rheintal (1)	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—
3. Markgräfler (4)	—	1	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2	1	—	—
4. Kaiserstuhl (18)	4	7	5	2	—	—	—	1	1	2	3	—	2	2	4	—	—	—	2	1
5. Breisgau u. Tuniberg (19)	3	7	4	5	—	—	—	—	2	1	2	—	1	3	—	4	1	2	2	1
6. Ortenauer (37)	—	6	4	15	6	6	—	1	2	3	4	6	5	5	8	2	1	—	—	—
7. Mittelbaden (12)	1	—	3	5	1	2	—	2	2	3	—	—	—	2	2	1	—	—	—	—
8. Mosbach u. Taubergrund (5)	—	—	1	3	1	—	—	—	1	1	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—
9. Bergstraße (1)	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Baden (115)	8	22	26	35	14	10	—	4	8	10	12	9	14	17	15	10	5	4	5	2
					24 = 20,8%							81 = 70,4%								

Einen Vergleich der Qualität der 1910er Moste mit den Jahrgängen bis 1902 zurück, erlaubt die Tabelle III:

Tabelle III.

Jahrgang	Moste			
	mit Mostgewicht		mit Säuregehalt	
	unter 70° Öchsle	über 70° Öchsle	unter 10‰	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

Wie man sieht, sind die Mostgewichte im Jahre 1910 außerordentlich niedrig, was nach den geschilderten Witterungsverhältnissen ohne weiteres erklärlich ist. Die Moste stehen in dieser Beziehung noch wesentlich hinter denen des Jahrgangs 1902 zurück. Dagegen werden sie von diesen im Säuregehalt noch etwas übertroffen.

Beim Vergleich der Jahrgänge ist zu berücksichtigen, daß an vielen Orten, von denen wir in früheren Jahren Mostproben erhielten, 1910 überhaupt nicht geherbstet wurde, so daß gerade die geringeren Lagen einen schwächeren Anteil an der Statistik besitzen, als sonst.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
				Bodensee.					
1	Ebringen, Amt Engen	Lehmboden,	Elbling	—	18. 10.	Ständiges Regenwetter zur Blütezeit	Weiß	56	1,71
2	Güttingen	Stallmist	„	Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe	24. 10.	—	„	60	1,45
3	Hagnau	Stein- und Lehmboden, Stalldung	„	Peronospora; Kupferkalkbrühe	14. u. 15. 10.	Viel Regen	„	50	1,45
4	„ Gwand	Lehmboden	Gemischt	Blattfallkrankheit, Sauerwurm Rotbrenner; nicht angegeben	20. 10., Roh- und Sauerfäule	Nasse Witterung	„	72	1,27
5	„ Bitze	Sandiger Lehm und Kies	„	„	21. 10., Roh- und Sauerfäule	„	„	72	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)
6	Horn, Erb	Lehmiger Sandboden, Stalldung	Gemischt	Heu- und Sauerwurm; Kupferkalkbrühe	13. 10., meist dürr	Naßkalte Witterung während der Blütezeit	Schill.	64	1,09
7	Meersburg, Glockengießen	Sand. Lehm	„	Blattfallkrankh., Sauerwurm, Rotbrenner; nicht angegeben	21. 10., Roh- und Sauerwurmfäule	Nasse Witterung	Weiß	72	1,20
8	„ Lerchenberg	Sandiger Lehm, etwas Kies	„	„	„	„	„	74	1,15
9	„ Junfernsteig	Sandiger Lehm, Stalldung	Blaue Sylvaner	Blattfallkrankh., Heu- und Sauerwurm; Kupferkalkbrühe	24. 10., Roh- und Sauerwurmfäule	Nasse Witterung, wenig Sonnenschein	„	72	1,15
10	„ Schützenrain	„	„	„	25. 10., Roh- und Sauerwurmfäule	„	„	67	1,29
11	„ Heiterberg	„	„	„	„	„	„	72	0,92
12	„ Reischle	Sandiger Lehm, Stalldung, Ammoniaksuperph. u. Kalisalz	Elbling	„	26. 10., Roh- und Sauerwurmfäule in mäß. Umfang	„	„	57	1,28
13	„ Vogthalde	„	Ruländer	„	27. 10., Roh- und Sauerwurmfäule in mäß. Umfang	„	„	80	1,08
14	„ Rieschen	„	Traminer	„	„	„	„	81	1,12
15	Salem, Leopoldsberg	Stalldung, Kali-, Ammoniaksuperph. u. Thomasmehl	Elbling	Blattfallkrankheit; 1 mal gespritzt	6. 10., teilweise trockenfaul	Gutes Wetter Anfang Okt.	„	60	1,21
16	Sipplingen, Waffental	Sand mit Mergel, Stalldünger	„	Heu- und Sauerwurm; Kupferkalkbrühe	14. 10., Sauerwurmfäule	—	„	61	1,10
17	„	—	Gemischt	—	—	—	„	46	1,37
18	Überlingen a. R., Ortsetter	Kiesboden, Stalldünger	Elbling	Blattfallkrankh. und Heuwurm; Kupferkalkbrühe	15. 10., starke Fäulnis	Dauernd regnerisch, kaltes Wetter	„	56	1,06
			Oberes Rheintal.						
19	Bechtersbohl	Kalkboden	Elbling	Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe	15. 10., Rohfäule	Schlechte Witterung	Weiß	50	1,51

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				Markgräflerland.					
20	Britzingen	Lös- und Lehmboden	Gutedel	Heu- und Sauerwurm, Blattfall und Äscherich; Spritzen und Schwefeln	30. 10.	Anhaltend nasse Witterung	Weiß	52	1,47
21	Feldberg	Lettenboden, Stalldung	Elbling	Stark Sauerwurm; nicht angegeben	5./6. 10., viel dürr und angefault	Sonnenwärme fehlte	„	47	1,51
22	Laufen	Kalkhaltiger Ton	Gutedel	Blattfall, Oidium und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln je 3 mal	28. 9., dürr, faul u. unreif	Schlechtes Wetter den ganzen Sommer	„	57	1,63
23	Zunzingen	Lett- und Steinboden, Stall- und künstlicher Dünger	Gemischt	Blattfall, Lederkrankh.; Kupferkalkbrühe	3. 10., größtenteils faul und hart	Lange Regenwetter	„	53	1,53
				Kaiserstuhl.					
24	Achkarren	Stalldünger	Gemischt	Blattfallkrankh., Heu- und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	29. 9., bereits alles dürr	Anhaltende Nässe	Weiß	60	0,84
25	Bahlingen	Lösboden, Stalldung	„	Sauerwurm, Äscherich, Blattfallkrankheit; geschwefelt u. gespritzt	27. 9., hartfaul	Nasse Witterung	„	49	1,31
26	„	Lösboden	„	„	„	„	„	33	1,74
27	„	—	—	—	„	—	„	45	1,30
28	Bischoffingen	—	Gemischt	—	—	—	„	54	0,97
29	Bötzingen, Siegle	Lehm, Kunstdünger	„	Blattfallkrankh., Äscherich und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	1. 10., zum größten Teil dürr	Anhaltende Nässe	„	49	0,94
30	Burkheim, Karlsberg	Schutt- u. Lösboden, Stalldung	„	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; Kupferkalkbrühe, Schwefel	4. 10., wenig faul	Zu viel Regen	„	69	0,69
31	Eichstetten	Lösboden, Stall- und Kunstdünger	„	Hauptschädling Sauerwurm; nicht angegeben	27. 9.	Naß und kalt	„	38	1,32
32	Endingen, Fallberg	Lösboden, Kunstdünger	Kläpfer	Heu- und Sauerwurm; nicht angegeben	27. 9., zum größten Teil schlecht	Viel Regen	„	56	1,35
33	Jechtingen	—	Gemischt	„	29. u. 30. 9.	Ständiges Regenwetter	„	41	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
34	Ihringen	—	Gemischt	Blattfallkrankheit; Schwefel und Kupferkalkbrühe	1. 10., total faul	Naßkalt	Weiß	48	0,75
35	Kiechlinsbergen, Ortsetter	Schwerer Mergelboden, Kunstdünger	„	Sauerwurm, Äscherich und Blattfallkrankheit; gespritzt und geschwefelt	28. 9., wenig faul	Regnerischer Sommer, stets schwül	„	51	1,82
36	Königschaffhausen	—	„	Heu- und Sauerwurm; nicht angegeben	26. 9.	—	„	42	0,93
37	Leiselheim	Leichter Boden, Stalldung	„	Blattfallkrankh., Äscherich, Heu und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	26. 9., durch den Sauerwurm bereits dürr	Sehr nasse Witterung	„	37	1,14
38	Oberbergen, Roggenhalten	Lösboden, Stalldung	Elbling	Heu- und Sauerwurm, Blattfallkrankheit; Spritzen	30. 9., Trockenfäule	Viel Regenwetter	„	58	1,74
39	Sasbach	Lehmboden	Gemischt	Blattfallkrankheit, starkes Auftreten des Sauerwurms; nicht angegeben	30. 9., meist dürr bezw. ausgetrocknet	Viel zu viel Regen	„	56	1,11
40	Wasenweiler	Lösboden	Elbling	Sauerwurm; nicht angegeben	29. 9.	—	„	36	0,81
41	„	—	Gemischt	—	—	—	„	46	1,21
				Breisgau und Tuniberg.					
42	Broggingen, Butzental	Mergel- und Lehmboden, Stallmist	Gemischt	Sauerwurm, Blattfallkrankheit; Spritzen	27. 9., faul u. dürr	Nebel und feuchte Luft	Weiß	45	1,49
43	Ettenheim, Rennweg	Mergelboden, gewöhnlich. Stallmist	Räuschling	Sauerwurm; nicht angegeben	30. 9., wenig faul	Zu viel Regen	„	48	1,51
44	Friesenheim, Enggaß	Mergelboden, Stalldung	Riesling	Mehltau und Sauerwurm; Spritzen und Schwefeln	26. 9., Sauerwurmfäule	Nässe	„	50	1,83
45	Gottenheim	Mergelboden, Stalldung	Elbling	Blattfallkrankheit, Heu- u. Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	27. 9., Trauben dürr und faul	Regen und Nässe	„	42	1,24
46	Herbolzheim, Elishalden	Kalksteinboden, Stalldung mit Thomasmehl	Gemischt	Peronospora, Oidium; gespritzt und geschwefelt	Schlecht in jeder Art	—	„	49	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
47	Heuweiler, Frankenholzberg	Kalkarmer, etw. schwerer Sandboden, Stalldung	Gemischt	Heu- und Sauerwurm; nicht angegeben	6. 10., schlecht	Viel Regen	Weiß	64	0,74
48	Kippenheim, Rostel	Schwerer Boden, Stalldung	„	Mehltau, Blattfallkrankheit, Sauerwurm; geschwefelt und gespritzt	28. 9., dürr u. faul	Regen und kalt	„	56	0,94
49	Köndringen, Ottoberg	Lößboden, Stalldung	Kläpfer	Mehltau, Heu- und Sauerwurm; nicht angegeben	29. 9., starke Fäule	Anhaltendes Regenwetter	„	51	1,28
50	Münchweier, Kirchhalden	Roter Sandstein, Stallmist	Ruländer	Heuwurm; nicht angegeben	30. 9., schlecht	—	Schill.	69	0,90
51	Niederschopfheim, Langgaß	Mergel, Stalldünger	Riesling	Äscherich und Sauerwurm; Schwefeln und Spritzen	20. 9., Sauerwurmfäule	Regenwetter	Weiß	43	1,48
52	„	Steiniger Boden, Stalldung	—	Sauerwurm; nicht angegeben	5. 10., krank	Schlechte Witterung	„	68	0,85
53	Nordweil, Blosenberg	Leichter Boden	Gemischt	Sauerwurm, Blattfallkrankheit; Spritzen und Schwefeln	hautig und nicht reif	Naßkalter Sommer	„	45	1,76
54	Oberweier b. Lahr	Mergel und Lehmboden	„	Mehltau, Sauerwurm und Blattfallkrankheit; Spritzen und Schwefeln	26. u. 27 9., faul u. dürr	Regenwetter	„	33	0,79
55	Schuttern, Hämlisberg	Stalldünger	Riesling	Sauerwurm; nicht angegeben	23. 9.	Schlechte Witterung	„	45	1,41
56	Sexau	Lehmboden	Gemischt	Oidium und Peronospora; Schwefel und Kupferkalkbrühe	11. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,45
57	„	„	Riesling	„	12. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,60
58	Sulz	—	Gemischt	—	30. 9.	—	„	38	0,97
59	Wagenstadt, Kaltenberg	Mergelboden, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Heu- und Sauerwurm, Blattfallkrankheit; gespritzt und geschwefelt	28. 9., faul	Naßkalter Sommer	„	53	1,65
60	Walburg, Herrhalde	Mergelboden, Stalldünger	Gemischt	Blattfallkrankheit, Äscherich; Kupfervitriol und Schwefel	28. 9., faul	Regnerische und kalte Witterung	„	34	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 Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
				Ortenau.					
61	Altschweier	Schwerer Sandboden	Riesling, Niederländer	Blattfallkrankheit, Sauerwurm; Spritzen	8. 10., stark angefault durch Sauerwurm	Ständig Regenwetter	Weiß	63	1,59
62	„	—	Taylor	—	—	—	„	54	1,38
63	Bühlertal	—	„	—	—	—	„	48	0,80
64	Durbach	Sandboden, Stalldünger	Klevner	Sauerwurm; nicht angegeben	10. 10., gesund	—	„	67	1,29
65	„	„	Riesling	„	10. 10., etwas faul	—	„	64	1,26
66	Eisental, Eichen	Granit	„	Blattfall und Äscherich; Kupferkalkbrühe und Schwefel	8. 10.	—	„	69	1,04
67	Fessenbach, Halde	—	Gemischt	Stark Sauerwurm; keine	20. 9.	—	Schill.	61	1,34
68	„ Bießle	—	„	Heu- und Sauerwurm; nicht angegeben	„	—	„	61	1,30
69	„	—	„	—	—	—	„	47	1,32
70	Gaisberg	Sandboden, Stalldung	„	Sauerwurm; nicht angegeben	8. 10., schlecht	—	Weiß	70	0,75
71	Gengenbach, Hochberg	Verwitterter Gneis	„	Sauerwurm, Blattfallkrankheit, Äscherich; Kupferkalkbrühe, Schwefel	28. 9., Trockenfäule	Naßkalter Sommer	„	64	1,48
72	„	Lehmboden	„	Sauerwurm, Blattfallkrankheit, Äscherich; Kupferkalkbrühe	27. 9., Trockenfäule	„	„	59	1,31
73	Käferberger-Zeller	—	„	—	—	—	Schill.	52	1,24
74	Kappelrodeck, Weinhalde	Schwerer Granitsandsteinboden, Stalldünger	Burgunder	Blattfallkrankheit, Heu- und Sauerwurm; Kupferkalkbrühe	5. 10., meistens Sauerwurmfäule	Viel Regen	Weiß	75	1,14
75	Kappelwindeck	—	—	—	—	—	„	44	1,16
76	„	—	Taylor	—	—	—	„	47	1,25
77	„	Sand u. Lehm	Gemischt	Sauerwurm; nicht angegeben	7. 10.	—	„	62	1,00
78	Lauf, Hubach	Stalldung	„	—	10. 10., Fäule und Austrocknen	Regenwetter	„	68	1,98
79	Neuweier, Sommerneuenberg	Schwerer Tonboden, Stalldung	Riesling	Heu- und Sauerwurm; Mottenfang im Mai	15. 10., angefault u. teils dürr von Sauerwurm	Regnerischer Sommer	„	71	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)
80	Ortenberg	Lehm- und Granitboden, Stalldung	Gemischt	Heu- und Sauerwurm; nicht angegeben	20. 9., Sauerwurmfäule	Nasse Witterung	Weiß	46	1,38
81	Rammersweier, Riedhalde	Lehmboden, Stalldung	Riesling	Blattfall, Mehltau und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	20. 9., teilweise trocken	„	„	44	1,44
82	Ringelbach	Granit, Stalldung	Gemischt	Sauerwurm; nicht angegeben	6. 10., durch Sauerwurm verdorben	—	Schill.	66	0,76
83	Sasbachwalden	Sandboden	„	Alle Krankheit., Heuwurm; nicht angegeben	—	—	„	64	0,69
84	Sinzheim, Im Maien	Tonboden	Riesling	—	13. 10.	—	Weiß	68	1,36
85	„ In den Hofreben	„	„	—	14. 10.	—	„	63	1,19
86	Sinzheim, Fremersberg	Verwitterter Granit, Thomasmehl, Kainit und schw. Ammoniak	Traminer	Sauerwurm; Nikotin, gute Erfolge	19. 10.	Viel Regen und kühle Witterung	„	85	1,02
87	„ „	Verwitterter Granit, Stalldung	Sylvaner	Oidium; Floria-Kupfer-Schwefelpulver und Schwefel	20. 10., halbfaul	—	„	80	1,16
88	„ „	Verwitterter Granit, schwefels. Ammoniak, Thomasmehl und Kainit	„	Sauerwurm; Nikotin	21. 10., größtenteils gesund	—	„	82	0,95
89	„ „	Lehm	Riesling	Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe	7. 11., meistens gesunde Trauben	—	„	81	1,08
90	„ „	Verwitterter Granit, schwefels. Ammoniak	„	Peronospora, Sauerwurm; Kupferkalkbr., Mottenfang u. Nikotin	14. 11., gesunde, sehr reife Trauben	—	„	86	0,90
91	Ulm	Sand und Gneis, nicht gedüngt	Gemischt	Sauerwurm; nicht angegeben	4. 10., meistens vom Wurm verdorben	Schlechte Witterung und Nässe	Schill.	69	0,84
92	Varnhalt	Lehm und Granit	Riesling	Blattfall, Mehltau, Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	12.—20. 10. Sauerwurmfäule	Fortwährend Regen	Weiß	71	1,04
93	Waldmatt	Sandboden, Stalldung	Gemischt	Blattfallkrankheit; nicht angegeben	8. 10.	—	Schill.	68	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)
94	Waldulm, Rußhalde	Sandboden, Stalldung, Thomasmehl	r. Burgunder	Sauerwurm, Äscherich, Blattfallkrankheit; Schwefeln und Spritzen	10. 10.	Regnerischer Sommer	Rot	87	0,91
95	Wintersbach, Höf	Feinkörniger Granitboden, 2—3 jähr. Stalldung	Riesling	Oidium, Peronospora, Sauerwurm; ungemein stark	14. 10., sauerfaule Beeren	Sonnige Tage im Oktober haben z. Auslese wesentl. beigetragen	Weiß	78	1,21
96	Zell-Weierbach, Abtsberg	Schwerer Granitboden, Stalldung	r. Burgunder	Blattfallkrankheit, Äscherich, Sauerwurm; Kupferkalk u. Schwefel	26. 9., Sauerwurmfäule	Anhaltendes Regenwetter	„	75	1,11
97	Zunsweier, Reberg	Lehmboden, Stalldünger	Riesling	Blattfallkrankheit, Mehltau, Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	22.—24. 9., faul, auch meist dürr	„	„	51	1,37
				Mittel-Baden.					
98	Dietlingen	Muschelkalk, Stalldung	Gemischt	Blattfallkrankheit, Mehltau; gespritzt und geschwefelt	7. 10., starke Fäule	Viel Nässe	Schill.	64	0,89
99	„	Muschelkalk	„	Blattfallkrankheit, Mehltau; nicht angegeben	„	„	„	62	1,24
100	Durlach, Kaiserberg	Kalksteinboden	„	Etwas Heu- und Sauerwurm; das Auftreten d. Blattfallkrankheit u. des Mehltau wurde durch Spritzen und Schwefeln verhütet	Trauben z. Teil faul und unreif	Regen und Mangel an Sonnenschein	Weiß	62	1,24
101	„ „	„	„	„	„	„	„	68	1,46
102	„ „	„	Riesling	Etwas Heu- und Sauerwurm; Botrytis an den Stielen	Vorlese weg. der Stielerkrankung	„	„	73	0,83
103	„ „	„	„	„	11.—12. 11., Trauben gesund, etw. edelfaul	„	„	85	0,75
104	„ „	„	Sylvaner	„	13. 11., Trauben gesund, etw. edelfaul	„	„	82	0,63
105	Eichelberg	Kies, Stalldung	Gemischt	Mehltau, Blattfallkrankheit; gespritzt	13. 10., gering	Nebel und Regenwetter	„	34	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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
106	Ellmendingen, Höld	Kalksteinboden, Stalldung	Müller	Blattfallkrankheit, Mehltau; Kupferkalkbrühe, Schwefel	6. 10., wenig faul	Nasse Witterung	Rot	64	0,80
107	„ Echingerberg	Kalksteinboden, Stalldung	„	„	„	„	„	58	0,72
108	„ Neuberg	Buntsandstein, Stalldung	„	„	„	„	„	57	1,30
109	Ittlingen, Weißenberg	Kalkstein, Stalldung, Ammoniak und Superphosphat	Riesling	Blattfallkrankheit; gespritzt	10. 10., Trockenfäule	—	Weiß	58	1,39
				Mosbach und Taubergrund.					
110	Heinsheim, Gäßner	Kalk- und Sandsteinboden, Stalldünger, Thomasmehl u. Kainit	Gemischt	Starke Blattfallkrankheit, Oidium; 4mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 3mal geschwefelt	20. 10., $^2/_3$ vernichtet	Nasser und kühler Sommer	Weiß	60	1,18
111	Neckarzimmern	Lehmiger Tonboden, Stalldung	„	Peronospora, Oidium, Sauerwurm nur schwach; nicht angegeben	18. 10., ziemlich trockenfaul	Viel Regenwetter	Schill.	61	0,76
112	Neudenau, Paradies	Letten, nicht gedüngt	„	Heuwurm, Blattfallkrankh., Sauerwurm; nicht angegeben	12. 10., Sauerfäule	Ständiges Regenwetter	Weiß	59	0,93
113	Sachsenflur, Ottenbrunnen	Schwerer Kalksteinboden, Stalldung	„	Blattfallkrankheit sehr stark; Kupferkalklösung	14, 10., gering, wenig faul	Große Nässe	„	60	0,83
114	Tauberbischofsheim	Lehmboden, Stalldung	„	Etwas Blattfallkrankheit; Kupferkalkbrühe	13. 10.	Regen im Überfluß	Schill.	70	0,97
				Bergstraße.					
115	Schriesheim, Grauberg	Kies und Löß, Pferdedung und Lederabfälle	Gemischt	Oidium, Peronospora, Heu- und Sauerwurm; Schwefel und Kupfervitriol	25./28. 9., Sauerwurmfäule	—	Weiß	55	1,61

6. Hessen.

A. Rheinhessen.

Bericht des chemischen Untersuchungsamtes für die Provinz Rheinhessen in Mainz.
Prof. **Dr. Mayrhofer.**

Das Jahr 1910 übertraf als schlimmstes die lange Reihe schlechter Jahre, die der Weinbau in letzter Zeit zu verzeichnen hat. Unbeständigkeit der Witterung war Regel, auf einen guten Tag traf sicher ein trüber, regnerischer, stürmischer und schwere Gewitter sowie Hagelschlag folgten den wenig heißen Tagen.

Die Reben überwinterten ohne Frostschaden, der verhältnismäßig milde Winter begünstigte aber auch andererseits die Überwinterung so mancher Rebschädlinge. Das Frühjahr ließ sich gut an, und eröffnete erfreuliche Ernteaussichten, die aber leider vom Mai unvollkommen gefördert wurden, da Ende Mai heftige Gewitter mit erheblichen Hagel- und Wasserschäden einsetzten. Die hierdurch verzögerte Blüte fiel zum Teil dem Heuwurm zum Opfer, auch trat, unterstützt durch die nasse Witterung, die die Bekämpfungsarbeiten erschwerte, bereits vielfach die Peronospora in bedenklicher Weise auf, die auch später in manchen Gegenden die noch unreifen Beeren ergriff und im Verein mit dem Sauerwurm die vielfach stielkranken Trauben fast vollsändig vernichtete. Durch Frühlese konnte allerdings auf Kosten der Qualität noch manches gerettet werden, die Spätlesen aber wurden, da Ende Oktober und Anfang November wieder Regenwetter eintrat, schwer geschädigt.

Der Menge nach ist die Ernte 1910 geringer als die des Jahres 1909, der Qualität nach etwa dieser gleich, das wenige aber, was erzielt wurde, gab glücklicherweise einen, wenn auch kleinen, doch gesunden Wein.

Zu bemerken ist, daß einzelne Lagen, etwa von Oppenheim rheinaufwärts und im Innern der Provinz, von all diesen Unbilden ziemlich verschont blieben, andere — besonders im Kreise Bingen — dagegen eine vollständige Mißernte zu verzeichnen hatten. Im allgemeinen hat aber Rheinhessen gegenüber anderen Weinbaugebieten, in denen überhaupt nicht gelesen wurde, noch insoferne günstig abgeschnitten, als der Gesamternteertrag des Jahres 1910 als ein $^1/_6$ Herbst geschätzt werden kann und der Minderertrag durch das Ansteigen der Weinpreise einen einigermaßen befriedigenden Ausgleich gefunden hat.

Mostgewicht (1910).

Grade Öchsle	40—45	45—50	50—55	55—60	60—65	65—70	70—75	75—80	80—85	85—90	90—95	95—100	—
Anzahl der Proben . . .	2	6	35	126	168	144	123	63	17	9	3	1	—
In %	0,3	0,9	5,0	18,1	24,1	20,6	17,7	9,0	2,4	1,3	0,4	0,2	—

90% der untersuchten Proben besitzen ein Mostgewicht zwischen 55—80° Öchsle
69% „ „ „ „ „ „ unter 70° Öchsle.

Säure ‰.

Säure ‰	7—8	8—9	9—10	10—11	11—12	12—13	13—14	14—15	15—16	16—17	17—18	18—19	19—20
Anzahl der Proben . . .	9	14	46	104	118	129	111	94	46	15	9	5	3
In %	0,4	2,0	6,6	14,9	16,9	18,5	15,9	13,6	6,6	2,2	1,3	0,7	0,4

79,8% der Proben enthalten 10—15‰ Säure
91% „ „ „ über 10‰ Säure.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
1	Albig, Hundskopf	Ton, Sand, Mist und Kunstdünger	Österreicher	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	Weiß	67,2	1,16
2	„ Gassen- und Hundskopf	Schwerer Ton, Kali, Ammoniak	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	1. 10.	—	„	68,5	1,37
3	*Alsheim	Lehm	Österreicher u. Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	70,0	1,12
4	Alzey, Am Grün	Steiniger Lehm, Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	11. 10.	—	„	67,2	1,24
5	„ Vor Gemerk	Schwerer Lehm, Mist und Kunstdünger	„	—	12. 10.	—	„	55,6	1,45
6	Appenheim, Oberer Aufland	Letten, künstlicher Dünger	Kleinberger und Traminer	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	58,4	1,00
7	Armsheim, Goldthal	Lehm, Kali, Ammoniak	Österreicher	„	15. 10.	—	„	61,2	1,34
8	Aspisheim, gut	Letten, Jauche	„	„	20. 10.	—	„	68,9	1,04
9	„ mittel	Letten und Kies, Mist	„	—	18. 10.	—	„	63,6	1,49
10	„ gering	Sandboden, Mist und Kunstdünger	„	—	„	—	„	55,8	1,46
11	**Bechtheim, mittlerer Berg	Sandunterlage, Kali und Ammoniak	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	3. 10.	—	„	69,4	1,25
12	„ Wolfan	Schwerer Lehmboden, Kali und Ammoniak	„	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	51,8	1,77
13	„ Bende	Schwerer Lehm, Kies	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	9. 10.	—	„	74,7	1,11
14	„ Maienthal	Lehm	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	65,9	1,47
15	„ Hundschutz	Lehm, Ton, Sand, Mist	Sylvaner	—	14. 10.	—	„	65,4	1,39

* Siehe Anhang B, 437 ff.
** Siehe Anhang B, 444.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
16	Bechtheim, gut	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	Weiß	76,5	1,10
17	Bermersheim, Leimen	Lehm, Mist	„	—	18. 10.	—	„	64,5	1,31
18	„ Egenthal	„	„	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	62,5	1,23
19	„ Styläcker	„	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	71,0	1,10
20	Biebelsheim, Vorreberg	Letten, Mist	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	67,9	1,30
21	„ Edenzahl	Lehm, Mist	„	„	„	—	„	62,9	1,38
22	„ Berg	Kies, Mist	„	„	„	—	„	59,0	1,42
23	Bingen, Rochusberg, gering	Steinboden, Mist	Gemischt	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	66,2	1,36
24	„ Mainzerweg, mittel	Schiefer, Mist	Österreicher u. Riesling	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	70,4	1,38
25	„ Schloßberg, bessere	Grund und Schiefer, Mist	Österreicher und Kleinberger	„	18. 10.	—	„	79,3	1,17
26	„ Rothenberg	Porphirgeröll Mist und künstlicher Dünger	Früh-burgunder	„	15. 9.	—	Rot	68,0	0,99
27	Bornheim, Hütte	Kalkhaltiger Lehm, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	Weiß	62,4	1,45
28	„ Hohlgasse, Hähnchen, Käfrigflitt	Lehm- und Steinboden, Mist	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	62,0	1,45
29	„ Schönberg	Kies und Lehm, Mist	„	„	20. 10.	—	„	64,6	1,68
30	„ Auf dem Hähnchen	Kies, Sandstein, Ton Mist	„	Blattfall; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	61,5	1,39
31	„ Wißberg	Tonerde, Mist	Österreicher	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	61,9	1,36

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
32	Bosenheim, Galgenberg	Kies, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher und Traminer	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	Weiß	69,5	1,34
33	„ Fünfmorgen	Letten, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher u. Riesling	—	19. 10.	—	„	68,4	1,07
34	Bubenheim, Appenheimerpfad	Letten und Lehm, Kali, Ammoniak, Superphosphat	Österreicher	Peronospora, Äscherich und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	62,2	1,49
35	„ Honigberg	„	„	„	13. 10.	—	„	65,0	1,17
36	„ Kallenberg	„	„	„	14. 10.	—	„	60,2	1,47
37	Budenheim, Wäldchesloch	Letten, Mist	Sylvaner und Veltiner	—	11. 10.	—	„	54,2	1,44
38	„ Hundacker	Lehm und Kalk, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	61,0	1,44
39	Büdesheim, Bubenstück und Wendelstein	Guter Grundbod., künstlicher Dünger	Frühburgunder	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	7. 9.	—	Rot	77,2	1,04
40	„ verschied. Lag.	„	„	—	10. 10.	—	Weiß	74,6	1,13
41	„ Schwarzgewann	Leichter Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Oidium; keine	12. 9.	—	Rot	77,2	1,06
42	„ verschied. Lag.	—	„	—	10. 9.	—	—	76,3	1,08
43	*Dalheim, Achtmorgen	Lehm, Mist	Österreicher	—	17. 10.	—	Weiß	55,0	1,29
44	Dalsheim, Geisenhain	Letten, Mist und Chilesalpeter	Österreicher u. Riesling	—	9. 10.	—	„	71,8	1,07
45	„ Rodenstein	Kalkstein, Mist	Österreicher	—	11. 10.	—	„	73,8	1,33
46	„ Sandweg	Lehm und Sand, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher u. Ruländer	—	12. 10.	—	„	65,2	1,40
47	„ Wingerstetten	Schwarzer Letten, Mist	Österreicher	—	„	—	„	65,2	1,43
48	Dexheim, Grasberg	Letten und schwarzer Lehm, künstlicher Dünger	„	—	15. 10.	—	„	56,4	1,41

* Siehe Anhang B, 445 ff.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
49	Dexheim, Doktor	Meliorierter Kalkboden, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	—	15. 10.	—	Weiß	61,5	1,52
50	„ Lohn	Feuerstein u. Letten, Mist	„	—	16. 10.	—	„	69,4	1,30
51	Dienheim, Grasweg	Lehm und Letten, künstlicher Dünger	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	68,2	1,40
52	„ Krötenbrunnen, Kandelweg u. Grasweg	Steiniger Boden, Lehmboden, Mist	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	68,0	1,45
53	„ Roßwiese	Lehm, Mist	Österreicher u. Riesling	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	7. 10.	—	„	70,7	1,12
54	„ Fünfviertel-Gewann	Lehm, Kali, Ammoniak	Österreicher	—	14. 10.	—	„	52,3	1,57
55	*Dienheim, Steinberg	„	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	62,0	1,53
56	Dittelsheim, Berg	Schwerer Ton, Mist	„	—	„	—	„	63,4	1,33
57	„ Neubruch	Ton und Steinboden, Mist	„	Peronospora u. Oidium; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	58,3	1,37
58	„ Geiersberg	Lehmboden, künstlicher Dünger	Österreicher u. Riesling	„	16. 10.	—	„	68,8	1,14
59	„ Neubruch	„	Österreicher	„	19. 10.	—	„	52,7	1,79
60	**Dolgesheim, Wingertsberg	Lehm	„	„	18. 10.	—	„	64,4	1,22
61	„ Spitze Zeil	Letten, Mist	„	Peronospora, Äscherich und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	65,0	1,25
62	„ Muhl	Schleichletten, Mist	„	„	„	—	„	55,0	1,52
63	„ Lochweg	Lehm, Letten künstlicher Dünger	„	„	13. 10.	—	„	58,1	1,52
64	Dorn-Dürkheim, Zwanzig-Morgen u. Kappenberg	Lehm, Letten, Klebsand, Mist	„	Sauerfäule; gespritzt und geschwefelt	10. 10.	—	„	60,8	1,56

* Siehe Anhang B, 531 ff.
** Siehe Anhang B, 450.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
65	Dorn-Dürkheim, Im Sand	Sandiger Lehm, Kali und Superphosphat	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	Weiß	58,4	1,38
66	„ geringe Lage	Lehm, Mist und Thomasmehl	„	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	„	65,0	1,44
67	Ebersheim, Böck	Letten, Mist	„	Blattfall und Oidium; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	60,2	1,25
68	Ebersheim, Schackenborn	Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	59,8	1,24
69	Eckelsheim, gute u. geringe Lage	Lehm und Grund, Mist Dünger	Franken	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	66,1	1,47
70	„ Schnorr und Stein	Kies, Mist	Österreicher	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	58,4	1,34
71	„ beste und mittlere Lage	Ton u. Kies, Mist und Kali	„	Peronospora, Äscherich und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	60,4	1,41
72	Eichloch, Lippenborn	Letten u. Kies, Mist und Kali	Kleinberger	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	52,1	1,10
73	„ Kachelberg	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	„	18. 10.	—	„	56,7	1,02
74	Eimsheim, Rabenest	„	Österreicher u. Riesling	„	16. 10.	—	„	70,3	1,56
75	„ Hang	„	Österreicher	„	„	—	„	67,3	1,52
76	*Eimsheim, Hinter den Gärten	„	„	„	15. 10.	—	„	64,0	1,44
77	Elsheim, Krick	Letten, künstlicher Dünger	Gemischt	„	„	—	„	66,0	1,37
78	„ Spielberg	Lehm und Letten, künstlicher Dünger	Österreicher u. Riesling	„	„	—	„	75,4	1,12
79	„ Bockstein	Kalkstein, künstlicher Dünger	Gemischt	„	16. 10.	—	„	62,4	1,66
80	„ Taub, Steig	Letten, Mist	Österreicher u. Traminer	„	18. 10.	—	„	64,2	1,28

* Siehe Anhang B, 451.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
81	Elsheim, Dreimorgen	Letten, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	Weiß	69,5	1,13	1,38
82	*Elsheim, Steig	Lehm, künstlicher Dünger	„	„	21. 10.	—	„	62,3	1,44	1,44
83	Engelstadt	—	—	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	57,1	1,31	1,25
84	**Engelstadt	—	—	„	—	—	„	57,1	1,29	
85	Ensheim	Letten, Mist und künstlicher Dünger	—	—	—	—	„	70,3	1,05	1,24
86	Eppelsheim, Geyersberg	Lehmboden, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	—	21. 10.	—	„	56,0	1,20	1,47
87	„ Jorgerbauer	Roter Ton, Mist	„	—	16. 10.	—	„	62,4	1,45	
88	Erbes-Büdesheim, Mockenberg	Steinig u. Ton, künstlicher Dünger	Gemischt	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	53,3	1,33	1,34
89	„ Gaisberg	Roter Ton, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	53,3	1,51	1,41
90	„ Wingertsberg	Ton, künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	53,9	1,40	1,10
91	Finthen, gut	„	Österreicher	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	57,5	1,27	1,02
92	„ gering	Kalkboden, künstlicher Dünger	Portugieser	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	„	44,6	0,96	1,56 1,52
93	„ mittel	Ton, künstlicher Dünger	Österreicher	Heu- und Sauerwurm u. Peronospora; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	59,1	1,53	1,44 1,37
94	Flonheim, südlich v. Häuschen und Friedrichsberg	Verwitterter Basalt, Thomasmehl,	Sylvaner	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	8. 10.	—	„	71,9	1,13	1,12
95	„ Bingerberg	Lehm, Mist	Österreicher	Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	55,7	1,50	1,66 1,28

* Siehe Anhang B. 452.
** Siehe Anhang B. 453.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
96	Flonheim, Adelberg und Stübchen	Vulkan. Gestein, Mist	Riesling	Peronospora und Heuwurm; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	Weiß	83,9	1,20
97	„ Adelberg	„	Österreicher u. Riesling	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	10. 10.	—	„	76,4	1,11
98	„ Erbes-Büdesheimer Weg	Lehmboden, Mist	Österreicher	„	12. 10.	—	„	57,6	1,74
99	„ Bingerberg	Kies und Letten, Kali und Ammoniak	Österreicher u. Riesling	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	65,4	1,23
100	Framersheim, Semthal	Schleichsand und Letten, Mist	Österreicher (weiß u. rot)	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	57,9	1,30
101	„ Kerschell	Letten und Sand, künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	66,6	1,30
102	„ Horn	Letten, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	54,9	1,37
103	„ Zahlberg	Kiesboden, Mist	„	Peronospora und Äscherich, gespritzt und geschwefelt	„	—	„	61,0	1,43
104	„ Geritt	Letten, künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	64,1	1,37
105	Frei-Laubersheim, Backofen	Letten, Mist	Franken	„	18. 10.	—	„	73,9	1,29
106	„ Hirschberg	„	„	„	„	—	„	72,6	1,14
107	„ Ohligkamp	Porphir und Sand, Mist und künstlicher Dünger	„	„	17. 10.	—	„	71,4	1,05
108	„ Gehlenberg	„	„	„	19. 10.	—	„	76,9	1,16
109	„ Am Jähre	Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	„	20. 10.	—		86,3	1,26
110	Frettenheim, Rauschbaum	Künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	55,7	1,40
111	Friesenheim, Pfad	Letten, künstlicher Dünger und Mist	„	—	17. 10.	—	„	61,2	1,42
112	„ Hollerstock	Schwerer Letten und Kalk, Mist	Österreicher und Riesling	—	18. 10.	—	„	68,2	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)
113	Friesenheim, Ober dem Ort	Schwerer Letten und Kalk, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	—	17. 10.	—	Weiß	60,0	1,49
114	Fürfeld, Bremstalerberg	Schieferletten, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich, gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	57,6	1,47
115	„ Ritterberg u. Eichelberg	Kiesiger Grund, Mist	Weiße und rote Franken Gemischt	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	„	63,1	1,29
116	„ Felsengestein	Felsengestein, Mist		Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	69,8	1,11
117	„ Eichelberg	Kies, künstlicher Dünger	Österreicher	„	17. 10.	—	„	61,9	1,40
118	Gabsheim, Benn	Kiesiger Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	64,4	1,40
119	„ Berg	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	62,3	1,35
120	Gau-Algesheim, Sanderloch	Leichter Sandboden, künstlicher Dünger	Frühburgunder	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	7. 10.	—	Rot	80,5	0,88
121	„ Ockenheimerstraße	Schwerer Sandboden, künstlicher Dünger	„	„	6. 9.	—	„	78,5	1,02
122	„ Sanderloch	Leichter Sandboden, Pfuhl	„	„	15. 9.	—	„	67,8	1,25
123	Gau-Bischofsheim, Brühlwingert	Letten, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	Weiß	86,7	1,87
124	„ Beste Lagen	Mist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	28. 10.	—	„	69,2	1,22
125	„ „	„	„	„	„	—	„	77,0	1,17
126	Gau-Heppenheim, Hohl	Mergelboden Mist und künstlicher Dünger	„	—	20. 10.	—	„	64,2	1,44

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
127	Gau-Heppenheim, Geyer	Letten, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher und Riesling	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	Weiß	55,8	1,27
128	„ Wingertsberg	„	„	—	„	—	„	62,5	1,60
129	Gau-Odernheim, Hösel	Letten, Mist	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	54,7	1,45
130	„ Hippel	Letten, künstlicher Dünger	—	„	20. 10.	—	„	70,0	1,04
131	„ Schallenberg	Lehm und Sand, Mist	Österreicher	„	19. 10.	—	„	80,8	1,03
132	„ Goldingen	Letten und Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	75,0	1,05
133	„ Ohligberg	Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	76,6	1,11
134	Gau-Weinheim, Hüttenberg	Letten	Österreicher u. Traminer	—	—	—	„	55,2	1,37
135	„ Seitenborn	Schwarzer Lehm	„	Peronospora und Äscherich gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	„	85,8	1,23
136	Gaulsheim, Langgewann	Sand, Mist und Jauche	Burgunder	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	3. 10.	—	Rot	75,6	1,60
137	Gensingen, Stein u. Weilerweg	Kies, Mist	Österreicher	„	16. 10.	—	Weiß	59,5	1,16
138	„ Weilerweg	Kies und Lehm, Mist	„	„	17. 10.	—	„	59,3	1,23
139	„ Kieselberg	Kies, Mist	„	„	14. 10.	—	„	59,5	1,13
140	„ Wunschberg	Lehm u. Ton, Mist	Österreicher u. Riesling	„	16. 10.	—	„	59,7	1,20
141	* „ Mühlenberg	„	„	„	15. 10.	—	„	59,5	1,16
142	Groß-Winterheim, Klettenberg	Kies, künstlicher Dünger	—	„	21. 10.	—	„	59,2	1,10
143	„ Backstein	Kies, Mist	Österreicher u. Riesling	„	22. 10.	—	„	65,2	1,02
144	„ Im Hahnemer	Kies und Lehm, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	68,8	1,23

* Gimbsheim, siehe Anhang B. 455.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
145	Groß-Winternheim, Kirschbaum	Kiesboden, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora u. Sauerwurm; gespritzt u. geschwefelt	22. 10.	—	Weiß	74,2	0,98
146	„ Hinterhausen	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	70,4	1,02
147	„ Bockstein	Schwerer Lehm, künstlicher Dünger	Gemischt	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	70,0	0,98
148	Gundheim, Geben	Sandiger Lehm, Mist	Österreicher	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	60,2	1,05
149	„ Spörkel	Schwerer Ton, Mist	„	„	19. 10.	—	„	57,3	1,14
150	„ Streitenberg	Kies u. Ton, Mist	„	„	21. 10.	—	„	52,8	1,26
151	„ Gosenberg	Ton, Mist	„	„	„	—	„	58,5	1,16
152	„ Berg	Lehm, künstlicher Dünger	„	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	59,0	1,34
153	Gundersheim, Versch. Lagen	—	Portugieser	—	30. 9.	—	Rot	54,4	1,26
154	„ Hundsrück, Böhler, Hohl, Götzerau und Aulenberg	—	—	—	13. 10.	—	Weiß	54,7	1,25
155	„ Hundsrück	Kalksteinboden, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher und Riesling	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	10. 10.	—	„	70,9	1,47
156	* „ Aulenberg	Sand und Kies, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	„	„	—	„	64,1	1,47
157	Guntersblum, Hasenweg	Lehmboden, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	7. 10.	—	„	74,3	1,22
158	„ Langerheim	„	„	„	8. 10.	—	„	62,9	1,64
159	„ Sand	Sand Mist und künstlicher Dünger	„	„	6. 10.	—	„	64,9	1,44
160	„ Steig	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	„	8. 10.	—	„	64,7	1,43

* Siehe Anhang B, 456.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
161	Guntersblum, Oppenheimerweg	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher u. Riesling	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	Weiß	65,2	1,14
162	* „ Reiseberg	Letten, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	„	„	—	„	60,0	1,40
163	Hackenheim, Vorm Berg	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	70,1	1,05
164	Hahnheim, Knopf	Leichter Letten, künstlicher Dünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	72,2	0,91
165	„ Neuberg, Dachsberg	—	„	—	„	—	„	69,4	1,05
166	„ Moosberg	—	„	—	„	—	„	71,2	1,11
167	Harxheim, Überrück	—	„	—	„	—	„	67,7	1,05
168	„ Loch	Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	—	19. 10.	—	„	71,9	1,08
169	„ Schloßberg	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	—	24. 10.	—	„	76,7	1,07
170	Heidesheim, Höllenberg u. Steinacker	Letten und Traß, künstlicher Dünger	„	Lederbeeren keine	16. 10.	—	„	59,2	1,46
171	Heßloch, Obere Beude	Bohnerz u. schwerer Lehm, künstlicher Dünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	„	66,3	1,06
172	„ Steingrube	Steinboden, künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	66,3	1,18
173	„ Obere Beude	Künstlicher Dünger	„	„	„	„	„	71,7	1,00
174	„ Löwe	Mist	„	„	„	—	„	63,2	1,51
175	Horrweiler, In der Strehl	Lehm, Mist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	„	66,2	1,20
176	„ In der Höll	„	„	„	22. 10.	—	„	54,3	1,27
177	Heimersheim	—	—	—	—	—	„	74,6	1,02
178	„ Alsterweg	Schwerer Boden, Mist	„	—	18. 10.	—	„	66,4	1,30

* Siehe Anhang B, 457 ff.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
179	Heimersheim, Lochweg	Ton, künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	Weiß	76,4	1,05
180	„ Lonsheimerweg	Ton- und Kalkboden, Ammoniak u. Kali	„	„	14. 10.	—	„	64,3	1,26
181	„ Ruth	Letten, Mist	„	Wurm; gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	„	71,8	1,03
182	Hillesheim, Kleeberg	Kalkhaltiger Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	56,1	1,37
183	„ Altenberg	Roter Sandboden, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	66,7	1,19
184	* „ Sonnheil	Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	65,4	1,20
185	Ippesheim, mittl. Berg	„	„	Äscherich; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	61,4	1,27
186	„ unterer Berg	Letten, Mist	Franken	„	„	—	„	65,4	1,17
187	„ oberer Berg	„	„	„	18. 10.	—	„	59,2	1,39
188	Jugenheim, Bergstraße	Kies, Mist	Traminer	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	8. 10.	—	„	63,6	1,31
189	„ Geiersberg	Schwarzer Grund, Mist	Österreicher	„	„	—	„	45,1	1,08
190	„ Neuweg	Kies, Mist	„	„	„	—	„	60,9	1,26
191	„ Jetenweg	Letten, Mist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	7. 11.	—	„	57,5	1,24
192	„ Bordweg, Anger Hahnberg	Schwerer Lehm, Mist und Kali	„	„	7. 10.	—	„	58,0	1,31
193	„ Windauf	Lehmboden, Mist	—	„	„	—	„	60,4	1,47
194	„ Kennelbaum	Kieshaltiger Boden, Mist	Österreicher	„	„	—	„	55,4	1,54

* Siehe Anhang B, 488.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
195	Jugenheim, Lohweg	Letten, Mist	Österreicher und Traminer	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	7. 10.	—	Weiß	45,3	1,25
196	Kempten, Hergelkranz	Leichter Löß, Mist	Österreicher	„	„	—	„	64,0	1,41
197	Kettenheim, Wingertsberg	Lehm, Mist	„	„	23. 10.	—	„	55,5	1,19
198	Köngernheim, An der Oppenheimerstraße	Schwerer Lehm, Mist	Österreicher und Traminer	„	„	—	„	62,8	1,30
199	„ In dem Eßler	„	Österreicher	„	19. 10.	—	„	68,6	1,07
200	„ An den Rösten	„	„	„	21. 10.	—	„	67,8	1,22
201	„ Goldgrube	Letten, Mist	„	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	70,7	1,04
202	Kostheim, Hochheimerstr.	Kieselstein, Sandboden	Gemischt	—	16. 10.	—	„	65,1	1,24
203	„ Kisselgasse	Kies, Kuhmist	Österreicher u. Riesling	Peronospora, Sauerwurm u. Lederkrankheit; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	64,1	1,44
204	„ Hochheimerstraße	—	—	—	12. 10.	—	„	74,4	1,02
205	„ Geisberg	Lehm, Sand, Mist	Österreicher u. Riesling	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	8. 10.	—	„	73,4	1,13
206	Kriegsheim, Berg	Kies und Lehm, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	„	„	—	„	59,3	1,52
207	„ Hütte	Reiner Kies, Mist und Kali	„	„	6. 10.	—	„	78,0	1,22
208	„ Griesbühl	Lehm und Letten, künstlicher Dünger	„	„	4. 10.	—	„	52,3	1,44
209	„ Bodenberg	Kies, künstlicher Dünger	Österreicher u. Elbling	„	„	—	„	55,5	1,50
210	Laubenheim, Hitz	Lehmboden, Kuhmist	Österreicher u. Riesling	„	13. 10.	—	„	74,0	1,17
211	„ Viehweg	Lehmboden, Mist	Österreicher	„	„	—	„	63,4	1,21
212	„ Johannesberg	Steiniger Lehm, Kuh- und Taubenmist	Gemischt	Keine; gespritzt und geschwefelt	10. 10.	—	„	72,8	1,24
213	„ Kalkofen	Kalkboden, Taubenmist	Österreicher	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	„	70,1	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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
214	Leiselheim, Plenzer	Lehm, Sand, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora, Oidium und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	Weiß	60,8	1,51
215	„ Sändchen	„	„	„	14. 10.	—	„	60,2	1,48
216	„ Bann	„	„	„	15. 10.	—	„	60,2	1,49
217	Lörzweiler, Fieserstiel	Sand, künstlicher Dünger	„	Peronospora, Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	24. 10.	—	„	70,2	1,07
218	„ Dreizeilen	Grund, Kuhmist	„	„	„	—	„	70,4	1,14
219	„ Zweidölle	Letten, Kompost	„	Peronospora, Heu- und Sauerwurm u. Äscherich; gespritzt und geschwefelt	26. 10.	—	„	66,1	1,17
220	Lonsheim, Heimersheimer Pfad	Schwarzer Boden, Mist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	52,0	1,61
221	„ Heil	Schwarzer Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	66,5	1,10
222	Ludwigshöhe, Am Kellerweg	Lehmboden, Mist und künstlicher Dünger	„	„	9. 10.	—	„	68,2	1,34
223	„ Im bösen Erb	„	Riesling	„	„	—	„	79,9	1,57
224	„ Im Appental	Lehmboden, Mist	Österreicher	„	„	—	„	77,0	1,41
225	„ Im Sand	Sandboden, Mist	„	„	8. 10.	—	„	56,1	1,71
226	„ In den Modern	Lehm, Mist	„	„	10. 10.	—	„	74,0	1,22
227	* „ In der Todau	„	„	„	9. 10.	—	„	69,8	1,27
228	Mainz, Michelsberg	„	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	60,0	1,13
229	Mettenheim, Mittelberg	Leichter Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	—	11. 10.	—	„	71,3	1,29
230	„ Michelsberg	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	Riesling	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	„	90,7	1,09

* Siehe Anhang B, 489 ff.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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 Moste (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
231	Mettenheim, Goldberg	Schwerer Letten, Mist	Österreicher u. Riesling	Gelbsucht; gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	Weiß	84,8	0,99
232	„ Nordrieth	Schwerer Letten und Kies Mist	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	73,6	1,38
233	* „ Mulde	Heller Lehm, künstlicher Dünger	Gemischt	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	72,2	1,27
234	Mölsheim, Holzschuck	Schwerer Letten, Mist	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	70,4	1,16
235	„ Wiesenmorgen	Letten und Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	„	10. 10.	—	„	60,1	1,10
236	„ Hinteres Gefäll	Schwerer Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	62,7	1,44
237	„ Zellerweg	Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	71,2	1,19
238	Monzernheim, Osten nach Westen	Stein u. Lehm, Mist	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	62,5	1,64
239	„ Südostabhang	Schwerer Lehm, Mist	„	„	13. 10.	—	„	69,0	1,27
240	„ Steimel	Steiniger Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	—	12. 10.	—	„	62,0	1,62
241	Nack, Auf dem Berg	Lehm, Mist	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	52,8	1,53
242	„ Wingertsberg	Steiniger Boden, Mist	Gemischt	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	6. 10.	—	„	48,3	1,43
243	Nackenheim, Rotenberg	Roter Tonschiefer, Mist	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	4. 11.	—	„	98,8	0,81
244	„ Platte	„	Österreicher	„	23. 10.	—	„	81,7	0,93
245	„ Sprunk	Lehmboden, Mist	„	„	20. 10.	—	„	67,6	1,11
246	„ Rheinhal	„	„	„	26. 10.	—	„	80,8	0,76

* Siehe Anhang B, 504 ff.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
247	Neu-Bamberg, Kletterberg u. Vorkenfeld	Sandiger Ton, Mist	Gemischt	Peronospora und Äscherich und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	Weiß	70,8	1,25
248	„ Scharberg und Hesselberg	Mist und künstlicher Dünger	Sylvaner und Veltiner	Keine; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	61,4	1,24
249	„ Eikelsgrund	Stein und Kies, künstlicher Dünger	Österreicher	Äscherich, Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	70,0	0,99
250	Nieder-Flörsheim, Kißling	Leichter Lehm, künstlicher Dünger	Österreicher u. Riesling	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	8. 10.	—	„	55,0	1,33
251	„ geringe Lage	Schwerer Lehm, Mist	„	Äscherich und Blattfall; gespritzt und geschwefelt	10. 10.	—	„	60,2	1,52
252	„ Platt	Lehmboden, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	„	64,8	1,42
253	Nieder-Hilbersheim, verschiedene	Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora, Äscherich und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	57,9	1,34
254	Nieder-Ingelheim, 100 Morgen	Leichter Sandboden, Latrine, Lützeler Guano	Frühburgunder	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	2. 9.	—	Rot	81,3	1,13
255	„ Bohlen	Traß	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	Weiß	50,8	1,68
256	„ Rabenkopf	Leichter Lehmboden	„	—	15. 10.	—	„	56,1	1,37
257	„ Steinacker	Traß	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	69,4	1,31
258	„ Steig	Kalk	„	„	„	—	„	57,1	1,34
259	„ Klopp	Kies, Mist	„	— gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	63,2	1,22
260	Nieder-Olm	—	—	—	—	—	„	62,9	1,28
261	„ Auf der Kuh	Kalkmergel, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	„	61,2	1,31
262	Nieder-Saulheim, Rodenberg	Letten und Kies, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher u. Traminer	Peronospora, Oidium, Äscherich und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	50,4	1,47

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 (n in 100 ccm)
263	Nieder-Saulheim, Kohlberg	Letten, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	Weiß	57,4	1,42
264	„ gute Lage	Letten und Kies, künstlicher Dünger	„	Peronospora und Lederbeeren gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	58,5	1,30
265	„ Gabelberg	Letten, Kuhmist	„	„	„	—	„	55,8	1,24
266	Nierstein, Heßbaum	Roter Schiefer, Mist	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	„	58,8	1,50
267	„ Findling	„	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	55,3	1,40
268	„ Vockenberg	„	„	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	„	59,5	1,46
269	„ Rehbach	„	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	87,0	1,09
270	„ Domthal	„	„	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	„	61,7	1,31
271	„ Kranzberg	Kalkstein, Mist	„	„	12. 10.	—	„	69,6	1,09
272	„ Kehr	Roter Schiefer	„	—	27. 10.	—	„	95,0	0,92
273	„ Rehbach	„	„	—	6. 11.	—	„	87,0	0,80
274	* „ Thal	„	„	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	27. 10.	—	„	88,7	0,92
275	Ober-Ingelheim, Sand	Sand, Pfuhl, künstlicher Dünger	Frühburgunder	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	1. 9.	—	Rot	77,7	0,81
276	„ Winterser Weg	Lehm, Kuhmist	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	64,0	0,88
277	„ Horn	Lehmboden, Mist	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	Weiß	65,4	1,33
278	„ „	Steiniger Kalkboden, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	59,2	1,15
279	„ Oberer Burgweg	Kalkboden, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	42,6	1,78

* Siehe Anhang B, 509 ff.

Freie Säuren (g in 100 ccm)	Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
1,42	280	Ober-Ingelheim, Appenheimer Weg	Letten und Ton, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Oidium; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	Weiß	56,3	1,36
1,30	281	„ Salzborn	Schwerer Lehm, Mist	Gemischt	„	22. 10.	—	„	69,6	1,13
1,24	282	„ Berg	Kalk	„	„	24. 10.	—	„	66,2	1,16
	283	„ Mainzer Berg und Horn	Steiniger Kalkboden	Österreicher u. Riesling	Sauerwurm; keine	15. 10.	—	„	68,0	1,25
1,50	284	„ Kühweg und Wolfspfad	Letten und schwerer Lehm, Kuhmist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	71,3	1,02
1,40	285	Ober-Olm, Südlage	Leichter Lehm, Kuhmist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	66,4	1,22
1,46	286	„ Ost-Südlage	Leichter Lehm u. Ton, Kuhmist	„	„	„	—	„	65,8	1,35
1,09	287	„ Westlage	Letten und schwerer Lehm, Kuhmist	„	„	„	—	„	67,1	1,22
1,31	288	Ober-Saulheim, Auf dem Kohlberg	Letten und Kies, Kuhmist	„	„	16. 10.	—	„	54,3	1,32
1,09	289	„ In der Weide	Letten, Kuhmist	„	„	15. 10.	—	„	56,5	1,51
0,92	290	Ockenheim, verschiedene	Lehm und Kies, Mist und künstlicher Dünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, und Sauerwurm; keine	27. 9.	—	Rot	73,6	1,02
0,80	291	„ „	Grund-Boden, Mist, Kali, Salpeter	Ruländer	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	5. 10.	—	Weiß	82,0	1,35
0,92	292	„ Bingerweg	Lehmboden, Jauche, Mist	Frühburgunder	Keine; gespritzt und geschwefelt	7. 9.	—	Rot	76,1	1,07
0,81	293	„ Woag	Schwarzer Grund, künstlicher Dünger	„	Peronospora und Oidium, gespritzt und geschwefelt	„	—	„	80,1	0,79
0,88	294	„ Holzweg	Sand, Jauche	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	76,2	1,07
1,33	295	„ Verschiedene Lagen	Sand und Schwarzgrund,	„	„	„	—	„	76,6	0,89
1,15	296	„ Ringelshöll	Mist	„	„	„	—	„	77,6	1,25
	297	„ Kissel	—	„	„	„	—	„	76,0	0,99
	298	„ verschiedene	—	„	„	„	—	„	74,3	0,83
1,78	299	„ Leger	Sand, Jauche	„	„	10. 9.	—	„	75,8	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 Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
300	Ockenheim, Schönhalle	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	Portugieser	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	27. 10.	—	Weiß	71,4	1,37
301	„ Langgewann	Sand und Grund, Mist und Jauche	„	„	„	—	Rot	65,3	1,32
302	„ „	Sand	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	22. 9.	—	„	70,6	1,28
303	„ Zollstock	Schwarzgrund	„	„	28. 9.	—	„	71,5	1,40
304	„ Algesheimerweg	—	„	„	—	—	„	73,1	1,22
305	„ Bingerweg	Sand- und Lehmboden, Mist und Pfuhl	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	28. 9.	—	„	69,1	1,28
306	„ Hausäcker	—	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	72,7	1,14
307	„ Gehanweg	Letten, künstlicher Dünger	Österreicher und Riesling	Peronospora; keine	21. 10.	—	Weiß	60,2	1,19
308	„ „	Letten, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	66,3	1,09
309	„ Berg	Kalkhaltiger Ton und Mergel	Sylvaner	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	66,9	1,01
310	„ Gemischte Mittellagen	Letten	Sylvaner, Veltiner, Kleinberger	Keine; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	66,7	1,15
311	„ Hölle	—	—	—	—	—	„	75,5	1,02
312	„ Jacobsberg	Lehm, Mist	Österreicher	—	22. 10.	—	„	69,9	0,99
313	„ Bergerweg u. Gehanweg	Mist	Österreicher und Riesling	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	74,1	0,94
314	„ Ladenäcker	Sand	Portugieser	Keine; gespritzt und geschwefelt	22. 9.	—	Rot	62,6	1,42
315	„ Hipfner	Sandiger Lehm, Mist	Österreicher	„	22. 10.	—	Weiß	76,8	1,12
316	„ Laberstall	—	—	—	—	—	„	71,2	1,03
317	Hockenweible	Grund, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	66,9	1,02
318	Offenheim, Wingertsberg	Steinig, Mist	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	60,0	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	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
319	Offenheim, Am Köpfchen	Basalt, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	Weiß	57,2	1,17
320	Oppenheim, Goldberg	Steiniger Lehm, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	81,8	0,85
321	„ Sackträger	Kalkhaltiger Lehm, Mist	Österreicher und Riesling	Wurm; gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	74,9	1,12
322	„ Zuckerberg	Steiniger Boden, Mist	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	74,3	1,15
323	„ Kehrweg	Lehm, Mist	„	„	12. 10.	—	„	60,1	1,35
324	* „ Sackträger	Kalkhaltiger Mergel, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher und Riesling	„	„	—	„	70,4	1,12
325	Partenheim, mittlere Lage	Letten, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	„	58,0	1,27
326	„ bessere „	Kalkboden, Mist	„	„	„	—	„	56,1	1,30
327	„ Kirschgarten	Grundboden, Mist	Kleinberger	„	12. 10.	—	„	57,2	1,52
328	Planig, Rieth	Schwerer Letten, Mist	Österreicher und Riesling	Peronospora, Oidium und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	68,6	1,20
329	„ „	Schwerer Letten, Mist und Ammoniak	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	68,4	1,48
330	Pleitersheim, Kies und Rechen	Tonboden, künstlicher Dünger	Franken	Keine; gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	58,2	1,44
331	Langenachtmorgen	Kies und Lehm, künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	58,6	1,41
332	„ Steinen	Kies, künstlicher Dünger	„	„	21. 10.	—	„	61,1	1,38
333	„ Pfahlwingert	Kies und Lehm, künstlicher Dünger	„	„	22. 10.	—	„	62,2	1,38
334	Schimsheim, Pfaffenberg	Letten, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher und Kleinberger	„	20. 10.	—	„	57,5	1,33

* Siehe Anhang B, 531 ff.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
335	Schimsheim, Muhl	Tonboden, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher und Kleinberger	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	Weiß	59,5	1,17
336	„ Herrenwingert	Tonboden, Mist	Österreicher und Traminer	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	„	75,0	1,21
337	„ Leckwerg	Lehm, Mist	Österreicher und Riesling	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	61,0	1,20
338	Schornsheim, In der Biß	„	Österreicher	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	64,1	1,38
339	„ Kurzgewann	„	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	63,6	1,26
340	„ Vor der Weide	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	„	22. 10.	—	„	63,7	1,58
341	„ Auf dem Tal	Lehm, Mist	„	„	23. 10.	—	„	60,2	1,53
342	Schwabsburg, Verschiedene	—	Verschiedene	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	67,4	1,35
343	„ „	Roter Kies	„	„	—	—	„	63,0	1,16
344	„ „	—	Österreicher	„	12. 10.	—	„	63,5	1,26
345	* „ „	Roter schwerer Boden	„	„	13. 10.	—	„	71,5	0,98
346	Selzen, Mörtel	Letten und Ton, Mist	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	61,2	1,25
347	„ Auf dem Sand	Sandboden, Mist und künstlicher Dünger	„	„	23. 10.	—	„	68,0	1,28
348	„ Im Schelmen	Lettenboden, Mist	„	„	„	—	„	77,0	0,92
349	**„ Eichelstein und Loch	Lettenboden, Mist und künstlicher Dünger	„	„	„	—	„	73,2	1,04
350	Siefersheim, Sandberg	Kies, Mist	Franken	Keine; gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	„	60,9	1,60
351	„ Obere Horn	Grund und Lehm, Mist	Österreicher	„	17. 10.	—	„	62,1	1,48

* Siehe Anhang B, 685 ff.
** Siehe Anhang B, 687.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
352	Siefersheim, Herkrätz	Grund und Kies, Mist	Franken u. Traminer	Keine; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	Weiß	60,4	1,24
353	„ „	„	Österreicher	„	„	—	„	56,9	1,39
354	„ Martinsberg	Steinboden, Mist	„	„	„	—	„	66,4	1,31
355	Sörgenloch, Mahlborn	Schwerer Ton, Mist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	72,0	0,99
356	„ Litzelberg	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	„	—	—	„	61,5	1,17
357	Spiesheim, Verschied. Lagen	Lehm und Letten, künstlicher Dünger	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	58,6	1,28
358	„ Verschiedene Lagen. Mittel	Lehm und Letten, Mist	„	„	16. 10.	—	„	62,4	1,28
359	„ Altenberg und Stuberg	Letten und Stein, Mist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	58,1	1,58
360	„ Homberg, Pelmer	Tonboden, Mist	„	Peronospora, Äscherich und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	61,8	1,28
361	„ Hinter Homberg	Stein. Boden Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	64,9	1,26
362	„ Sommersee u. Straße	Tonboden, Mist und künstlicher Dünger	„	„	18. 10.	—	„	64,7	1,17
363	Sprendlingen, Arrach und Müllersborn	Lehm und Letten, Mist	Österreicher und Kleinberger	„	19. 10.	—	„	66,1	1,09
364	„ bessere und mittlere Lage	Schwerer Ton, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	54,1	1,25
365	„ Höll	Schwarzer Grund, Mist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	62,5	1,20
366	„ Horn u. Hasensprung	Steinboden, Kies, Kalk, Sand, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	70,6	1,25

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
367	Sprendlingen, Wiesberg	Lößboden, Letten, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	Weiß	63,7	1,17
368	„ Müllersborn	Schwerer Kalkletten, Mist und künstlicher Dünger	„	„	21. 10.	—	„	65,5	1,19
369	„ Gerutscht	Schwerer Letten, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	57,0	1,14
370	Stadecken, Neuenberg	Schwerer Lehm, künstlicher Dünger	„	„	16. 10.	—	„	63,9	1,20
371	„ Berg (gering)	Lehm und Traß, Mist	Österreicher und Traminer	„	17. 10.	—	„	58,8	1,42
372	„ Neuenberg u. Leppert	Lehm, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	58,7	1,36
373	„ Junkern	Schwerer Letten, Mist	„	„	15. 10.	—	„	56,2	1,41
374	„ Horn	Letten, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher und Traminer	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	70,1	1,18
375	„ Berg	Lehmboden, Mist	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	61,2	1,26
376	Stein-Bockenheim, Rothenfeld	Schieferletten, Mist	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	59,4	1,26
377	„ Galgen	Steinboden, Mist und künstlicher Dünger	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	54,2	1,47
378	„ Rothenfeld	Lehm und Letten	Österreicher und Riesling	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	61,6	1,29
379	St. Johann, Allenthal	Kalkhaltiger Ton, künstlicher Dünger	Österreicher u. Traminer	Heu- u. Sauerwurm; gespritzt u. geschwefelt	18. 10.	—	„	60,2	1,29
380	„ Kisselberg	Mergelboden, Mist	„	„	20. 10.	—	„	56,8	1,31
381	„ Wiesberg	Ton, künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	24. 10.	—	„	60,1	1,53
382	Udenheim, Hinter dem Backhaus und Kirchenberg	Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	„	19. 10.	—	„	66,2	1,25

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
383	Udenheim, Hochgewann	Ton und Lehm, künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	Weiß	56,0	1,33
384	„ Brückelberg und Lönisberg	Letten und Lehm, künstlicher Dünger	„	„	18. 10.	—	„	61,6	1,23
385	„ Kirchberg und Steimel	„	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	64,2	1,22
386	„ Backhaus	Lehm, künstlicher Dünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	59,0	1,16
387	Uffhofen, Pfaffenberg	Ton, Lehm, Mist	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	56,9	1,51
388	Röth (H. d. Kirche)	Sandboden, Mist	„	Alle Krankheiten; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	56,9	1,38
389	„ Kisselberg	Letten, Kies, Kalk, Mist, künstlicher Dünger	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	67,5	1,51
390	Undenheim, Berg	Lehm	„	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	62,8	1,32
391	„ Berg und Im Gebkem	Lehm, Mist	—	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	—	—	„	66,1	1,26
392	„ Hexelberg	Schwarzer Boden	Österreicher	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	65,1	1,35
393	„ Berg	Lehm, Mist	Österreicher und Riesling	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	67,1	1,32
394	Volxheim, Käferberg	Kies, künstlicher Dünger	Franken	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	24. 10.	—	„	64,0	1,80
395	„ Stafel	Grund, Mist	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	67,4	1,47
396	Wachenheim, Heldenberg	Letten, Kalkstein, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	„	7. 10.	—	„	60,0	1,06

v

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
397	Wackenheim, Sickerweg	Ton, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher und Riesling	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	Weiß	57,5	1,59
398	*Wald-Ülversheim	Lehm, künstlicher Dünger	„	Peronospora und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	8. 10.	—	„	74,2	1,13
399	„ Farrenberg	„	Österreicher	Keine; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	74,0	1,13
400	Wallertheim, Vorderberg	Letten, Mist	„	Äscherich; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	60,3	1,41
401	„ Wiesberg	Sand und Steingeröll, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	67,3	1,37
402	„ Homberg	Letten, künstlicher Dünger	„	Äscherich; gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	59,3	1,28
403	Weinheim	Schwerer Boden, Kies, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	60,5	1,44
404	„ Winsberg	Kies, Lehm, Mist und künstlicher Dünger	„	Blattfall und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	68,8	1,31
405	„ Holzmann	Tonboden, Mist und künstlicher Dünger	„	„	25. 10.	—	„	65,2	1,10
406	Weinolsheim, Hohenberg	Lehm, Mist	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	59,0	1,54
407	„ Angewann	Schwarzer Ton u. Letten, Mist	„	„	„	—	„	64,9	1,20
408	„ Dalheimerstraße	Lehm, künstlicher Dünger	„	Peronospora, Oidium und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	63,7	1,46
409	„ Rost	Schwarzer Tonboden, Mist	„	„	„	—	„	65,1	1,38
410	**„ Schanzenhügel	Lettenboden, Kali, Superphosphat	„	„	„	—	„	71,4	1,03
411	Weisenau, Katzenloch	Kalk und Lehm, Taubenmist	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	10. 10.	—	„	63,1	1,46

* Siehe Anhang B, 688 ff.
** Siehe Anhang B, 693 ff.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
412	Wendelsheim, Balzhecke	Roter Boden, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher	Äscherich; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	Weiß	63,4	1,35
413	„ Steigerloch	Feiner Kies, Mist und künstlicher Dünger	„	„	16. 10.	—	„	69,3	1,44
414	„ Heide	Grober Kies, Mist und künstlicher Dünger	Österreicher und Kleinberger	Keine; gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	62,0	1,35
415	„ Rembis	Schwerer Boden, Mist	Österreicher	„	11. 10.	—	„	62,8	1,50
416	„ Hinkelstein	Kies, Mist	„	Äscherich; gespritzt und geschwefelt	„	—	„	67,5	1,43
417	Westhofen, Südwest	Stein- und Lehmboden, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Oidium; gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	„	67,1	1,43
418	Wintersheim, In der Mulde	Schwerer Letten, Thomasmehl	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	61,4	1,20
419	„ Am Berg	Lehmboden, Mist und künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	68,8	1,29
420	„	—	—	—	14. 10.	—	„	63,8	1,23
421	Wolfsheim, Hilling	Steinboden, Mist	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	72,0	1,27
422	„ Steckenacker	Letten, Mist	„	„	18. 10.	—	„	58,9	1,40
423	„ Homberg	Sandiger Boden, Mist und künstlicher Dünger	„	„	19. 10.	—	„	50,7	1,34
424	Wöllstein, Vogelgesang	Kies, Mist	„	Keine; gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	62,4	1,26
425	„ Hinter Hüttelberg	Lehm, Mist	„	„	18. 10.	—	„	60,1	1,41
426	„ Hölle	Grundboden Mist und künstl. Düng.	„	„	„	—	„	63,0	1.41
427	„ „	Tonboden, Thomasmehl	„	„	17. 10.	—	„	52,4	1,33
428	„ Gewann	Lehm, Mist	„	„	18. 10.	—	„	58,3	1,40
429	„ Feldwingert	„	„	„	„	—	„	58,4	1,48
430	Wonsheim, Ackerschläg	Steiniger Grund, künstlicher Dünger	„	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	65,2	1,74

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
431	Wonsheim, Wingertsberg obere Lage	Kiesboden, künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	Weiß	80,1	1,22
432	„ Bergel	„	„	„	„	—	„	66,2	1,43
433	„ Wingertsberg untere Lage	Lehmboden, Mist	„	„	17. 10.	—	„	81,3	1,11
434	Worms, Liebfrauenstift	Kies, Mist und künstlicher Dünger	Riesling	Keine; gespritzt und geschwefelt	6. 10.	—	„	67,5	1,32
435	Zornheim	—	—	—	—	—	„	66,9	1,07
436	„ Guldenmorgen	Letten, künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora und Äscherich; gespritzt und geschwefelt	26. 10.	—	„	76,6	0,96

Anhang B.

437	Alsheim, Goldberg	—	Österreicher	—	13. 10.	—	—	62	1,19
438	„ Sandhöhle	—	Riesling	—	12. 10.	—	—	73	1,07
439	„ „	—	Österreicher	—	17. 10.	—	—	64	1,25
440	„ Pappe	-	Österreicher u. Riesling	—	11. 10.	—	—	66	1,12
441	„ Donau	—	Österreicher	—	18. 10.	—	—	75	1,08
442	„ Boller	—	„	—	17. 10.	—	—	65	1,22
443	„ Rosenberg	—	„	—	15. 10.	—	—	65	1,08
444	Bechtheim, Sichelsgrund	—	„	—	13. 10.	—	—	71	1,12
445	Dalheim, Fuchsloch	—	„	—	„	—	—	58	1,25
446	„ Kranz	—	„	—	„	—	—	57	1,45
447	„ Altdörr	—	„	—	15. 10.	—	—	67	1,03
448	„ „	—	„	—	„	—	—	57	1,22
449	„ Berg	—	„	—	17. 10.	—	—	62	1,20
450	Dolgesheim, Wingertsberg	—	„	—	15. 10.	—	—	59	1,51
451	Eimsheim, Rabennest	—	Österreicher u. Riesling	—	18. 10.	—	—	69	1,48
452	Elsheim, Marhans	—	„	—	16. 10.	—	—	76	1,10
453	Engelstadt, Bock	—	Österreicher	—	14. 10.	—	—	58	1,48
454	„ Mittelweg	—	„	—	„	—	—	55	1,40
455	Gimbsheim, Sand	—	„	—	8. 10.	—	—	57	1,52
456	Gundersheim, Hundsrück	—	Österreicher u. Riesling	—	14. 10.	—	—	74	1,10
457	Guntersblum, Vogelsgärten	—	Österreicher	—	10. 10.	—	—	62	1,10
458	„ „	—	Riesling	—	11. 10.	—	—	76	1,13
459	„ „	—	Österreicher	—	15. 10.	—	—	69	1,12
460	„ Vogelsrech	—	„	—	14. 10.	—	—	66	1,45
461	„ Gänsgrube	—	„	—	12. 10.	—	—	75	0,97
462	„ Lusthäuschen	—	„	—	10. 10.	—	—	65	1,09
463	„ Eiserne Hand	—	„	—	14. 10.	—	—	58	1,00
464	„ Kehl	—	„	—	8. 10.	—	—	74	1,10
465	„ Steig	—	„	—	„	—	—	64	1,31
466	„ „	—	—	—	10. 10.	—	—	65	1,25

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
467	Guntersblum, Steig	—	Österreicher	—	12. 10.	—	—	62	1,43
468	„ Autental	—	„	—	10. 10.	—	—	70	1,27
469	„ „	—	„	—	11. 10.	—	—	65	1,14
470	„ Leckpfad	—	„	—	14. 10.	—	—	75	1,10
471	„ Himmelstal	—	„	—	10. 10.	—	—	72	1,26
472	„ Rost	—	„	—	14. 10.	—	—	64	1,29
473	„ Oppenheimer Weg	—	„	—	7. 10.	—	—	69	1,35
474	„ „	—	„	—	9. 10.	—	—	75	1,18
475	„ Muhl	—	„	—	10. 10.	—	—	65	1,39
476	„ Hasenweg	—	„	—	8. 10.	—	—	64	1,25
477	„ „	—	„	—	„	—	—	73	1,12
478	„ Reiseberg	—	„	—	10. 10.	—	—	67	1,31
479	„ Kachelberg	—	„	—	„	—	—	80	1,21
480	„ Spiegel	—	„	—	12. 10.	—	—	65	1,33
481	„ „	—	„	—	„	—	—	66	1,18
482	„ Bornpfad	—	„	—	30. 9.	—	—	68	1,43
483	„ „	—	„	—	8. 10.	—	—	60	1,37
484	„ „	—	„	—	11. 10.	—	—	66	1,15
485	„ Rebhinkel	—	„	—	8. 10.	—	—	62	1,36
486	„ Höllebaum	—	„	—	12. 10.	—	—	62	1,29
487	„ „	—	„	—	14. 10.	—	—	60	1,39
488	Hillesheim, Kleeberg	—	„	—	17. 10.	—	—	60	1,33
489	Ludwigshöhe, Sand	—	„	—	7. 10.	—	—	55	1,58
490	„ „	—	„	—	„	—	—	54	1,66
491	„ Moder	—	„	—	„	—	—	69	1,23
492	„ „	—	„	—	8. 10.	—	—	71	1,28
493	„ „	—	Riesling	—	„	—	—	69	1,16
494	„ „	—	Österreicher	—	„	—	—	68	1,10
495	„ „	—	„	—	11. 10.	—	—	73	1,08
496	„ „	—	„	—	12. 10.	—	—	64	1,00
497	„ Pilgerspfad	—	„	—	10. 10.	—	—	69	1,13
498	„ Böse Erb	—	„	—	13. 10.	—	—	68	1,10
499	„ „	—	„	—	14. 10.	—	—	55	1,10
500	„ Pflänzer	—	„	—	12. 10.	—	—	67	1,11
501	„ Kellerweg	—	„	—	11. 10.	—	—	64	1,34
502	„ Hambuch	—	„	—	12. 10.	—	—	71	1,20
503	„ Steinberg	—	„	—	14. 10.	—	—	73	1,07
504	Mettenheim, Wolfskant	—	„	—	8. 10.	—	—	70	1,03
505	„ Hellborn	—	„	—	„	—	—	65	1,25
506	„ Nordrieth	—	„	—	„	—	—	61	1,20
507	„ Michelsberg	—	„	—	18. 10.	—	—	86	0,89
508	„ „	—	Riesling	—	„	—	—	93	1,14
509	Nierstein, Rote Schmitt	—	Österreicher	—	10. 10.	—	—	65	1,27
510	„ „	—	„	—	16. 10.	—	—	58	1,17
511	„ Monzenberg	—	Österreicher u. Riesling	—	15. 10.	—	—	62	1,17
512	„ Neunmorgen	—	Rul. u. Burg.	—	22. 9.	—	—	62	1,39
513	„ Heßbaum	—	Österreicher	—	12. 10.	—	—	60	1,46
514	„ „	—	„	—	„	—	—	60	1,42
515	„ Galgenberg	—	„	—	13. 10.	—	—	59	1,58
516	„ „	—	„	—	15. 10.	—	—	46	1,50
517	„ „	—	„	—	18. 10.	—	—	61	1,39

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 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)
518	Nierstein, Domtal	—	Österreicher u. Riesling	—	11. 10.	—	—	73	1,20
519	„ „	—	Österreicher	—	12. 10.	—	—	60	1,46
520	„ „	—	„	—	13. 10.	—	—	70	1,16
521	„ „	—	„	—	15. 10.	—	—	56	1,41
522	„ Findling	—	„	—	„	—	—	65	1,23
523	„ „	—	„	—	16. 10.	—	—	60	1,50
524	„ „	—	„	—	„	—	—	60	1,44
525	„ Fuchsloch	—	„	—	15. 10.	—	—	65	1,17
526	„ „	—	„	—	18. 10.	—	—	79	1,06
527	„ Vockenberg	—	„	—	11. 10.	—	—	62	1,35
528	„ Streng	—	„	—	15. 10.	—	—	71	1,11
529	„ Kranzberg	—	„	—	16. 10.	—	—	72	1,02
530	„ Steinrutsch	—	„	—	„	—	—	52	1,62
531	Oppenheim-Dienheim, Unter dem Schloß	—	„	—	13. 10.	—	—	56	1,51
532	„ „	—	„	—	14. 10.	—	—	65	1,20
533	„ „	—	„	—	15. 10.	—	—	61	1,38
534	„ „	—	„	—	„	—	—	58	1,31
535	„ Kehrweg	—	Portugieser	—	11. 10.	—	—	64	1,42
536	„ „	—	Österreicher	—	„	—	—	54	1,52
537	„ „	—	„	—	17. 10.	—	—	63	1,42
538	„ „	—	„	—	„	—	—	64	1,33
539	„ „	—	„	—	18. 10.	—	—	64	1,31
540	„ Muhl	—	„	—	12. 10.	—	—	56	1,59
541	„ Grasweg	—	„	—	10. 10.	—	—	61	1,30
542	„ „	—	„	—	11. 10.	—	—	57	1,40
543	„ „	—	„	—	17. 10.	—	—	68	1,36
544	„ „	—	„	—	18. 10.	—	—	64	1,38
545	„ „	—	„	—	„	—	—	64	1,23
546	„ Hohlen	—	„	—	7. 10.	—	—	62	1,40
547	„ „	—	Riesling	—	13. 10.	—	—	78	1,13
548	„ Höhlchen	—	Österreicher	—	8. 10.	—	—	62	1,29
549	„ „	—	„	—	11. 10.	—	—	61	1,37
550	„ Ring	—	Gem. Satz	—	12. 10.	—	—	66	1,34
551	„ Schloßberg	—	Burgunder	—	29. 10.	—	—	74	1,65
552	„ „	—	Österreicher	—	7. 10.	—	—	62	1,21
553	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	15. 10.	—	—	75	1,32
554	„ „ (Hang)	—	Österreicher	—	18. 10.	—	—	66	1,24
555	„ Geyerscheid	—	„	—	11. 10.	—	—	69	1,08
556	„ „	—	„	—	„	—	—	66	1,07
557	„ „	—	„	—	12. 10.	—	—	70	1,12
558	„ Tafelstein	—	Österreicher u. Riesling	—	„	—	—	73	1,17
559	„ „	—	Österreicher	—	„	—	—	78	0,82
560	„ „	—	„	—	„	—	—	73	0,90
561	„ „	—	„	—	14. 10.	—	—	74	0,99
562	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	18. 10.	—	—	80	1,10
563	„ Mittelweg	—	Österreicher	—	13. 10.	—	—	74	1,10
564	„ Sohlbrunnen	—	„	—	„	—	—	71	1,14
565	„ „	—	„	—	14. 10.	—	—	74	1,07
566	„ „	—	„	—	16. 10.	—	—	68	1,34

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
567	Oppenheim-Dienheim, Sohlbrunnen	—	Österreicher u. Riesling	—	18. 10.	—	—	75	1,00
568	„ Silzbrunnen	—	Österreicher	—	8. 10.	—	—	56	1,53
569	„ „	—	„	—	11. 10.	—	—	60	1,29
570	„ „	—	„	—	„	—	—	70	1,12
571	„ „	—	„	—	13. 10.	—	—	74	1,11
572	„ „	—	„	—	„	—	—	66	1,24
573	„ Moder	—	„	—	10. 10.	—	—	66	1,22
574	„ „	—	„	—	11. 10.	—	—	75	1,15
575	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	12. 10.	—	—	80	1,01
576	„ Lehmkaut	—	Österreicher	—	11. 10.	—	—	60	1,03
577	„ „	—	„	—	12. 10.	—	—	71	1,10
578	„ „	—	„	—	13. 10.	—	—	71	0,99
579	„ Buckel	—	Österreicher u. Riesling	—	12. 10.	—	—	80	1,26
580	„ „	—	„	—	„	—	—	86	1,26
581	„ Roßwiese	—	Österreicher	—	„	—	—	65	1,03
582	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	„	—	—	69	1,18
583	„ „	—	Österreicher	—	13. 10.	—	—	58	1,62
584	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	14. 10.	—	—	78	1,21
585	„ Kandelweg	—	Österreicher	—	10. 10.	—	—	70	1,13
586	„ „	—	„	—	13. 10.	—	—	64	1,34
587	„ „	—	„	—	15. 10.	—	—	74	1,04
588	„ Gumben	—	„	—	12. 10.	—	—	75	1,10
589	„ Bark	—	„	—	„	—	—	71	1,07
590	„ „	—	„	—	13. 10.	—	—	68	1,40
591	„ „	—	„	—	14. 10.	—	—	69	0,93
592	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	16. 10.	—	—	76	0,97
593	„ „	—	„	—	„	—	—	75	0,97
594	„ Falkenberg	—	Österreicher	—	10. 10.	—	—	62	1,18
595	„ „	—	„	—	11. 10.	—	—	73	0,98
596	„ „	—	„	—	15. 10.	—	—	70	1,18
597	„ „	—	„	—	18. 10.	—	—	67	1,15
598	„ Eselspfad	—	„	—	8. 10.	—	—	71	1,13
599	„ „	—	„	—	10. 10.	—	—	68	1,12
600	„ „	—	„	—	„	—	—	63	1,25
601	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	18. 10.	—	—	79	0,94
602	„ Ströher	—	Österreicher	—	12. 10.	—	—	74	0,90
603	„ Langweg	—	„	—	11. 10.	—	—	71	1,09
604	„ „	—	„	—	„	—	—	63	1,13
605	„ „	—	„	—	13. 10.	—	—	78	1,00
606	„ „	—	„	—	15. 10.	—	—	72	1,03
607	„ „	—	„	—	18. 10.	—	—	75	1,05
608	„ Neuweg	—	„	—	15. 10.	—	—	78	1,01
609	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	18. 10.	—	—	77	1,13
610	„ Ebenbreit	—	Österreicher	—	13. 10.	—	—	77	0,96
611	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	16. 10.	—	—	80	1,08
612	„ Guldenmorgen	—	Österreicher	—	12. 10.	—	—	78	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)
613	Oppenheim-Dienheim, Guldenmorg.	—	Österreicher	—	12. 10.	—	—	61	1,88
614	„ „	—	„	—	17. 10.	—	—	84	0,91
615	„ „	—	„	—	„	—	—	68	1,58
616	„ Krötenbrunnen	—	„	—	10. 10.	—	—	76	1,08
617	„ „	—	„	—	„	—	—	75	1,05
618	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	11. 10.	—	—	73	1,07
619	„ „	—	Österreicher	—	13. 10.	—	—	74	1,00
620	„ „	—	„	—	14. 10.	—	—	79	0,95
621	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	15. 10.	—	—	81	1,00
622	„ „	—	Österreicher	—	16. 10.	—	—	83	0,95
623	„ Taubhaus	—	„	—	11. 10.	—	—	65	1,22
624	„ „	—	„	—	12. 10.	—	—	67	1,14
625	„ „	—	„	—	14. 10.	—	—	71	1,12
626	„ Kreuz	—	Österreicher u. Riesling	—	11. 10.	—	—	73	1,03
627	„ „	—	Österreicher	—	„	—	—	70	0,93
628	„ „	—	„	—	„	—	—	70	1,05
629	„ Goldberg	—	„	—	10. 10.	—	—	72	1,07
630	„ „	—	„	—	12. 10.	—	—	74	0,95
631	„ „	—	„	—	13. 10.	—	—	80	0,93
632	„ „	—	„	—	14. 10.	—	—	71	1,08
633	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	15. 10.	—	—	83	0,87
634	„ „	—	Riesling	—	„	—	—	79	1,21
635	„ „	—	Österreicher	—	17. 10.	—	—	76	0,97
636	„ „	—	„	—	„	—	—	78	0,95
637	„ „	—	Riesling	—	18. 10.	—	—	82	1,29
638	„ Oberer Goldberg	—	Österreicher u. Riesling	—	15. 10.	—	—	72	1,10
639	„ „	—	Österreicher	—	„	—	—	67	1,20
640	„ „	—	„	—	17. 10.	—	—	63	1,36
641	„ „	—	„	—	„	—	—	64	1,30
642	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	„	—	—	62	1,30
643	„ Sackträger	—	„	—	14. 10.	—	—	77	1,11
644	„ „	—	„	—	„	—	—	78	1,13
645	„ „	—	Österreicher	—	17. 10.	—	—	76	1,00
646	„ „	—	„	—	18. 10.	—	—	76	0,88
647	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	„	—	—	78	1,12
648	„ Steig	—	„	—	15. 10.	—	—	77	1,04
649	„ „	—	Österreicher	—	16. 10.	—	—	78	0,91
650	„ Herrenberg	—	„	—	15. 10.	—	—	74	1,10
651	„ Zuckerberg	—	Österreicher u. Riesling	—	14. 10.	—	—	75	1,08
652	„ Rohrgasse	—	Rul. u. Burg.	—	28. 9.	—	—	68	1,51
653	„ „	—	Gemischter Satz	—	29. 9.	—	—	63	1,57
654	„ Viehweg	—	Rul. u. Burg.	—	22. 9.	—	—	72	1,25
655	„ „	—	„	—	24. 10.	—	—	61	1,10
656	„ „	—	„	—	6. 10.	—	—	89	1,32
657	„ „	—	Riesling	—	15. 10.	—	—	61	1,52
658	„ Klaus	—	Rul. u. Burg.	—	6. 10.	—	—	71	1,59

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
659	Oppenheim-Dienheim, Hohe Brücke	—	Rul. u. Burg.	—	20. 9.	—	—	60	1,80
660	„ „	—	„	—	„	—	—	62	1,60
661	„ „	—	„	—	26. 9.	—	—	58	1,63
662	„ „	—	„	—	27. 9.	—	—	53	1,94
663	„ Maulbeerau	—	„	—	26. 9.	—	—	59	1,83
664	„ Herrenweiher	—	„	—	28. 9.	—	—	79	1,23
665	„ Fischthor	—	Gemischter Satz	—	29. 9.	—	—	76	1,44
666	„ Grohfuß	—	Rul. u. Burg.	—	28. 9.	—	—	54	1,88
667	„ Baumschulengewann	—	Österreicher	—	26. 9.	—	—	61	1,66
668	„ Lange Acker	—	Rul. u. Berg.	—	22. 9.	—	—	58	1,81
669	„ „	—	Riesling	—	26. 9.	—	—	50	1,94
670	„ „	—	„	—	5. 10.	—	—	55	1,73
671	„ Saar	—	Rul. u. Burg.	—	22. 9.	—	—	56	1,70
672	„ „	—	„	—	27. 9.	—	—	71	1,32
673	„ „	—	„	—	„	—	—	75	1,55
674	„ „	—	„	—	30. 9.	—	—	77	1,41
675	„ „	—	Riesling	—	16. 10.	—	—	78	1,31
676	„ Gänsgrube	—	Rul. u. Burg.	—	27. 9.	—	—	61	1,86
677	„ „	—	„	—	28. 9.	—	—	75	1,52
678	„ „	—	Österreicher	—	12. 10.	—	—	68	1,40
679	„ „	—	„	—	15. 10.	—	—	67	1,44
680	„ Baune	—	„	—	14. 10.	—	—	66	1,33
681	„ „	—	Moselriesling	—	„	—	—	72	1,45
682	„ Pflänzer	—	Rul., Burg. u. Österreicher	—	27. 9.	—	—	78	1,21
683	„ „	—	Österreicher	—	11. 10.	—	—	77	1,30
684	„ Gänsweide	—	Rul. u. Burg.	—	30. 9.	—	—	47	1,93
685	Schwabsburg, Schloß	—	Österreicher	—	12. 10.	—	—	73	1,08
686	„ Schwarzfeld	—	„	—	15. 10.	—	—	52	1,44
687	Selzen, Sand	—	Portugieser	—	3. 10.	—	—	63	1,43
688	Waldülversheim, Farrenberg	—	Österreicher	—	12. 10.	—	—	69	1,04
689	„ „	—	„	—	13. 10.	—	—	63	1,48
690	„ „	—	„	—	„	—	—	64	1,39
691	„ „	—	Riesling	—	„	—	—	66	1,27
692	„ „	—	Österreicher	—	14. 10.	—	—	58	1,29
693	Weinolsheim, Beulenrech	—	„	—	„	—	—	60	1,39
694	„ Dexheimer Straße	—	„	—	„	—	—	57	1,60
695	„ Hohberg	—	„	—	„	—	—	60	1,66
696	„ „	—	„	—	18. 10.	—	—	58	1,51
697	„ Schanzenhügel	—	„	—	„	—	—	71	1,04

B. Bergstraße und Odenwald.

Bericht des chemischen Untersuchungsamtes Darmstadt.

Prof. **Dr. H. Weller.**

Der Weinstock hat bei einem milden Winter ohne Frostschaden überwintert. Der Austrieb erfolgte etwas spät und zeigten sich an der Bergstraße im allgemeinen wenig Gescheine. Die sehr günstige Witterung, welche von etwa Mitte Mai bis in das zweite Drittel des Juni herrschte, brachte besonders in den besten Lagen die Trauben bald zur Blüte, so daß der größte Teil derselben bis zum 21. Juni durchgeblüht hatte. In diesen früh verblühten Weinbergen waren dadurch die Aussichten für Qualität und Quantität recht günstige. Man hatte dortselbst die ersten blühenden Trauben reichlich acht Tage früher gefunden als im vorigen Jahre und dadurch, daß dieselben rasch und bei warmem Wetter verblüht hatten, war auch der Schaden, welchen Heuwurm und Nässe sonst hätten anrichten können, nur unbedeutend. Anders entwickelte sich der Rebstand in den geringeren Lagen und Orten. Hier begannen die Trauben erst in der zweiten Hälfte des Juli allmählich mit der Blüte und kamen dadurch während dieser wichtigsten Entwicklungsperiode in das im letzten Drittel des Monats Juni einsetzende Regenwetter, welches fast bis Ende Juli mit wenigen Unterbrechungen anhielt. So haben alle geringeren Orte und Lagen im Gegensatz zu den Qualitäts-Orten eine recht ungünstige Blütenperiode in diesem Jahre zu verzeichnen. Dementsprechend war auch der Schaden, den vor allem der Heuwurm anrichtete, ein sehr großer, so daß das zu erwartende Ernteergebnis in den geringeren Orten und Lagen ein außerordentlich kleines ist.

Nach einem nassen, wenn auch größtenteils ziemlich warmen Juli brachte der August etwas besseres Wetter, so daß in den guten Lagen die ersten, weichwerdenden Beeren ebenfalls beträchtlich früher gefunden wurden als wie im vorigen Jahre. Leider hielt die Besserung nicht lange vor und das regnerische Wetter gewann im letzten Drittel August wieder die Vorherrschaft und hielt in der ersten Septemberwoche fast ununterbrochen an. Die Weinberge hatten schon während des Juli außerordentlich viel Feuchtigkeit bekommen, der Wasserstand war so hoch wie selten, so daß jetzt unbedingt trockenes Wetter eintreten mußte, um das vorhandene Quantum zu erhalten und eine entsprechende Qualität zu ernten.

Leider ist diese Bedingung für eine zufriedenstellende Ernte seit dem letzten Drittel des August nicht erfüllt worden. Im Gegenteil begünstigte das anhaltend feuchte und auch vielfach kühle Wetter die Tätigkeit des Sauerwurms und beförderte die allgemeine Traubenfäule in sehr hohem Maße. Dazu kam, daß die Peronospora, die sich schon in den Regentagen des Juli sehr verbreitet hatte, bei der anhaltend feuchten Witterung auf die Trauben überging, wo sie sich in Form der bekannten Lederbeerenkrankheit zeigte. Auch das Oidium ist in diesem Jahre in vielen Lagen außergewöhnlich stark aufgetreten, besonders Portugieser wurden davon stark befallen. Endlich hat der Spätherbst gutes und trockenes Wetter gebracht, allerdings für Quantum und auch in mancher Hinsicht für die Qualität der 1910er Weine viel zu spät.

An der Bergstraße, wo sich das Oidium in sehr verheerendem Maße gezeigt hatte, war von einer Ernte kaum mehr zu sprechen. Die Trauben waren während der feuchten Augustwochen und in der ersten Hälfte des Monats September größtenteils dahingeschwunden, so daß wohl seit Jahrzehnten in keinem Jahrgang an der Bergstraße so wenig geerntet wurde wie im Jahre 1910. Hinsichtlich der Qualität sind die 1910er Weine allerdings einigermaßen befriedigend. Dieselben zeigen, gegenüber dem 1909er Jahrgang, eine kräftigere Säure und eine gesündere Art bei vollkommen genügender Reintönigkeit. Bei dem äußerst geringen Quantum, welches gerade die Bergstraße im Jahre 1910 erntete, ist dies allerdings ein sehr schlechter Trost. So wurden beispielsweise bei einem Weinbergbesitzer von etwa 10 Morgen Weinbergen noch nicht 600 Liter Wein eingelegt.

Demzufolge lassen sich auch eingehende Beobachtungen über die Art des 1910er Jahrgangs bei dem vorhandenen außerordentlich geringen Quantum, das aus den verschiedensten Lagen zusammengelesen werden mußte, nicht anstellen.

Tabelle I.

Übersicht der 1909er Moste.

Weinbaugebiet	Maximal- und Minimalgehalte	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (Gesamtsäuren) ‰
Bergstraße	Maxima	79	15,6
	Minima	63	10,1

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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Alkohol (g in 100 ccm)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
Weinbaugebiet Bergstrasse										
1	Auerbach, Schloß Rottberg, Kahlberg, Geigenberg, Schien	Verschied. Boden, Stallmist	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	6. u. 7. 10., stark naßfaul	Naßkalte Witterung	Weiß	66	—	1,44
2	„ Verschied. Lagen	„	„	„	„	„	„	63	—	1,32
3	„ Rottberg	Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	71	—	1,38
4	„ Schien	„	„	„	„	„	„	63	—	1,26
5	„ Landskron	Lehm, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	66	—	1,23
6	„ Kieselberg	„	„	„	„	„	„	50	3,64	1,56

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)	Alkohol (g in 100 ccm)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
7	Auerbach, Altarberg	Gemischter Boden, Stallmist	Österreicher, Riesling	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm, gespritzt u. geschw.	6. u. 7. 10., stark naßfaul	Naßkalte Witterung	Weiß	66	1,50	1,11
8	Bensheim, Röder, Zellerpfad, Schwemm, Eichelberg	„	„	„	6. u. 7. 10., stark faul	„	„	69	—	1,23
9	„ Hemsberg, langer Jakob, Wolfsmagen	„	„	„	„	„	„	68	—	1,16
10	„ Kalkgasse	Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	73	—	1,37
11	„ Paulus	Kies, Lehm, Stallmist	„	„	6. u. 7. 10., wenig faul	„	„	66	—	1,23
12	„ Kirchberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	72	—	1,15
13	„ Kalkgasse	Letten, Stallmist	„	„	„	„	„	79	—	1,17
14	Bickenbach, Amtmann	Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	69	—	1,33
15	„ Gassenteilung	„	„	„	„	„	„	57	—	1,01
16	Gronau, Steinfürst	Gemischter Boden, Stallmist	„	„	6. u. 7. 10., stark faul	„	„	60	1,88	1,51
17	„ Hinter d. Zäunen	Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	57	2,72	1,54
18	„ Unterm Dorf	„	Riesling, wenig Frühburg.	„	6. u. 7. 10., wenig faul	„	„	66	1,33	1,47
19	„ Schneckenberg	Lehm, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	50	3,35	1,43
20	Jugenheim, Saubaum	Sand, Stallmist	Österreicher Riesling	„	6. u. 7. 10., naßfaul	„	„	58	3,06	1,45
21	„ Lauckenloch	„	„	„	12. 10., naßfaul und Schimmel	„	„	58	3,17	1,35
22	Seeheim, Brauneberg	„	„	„	„	„	„	43	4,23	1,16
23	Zwingenberg, Im Krämer	Lößboden, Stallmist	Österreicher	„	6. u. 7. 10., stark faul	„	„	72	—	1,24
24	„ „	„	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	68	—	1,46
25	„ Alte Hohl	„	„	„	„	„	„	78	—	1,45
26	„ Rennweg	Sand, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	66	—	1,52
			Weinbaugebiet Odenwald.							
27	Richen, Stachelberg	Stein, künstlicher Dünger	Österreicher	Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	12. 10.	Naßkalte Witterung	Weiß	50	3,46	1,42

7. Elsaß-Lothringen.

A. Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen.

Bericht der landwirtschaftlichen Versuchsstation Colmar i. E.

Prof. Dr. P. Kulisch.

Allgemeine Bemerkungen über den Jahrgang 1910.

Die Reben Elsaß-Lothringens traten in den Jahrgang 1910 schon unter wenig aussichtsvollen Verhältnissen ein: Die schweren Frostschäden des Winters 1908/09 waren im Sommer 1909, namentlich in den niederen Lagen, keineswegs ausgeheilt, dagegen der Stock durch die regnerisch-kühle Sommerwitterung und die Rebkrankheiten ganz allgemein sehr geschwächt, was vielfach schon in der schwachen Ausbildung des Rebholzes zum Ausdruck kam. Um so nachteiliger war es für den Weinbau, daß auch der Jahrgang 1910 einen ganz außergewöhnlich ungünstigen Sommer brachte. Abgesehen von ganz wenigen Wochen wirklicher Sommerwitterung, war derselbe an Niederschlägen und rasch einsetzenden Abschnitten mit kühler Witterung wohl der schlechteste des letzten Jahrzehntes. Namenlich fehlte der Rebe die für deren Entwicklung so wünschenswerte anhaltende, trockene Wärme bei starker Besonnung. Diese Ursachen hatten zur Folge, daß der Stock nach seinem physiologischen Zustand wenig leistungsfähig und daher auch wenig widerstandsfähg war. Diese Verhältnisse begünstigten aber andererseits in außergewöhnlichem Maße die Entwicklung der Rebkrankheiten und Rebschädlinge. Alle diese Umstände haben zusammengewirkt, daß der Jahrgang 1910 hinsichtlich der Menge und Güte des Erträgnisses zu einem der ungünstigsten wurde, die seit Menschengedenken dagewesen sind.

Von den Rebkrankheiten trat die Peronospora infolge der kalten Frühjahrswitterung spät auf, dafür aber von Juli ab mit außerordentlicher Heftigkeit. Die immer wiederkehrenden Regengüsse, durch welche die Entwicklung der Sporen in hohem Grade begünstigt wird, dürften hierbei in erster Linie ausschlaggebend gewesen sein. Umgekehrt wurde die Bekämpfung sehr erschwert, weil die sich rasch folgenden starken Niederschläge das Betreten der Weinberge oft unmöglich machten und so die rechtzeitige Ausführung der Bespritzungen hinderten. Aber auch die durchgeführten Bespritzungen waren vielfach von ungenügender Wirkung. Die Blatterkrankungen dürften durch das rasche Abwaschen der Kupferbrühen begünstigt sein. Bezüglich der Erkrankung der Trauben durch Peronospora konnte die in so schlimmen Peronosporajahren in den verschiedensten Weinbaugebieten schon oft gemachte Beobachtung bestätigt werden, daß man mit den üblichen Bespritzungen die Trauben sehr viel weniger schützt als die Blätter. Selbst in Weinbergen, die rechtzeitig und wiederholt, drei- bis viermal, gespritzt waren, gelang es nicht, die Krankheit auf Blättern und Trauben vollständig zu unterdrücken. Immerhin wurde auch unter den schlimmen Verhältnissen des Jahres 1910 mit sachgemäßer Bespritzung noch ein großer Teil der Ernte gerettet. Die rechtzeitig behandelten Weinberge boten daher im Herbst 1910 immerhin neben den zu spät gespritzten ein noch sehr günstiges Bild. Dagegen waren die Reben, die Ende Juni oder gar erst im Juli zum ersten

Male gespritzt waren, an Blättern und Trauben sehr stark erkrankt. Sie standen im Herbst fast so trostlos da, wie die Reben, die überhaupt nicht gespritzt waren. Der Traubenertrag verminderte sich in den von der Peronospora stärker befallenen Reben von Woche zu Woche, zweifellos in erster Linie durch die unmittelbaren und mittelbaren Folgen der Peronosporaerkrankung. In letzter Hinsicht ist namentlich hervorzuheben, daß die durch Peronospora stärker befallenen Stöcke gegen den Herbst — von den durch Peronospora veranlaßten Verletzungen aus — massenweise auch durch Botrytis befallen wurden, die sich im Jahre 1910 im Elsaß in ganz außergewöhnlichem Maße als Schädiger an den Trauben, namentlich als Ursache der Stielfäulnis, bemerkbar machte. Teile der halbreifen Trauben welkten aus dieser Ursache ab; auch ganze Trauben gingen vielfach durch Stielerkrankungen verloren. Nach dem Urteil des Berichterstatters hat zweifellos die Peronospora im Jahre 1910 die schwersten Schädigungen an den Reben Elsaß-Lothringens hervorgerufen; die ungenügende Bekämpfung dieser Krankheit trägt auch die Hauptschuld, daß der Jahrgang in seiner Allgemeinheit so trostlos ausfiel.

Leider ist der Zusammengang der Traubenerkrankungen mit dem Auftreten der Peronospora in den Kreisen unserer Winzer immer noch nicht genügend bekannt. Dies erhellt am besten daraus, daß in sehr vielen Mitteilungen über Erkrankung der Trauben, die mit den Fragebogen für die Most- und Weinstatistik an die Versuchsstation gelangten, das Oidium als wesentlicher Schädiger der Trauben aufgeführt wurde, während in Wirklichkeit diese letztere Krankheit auf größeren Flächen in nennenswertem Umfange kaum aufgetreten ist. Es kann keinem Zweifel unterliegen, daß in den weitaus meisten Fällen diese Meldungen über das Auftreten des Oidiums auf einer Verwechslung mit der Peronospora beruhten.

In zweiter Linie ist als Schädiger der Trauben, auch in Elsaß-Lothringen, bei Beurteilung des Jahrgangs 1910 der Heu- und Sauerwurm, namentlich in seiner zweiten Generation, in Betracht zu ziehen. Die über die Bedeutung dieser Schäden für die Mißernte des Jahres 1910 in die Öffentlichkeit gebrachten Mitteilungen dürften aber vielfach auf einer Überschätzung des Wurmschadens beruhen. Zweifellos gibt es Gemarkungen, ja ganze Gegenden, in denen der Wurmschaden gegenüber den durch Pilzkrankheiten verursachten Ertragsverminderungen ganz nebensächlich war. Aber auch da, wo der Wurm stark aufgetreten ist, würde es unrichtig sein, im allgemeinen die an den Trauben beobachteten Schäden in erster Linie oder ausschließlich dem Wurm zuzuschreiben. Zu einer Überschätzung des Wurmschadens führte vielfach der Umstand, daß auf die Zahl der vorhandenen Würmer eine verhältnismäßig geringe Traubenmenge kam, die sich überdies durch die Lederbeerenkrankheit von Woche zu Woche verminderte. Die vorhandene Zahl der Würmer konnte ferner vielfach nur deshalb so verheerend wirken, weil die Trauben auch da, wo die Peronospora unterdrückt werden konnte, sich infolge des ungünstigen physiologischen Zustandes des Stockes außerordentlich langsam entwickelten, namentlich von Mitte August bis Mitte September. Dazu kommt, daß der Wurmschaden durch Hinzutritt anderer Umstände noch vergrößert wurde: Massenweise trat an den befallenen Trauben und Beeren die durch Botrytis und Penizillium veranlaßte Traubenfäulnis auf.

Daher boten zum Schluß die Trauben vielfach ein so mannigfaltiges Krankheitsbild, daß es kaum möglich war, die Beteiligung der einzelnen Ursachen an dem Gesamtschaden richtig einzuschätzen. Die „Dürre“ der Trauben, an der Peronospora, Botrytis und Rohfäule wesentlich mitbeteiligt waren, wurde schließlich vielfach dem Wurm zugeschrieben, weil dieser an den wenigen gesund gebliebenen Beeren auch auftrat.

Wie immer, wenn die Bekämpfungsarbeiten häufiger nicht von vollem Erfolge begleitet waren, macht sich die Neigung bemerkbar, die Mißerfolge zu übertreiben oder, auf Grund von rein gelegentlichen Einzelbeobachtungen, über die Ursache der Mißerfolge Behauptungen aufzustellen, die schon deshalb nur den Wert rein subjektiver Äußerungen haben, weil sie nicht auf wirklich vergleichbaren Versuchen beruhen. So ist in Elsaß-Lothringen auch in diesem Jahre wieder behauptet worden, daß die Verwendung nicht genügend starker Kupferbrühen die Mißerfolge herbeigeführt habe; auch die als Ersatz des Kupferkalks vorgeschlagenen sonstigen Brühen, wie Kupfersoda und essigsaures Kupfer, hat man für die Mißerfolge verantwortlich gemacht. Nach den Beobachtungen der Versuchsstation Colmar entbehren beide Behauptungen der Begründung. Die Mißerfolge sind nach unseren Beobachtungen vielmehr auch im Jahre 1910 in erster Linie wieder vorwiegend darauf zurückzuführen, daß einerseits auch sachgemäß ausgeführte Bespritzungen nicht vollen Erfolg hatten und daß man andererseits häufig mit der Bespritzung nicht früh genug begonnen und die spätere Behandlung nicht rasch genug hat folgen lassen. Auch nicht genügend sorgfältige Bespritzung wird vielfach den Erfolg beeinträchtigt haben.

Wie günstige Erfolge bei rechtzeitiger und genügend häufiger Behandlung mit verhältnismäßig nicht starken Kupfersodabrühen erzielt werden konnten, beweisen die Feststellungen der Versuchsstation auf ihren eigenen Versuchsfeldern. In einer ebenen Lage mit kaltem Lehmboden, die für die Entwicklung der Peronospora besonders günstige Verhältnisse bietet, wurden die am Rande des Versuchsfeldes sehr hoch gezogenen Rebstöcke viermal mit 1% iger Kupfersodabrühe bespritzt und jedesmal, unmittelbar darauf folgend, geschwefelt. Eine Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms fand nicht statt. Wir ernteteten von 18 Knipperlestöcken 25 kg, von 37 Elblingstöcken sogar 68 kg Trauben. Das ist unter Berücksichtigung der Satzweite, Erziehungsart und Traubensorte fast ein Dreiviertelherbst.

Auch im Weinbau-Institut Oberlin ergaben unsere Bekämpfungsversuche gegen die Peronospora einen Erfolg, der im Vergleich zu der Mißernte des Landes als ein außerordentlich günstiger bezeichnet werden muß. Weil derartige, streng vergleichende Versuche so sehr geeignet sind, die allgemeine Verurteilung der Bespritzungen zu widerlegen, mögen einige Beispiele hier mitgeteilt werden. Die nachstehenden Zahlen geben den Ertrag der Versuchsparzellen in Kilo Trauben, berechnet auf 100 Stöcke, an und sind jeweils das Mittel aus zwei gleich behandelten Versuchsparzellen.

Versuch I.

Traubensorte: Portugieser.

A. Unbehandelt 13

B. Dreimal mit 1%iger Kupfersoda gespritzt und dreimal geschwefelt 83

Versuch II.

Traubensorte: Gutedel.

A. Unbehandelt	4
B. Dreimal gespritzt mit 1% iger Kupfersoda	44
C. Dreimal gespritzt mit 1% iger Cucasa	51
D. Dreimal gespritzt mit 1% igem essigsaurem Kupfer	58
E. Dreimal gespritzt mit 1% igem Kupferkalk	52

Die Erträge in den gespritzten Parzellen entsprechen mindestens einem halben Herbst! Den in der Wirkung der einzelnen Kupferbrühen bei dem Gutedel festgestellten Unterschieden dürfte eine erhebliche praktische Bedeutung nicht beizumessen sein, da derartige Versuche, namentlich in so schlechten Jahren, sehr von Zufälligkeiten beeinflußt werden. Wenn man aber aus diesen Versuchen zugunsten eines Mittels einen Schluß ziehen will, so würde das gerade von den Anhängern der Kupferkalkbrühen im allgemeinen verworfene essigsaure Kupfer als das wirksamste Spritzmittel anzusprechen sein.

Ganz überraschend hat sich auch bei den diesjährigen Versuchen ergeben, daß, mehr wie irgend ein anderer Umstand, die Menge der verspritzten Brühen für den Erfolg entscheidend war.

Versuch III.

Traubensorte: Gamay und Lasca.

A. Nur geschwefelt	14
Dreimal gespritzt mit 1% iger Kupfersoda und zwar jedesmal pro ha in einer Menge von:	
B. 400 Liter	26
C. 800 Liter	32
D. 1200 Liter	52
E. 1500 Liter	52

Es kann als sicher angenommen werden, daß bei der Bespritzung von Reben in hohen Berglagen, wo die Zuführung größerer Flüssigkeitsmengen besonders schwierig ist, in manchen Weinbaubetrieben noch weniger als 400 Liter pro Hektar an Brühe verbraucht werden. Diese Menge ist vollständig ungenügend, um bei hohen Erziehungsarten den Stock gleichmäßig mit Spritzflecken zu bedecken. Bei der zweiten und dritten Bespritzung ist, selbst bei sparsamster Arbeit, mit einer Menge unter 700 Liter kaum auszukommen. Der vorstehende Versuch zeigt, daß im Jahre 1910 selbst darüber hinausgehende Flüssigkeitsmengen sich noch als außerordentlich lohnend erwiesen haben.

Der von Tag zu Tag bemerkbare Rückgang in der Traubenmenge hat in Elsaß-Lothringen ganz allgemein zu einer sehr frühen Lese geführt, auch da, wo die Trauben Mitte September noch ziemlich hart und sehr wenig brühig waren. Sehr zeitig begann namentlich das Ober-Elsaß, wo in manchen Gemeinden der Herbst, trotz der Unreife der Trauben, schon gegen Ende September im wesentlichen beendet

war. Unter-Elsaß folgte Anfang Oktober. Am längsten wartete man noch in Lothringen; aber auch dort war die Lese Mitte Oktober so gut wie abgeschlossen.

Der Mengenertrag war außerordeutlich verschieden. Eigentümlicherweise war er am besten in einigen, von dem geschlossenen Weinbaugebiet abliegenden, im übrigen unbedeutenden Weinbaubezirken, im Unter-Elsaß z. B. am Kochersberg und in der Gemeinde Walf, Kreis Erstein. Der Weinbau dieser letzteren Gemeinde, der vollständig in der Ebene liegt, gab durchschnittlich mehr wie einen halben Herbst. Vielleicht hat hierbei der Umstand eine gewisse Rolle gespielt, daß der Wurm in diesen versprengten Weinbaugebieten viel weniger geschadet hat.

Aber auch innerhalb derselben Gemeinde waren die allergrößten Unterschiede zu beachten: In Gemeinden, deren Ertrag im übrigen kaum auf ein sechstel Herbst geschätzt werden kann, ergaben einzelne früh und sehr sorgfältig gespritzte Rebstücke mehr als einen halben Herbst. Im Durchschnitt kann der Herbstertrag für das ganze Land kaum auf ein Zehntel einer Mittelernte veranschlagt werden.

Zu diesem Ausfall in der Menge kam dann noch die außerordentlich geringe Qualität der geherbsteten Moste, die besonders durch den außerodentlich hohen Säuregehalt bedingt war. Dieser Fehler trat um so mehr hervor, je früher gelesen wurde, also namentlich im Ober-Elsaß, viel weniger im Unter-Elsaß und Lothringen. Die außerordentliche Unreife des Jahrgangs ergibt sich aus der folgenden Übersicht über die Verteilung der untersuchten Moste auf die verschiedenen Säuregehalte und Mostgewichte.

Von 100 untersuchten Mosten ergaben:

Einen Säuregrad (g in 100 ccm):		Ein Mostgewicht nach Öchsle:	
Unter 1,0	0,9	Unter 40	0,9
1,0—1,2	3,7	40—50	13,6
1,2—1,4	21,5	50—60	40,4
1,4—1,6	33,3	60—70	35,2
1,6—1,8	19,7	70—80	6,6
1,8—2,0	13,6	80—90	3,3
2,0—2,2	4,2		
Über 2,2	2,8		

Bezeichnend für den Grad der Unreife der letztjährigen Moste Elsaß-Lothringens ist der Umstand, daß nicht weniger als 40% der Proben über 16‰ Säure enthielten, also mehr, als sonst in geringen Jahren die geringsten Moste etwa aufweisen. Noch 7% der untersuchten Proben ergaben Säuregehalte über 20‰. Das beobachtete Höchstgehalt an Säure bei Mosten aus praktischen Weinbaubetrieben war 24,9‰.

Dieser unreife Charakter des Jahrgangs wird auch bestätigt durch die Moste des Weinbau-Institutes Oberlin in Colmar, die von Reben in bester Pflege stammen, an denen die Bekämpfung der Peronospora noch recht befriedigend gelang, deren Lese überdies solange als möglich hinausgeschoben wurde. Selbst bei guten Gewächsen, wie Traminer, wurden Säuregehalte von 18,8—20‰ Säure beobachtet; besonders spät reifende Sorten, die allerdings in der Ebene selbst in Mitteljahren niemals ausreifen, wie der Rotgipfler, ergaben Säuregehalte bis 25‰!

Die Mostgewichte sind daneben nicht so niedrig, wie man nach der Höhe des Säuregehaltes erwarten sollte. Die Mehrzahl der Moste weist Gewichte zwischen 55 und 65° auf, so daß in dieser Beziehung die Ernte von 1910 etwas besser war als die von 1909. Zu berücksichtigen bleibt hierbei allerdings, daß bei so unreifen Gewächsen auf den Zuckergehalt der Moste oder auf den Alkoholgehalt der Weine aus dem Mostgewicht nur unter Berücksichtigung des Umstandes geschlossen werden darf, daß der Nichtzucker die Höhe des Mostgewichtes erheblich mehr beeinflußt als in Mosten normaler Jahrgänge.

Trotz der geringen Qualität der Moste und Jungweine war die Nachfrage nach diesen bei hohen Preisen eine außerordentlich lebhafte. Selbst die geringsten Gewächse aus Nebenlagen, die bei kaum 40° Öchsle 18‰ Säure aufwiesen, wurden von der Kelter zum Preise von 55—60 Mk. rasch und vollständig aufgekauft. Allerdings wurden auch für die Gewächse besserer Gemeinden kaum höhere Preise bezahlt. Immerhin ist durch diese Mehrerlöse, die gegenüber den noch vor drei Jahren geltenden Preisen gleichwertiger Weine eine Preissteigerung auf etwa das Doppelte bedeuten, da, wo wenigstens etwas geerntet wurde, der Verlust in der Menge zu einem gewissen Teil ausgeglichen worden.

Tabelle I.

Analysen der Moste aus den Versuchsreben (Sortimentsanlage) des Weinbauinstitutes Oberlin in Colmar.

Gemarkung: Colmar. — Lage: Winzenheimerstraße. Boden: Kalter Lehmboden der Ebene [1]).

Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Zeit der Lese 1910	Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Zeit der Lese 1910
	A. Weißweintrauben.								
1	Traminer, weiß . . .	74,7	1,98	13. 10.	20	Buketttraube	60,7	1,96	14. 10.
2	„ rot	68,2	1,77	„	21	*Lyonnaise blanche . .	71,7	1,63	„
3	Gewürztraminer . . .	70,0	1,38	„	22	Gutedel, weiß	75,2	1,00	„
4	Morillon, weiß	63,1	1,71	5. 10.	23	* „ von Jalabert .	74,7	1,05	„
5	Blanc doux	70,6	1,11	„	24	„ rot	73,7	1,10	„
6	Riesling	72,5	1,67	13. 10.	25	Hansen	76,7	1,29	„
7	Malvoisier, rot	74,6	1,18	5. 10.	26	Zierfandler	50,7	2,06	„
8	*Madeleine angevine .	72,0	0,88	14. 9.	27	Muskat, rot	66,2	1,25	„
9	Manharttraube	63,9	1,40	13. 9.	28	Wippacher	60,2	1,77	„
10	Sauvignon, grau . . .	67,2	1,81	„	29	Pikolit	63,7	1,48	„
11	Rotgipfler	64,7	2,36	13. 10.	30	Trollinger, rot	69,7	1,46	„
12	Sylvaner, weiß . . .	67,2	1,33	„	31	Großer Räuschling . .	72,2	1,29	„
13	„ rot	62,7	1,25	„	32	Elbling	63,2	1,60	„
14	*Madeleine royale . .	73,9	0,94	14. 10.	33	Tantowina	58,2	1,52	„
15	*Orangetraube	68,1	1,69	5. 10.	34	Putzscheere	55,2	1,42	„
16	Knipperle	74,2	1,55	13. 10.	35	Burgunder, weiß . . .	69,6	1,57	5. 10.
17	Muscat fleur d'orange .	67,7	1,36	„	36	„ grau . . .	83,4	1,48	13. 10.
18	Aligotet	67,7	1,85	„	37	Kokoulu, weiß	70,9	1,90	„
19	Lamberttraube . . .	74,7	1,15	„					

[1]) Bezüglich Lage, Boden und Kultur der Weinberge, aus welchen die Moste der Tabellen I—III stammen, siehe auch Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamte, Band XX, Seite 234—235.

*) Die mit * versehenen Traubensorten haben für den Weinbau Elsaß-Lothringens eine ganz untergeordnete Bedeutung.

Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Zeit der Lese 1910	Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Zeit der Lese 1910
	B. Rotweintrauben.								
1	Burgunder, früh . . .	74,8	1,10	14. 9.	9	Lasca	65,5	1,40	5. 10.
2	„ blau . . .	68,0	1,68	5. 10.	10	Gamet Nicolas. . . .	66,0	1,72	„
3	„ grosse race.	68,0	1,60	„	11	Gamet de Liverdun . .	60,5	1,85	„
4	Müllerrebe	77,0	1,59	„	12	„ crepet	59,0	1,99	„
5	Portugieser	68,5	1,29	„	13	„ teinturier . . .	64,5	1,83	„
6	Limberger	63,5	1,38	„	14	Trollinger, blau . . .	64,7	1,56	14. 10.
7	Färbertraube	57,0	2,16	„	15	„ blauduftig .	65,9	1,92	„
8	*Carbenet	61,5	1,85	„					

Tabelle II.

Analysen der Moste aus den Versuchsreben des Weinbauinstitutes „Oberlin“ in der Harthlage (Kanton Endlen), Gemarkung Colmar.

Boden: Trockener, warmer Kiesboden in der Ebene.

Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Zeit der Lese 1910	Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Zeit der Lese 1910
	A. Weißweintrauben.								
1	Traminer, weiß . . .	59,7	2,01	2. 10.	21	Muscadelle	79,7	1,51	2. 10
2	„ rot . . .	74,5	1,88	„	22	*Aligotet.	65,2	2,09	7. 10.
3	Gewürztraminer . . .	69,6	1,65	„	23	Lamberttraube . . .	84,7	1,44	„
4	Morillon	72,6	1,90	„	24	*Lyonnaise blanche .	73,2	1,70	„
5	Burgunder, grau . . .	92,6	1,37	„	25	Gutedel	78,8	1,21	30. 10.
6	„ weiß . . .	83,5	1,55	„	26	Hansen	65,2	1,20	7. 10.
7	*Blanc doux	74,7	1,35	„	27	Muskateller, weiß . .	69,0	1,68	4. 10.
8	*Kokoulu cara. . . .	74,5	2,18	„	28	„ rot . . .	62,5	1,67	„
9	Riesling	75,9	1,71	11. 10.	29	Wippacher	64,0	1,85	„
10	Malvoisier, rot. . . .	78,5	1,29	2 10.	30	Pikolit	64,7	1,92	7. 10.
11	„ blanche de Piemont	67,2	1,57	7. 10.	31	Trollinger	61,1	2,07	„
12	Manharttraube. . . .	77,1	1,70	2. 10.	32	Räuschling	71,2	1,27	6. 10.
13	Muscat Ottonel . . .	69,5	0,91	4. 10.	33	Ebling	62,2	1,58	„
14	Sauvignon, grau . . .	70,1	1,91	2. 10.	34	Sarfehér	59,6	1,62	7. 10.
15	„ weiß . . .	64,6	2,19	„	35	Heunisch	51,6	1,89	„
16	Rotgipfler	62,1	2,51	7. 10.	36	*Tantowina	56,7	1,65	„
17	Sylvaner, weiß . . .	65,0	1,58	1. 10.	37	Putzscheere	61,7	1,47	„
18	„ rot	66,0	1,44	„	38	Boskokwi	47,6	1,90	„
19	Orangetraube	79,7	1,74	2. 10.	39	Zierfandler	46,6	2,14	„
20	Knipperle	66,3	2,05	27. 9.					
	B. Rotweintrauben.								
1	Burgunder, blau . . .	74,0	2,07	28. 9.	6	Laska	63,0	1,68	27. 9.
2	„ (grosse race)	75,2	2,00	„	7	Gamet teinturier . . .	56,3	2,01	„
3	St. Laurent.	73,5	2,02	„	8	„ ordinaire . . .	65,0	2,11	„
4	Müllerrebe	74,2	2,07	„	9	„ de Liverdun . .	61,2	2,23	„
5	Portugieser	62,0	1,63	„					

*) Die mit * versehenen Traubensorten haben für den Weinbau Elsaß-Lothringens eine ganz untergeordnete Bedeutung.

Oberlins Hybriden.

Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Zeit der Lese 1910	Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 ccm sind enthalten g Säure	Zeit der Lese 1910
1	Goldriesling	73,7	0,71	13. 9.	6	Bukettriesling	73,4	0,98	13. 9.
2	Feinriesling	69,8	1,03	„	7	Kaisermuskat	60,3	1,92	23. 9.
3	Marienriesling	79,6	1,46	11. 10.	8	Reichriesling	77,1	1,80	11. 10.
4	Muskatblume	62,5	1,79	4. 10.	9	Firnriesling	73,2	1,71	23. 9
5	Goldmuskat	60,0	1,38	„					

Tabelle III. **Moste des Jahres 1910.**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
1	Ölenberg, Klostergarten	Milder Lehmboden	Gutedel	Verschiedene Krankheiten	10. 10., Alle Trauben krank	—	Weiß	75,5	1,11
2	Altthann, Euchenberg	Leichter Letten	Gemisch	—	11./12. 10., Trauben dürr und unreif	—	„	49,9	1,61
3	Leimbach, Kalkgruben	Schwerer Letten	Elbling, Gutedel	—	11./12. 10. Trauben ziemlich gesund, unreif	—	„	57,7	1,35
4	„ Grundweg	Grund	Gemisch	Peronospora; keine	11./12. 10. unreif	—	„	57,9	1,51
5	„ Eichels	Sandiger Grund	Gemisch	„	„	—	„	60,3	1,65
6	Thann, Staufen: Ebene	Lehm mit Sand	„	—	11. 10., schlecht	—	„	62,2	1,49
7	„ Vordere Staufen: Berg	Lehm	„	—	„	—	„	83,6	1,75
8	Sulz, Walfhag	Mittelschwerer Lehmboden	Elbling, Gutedel	Etwas Oidium; keine	13. 10., fast gesund	—	„	66,0	1,21
9	Wuenheim, Berg Ollweiler	Rauher, etw. steiniger Boden	Riesling, Elbling, Gutedel	Mehltau, Oidium; keine	11. 10., stark faul	—	„	64,7	1,27
10	„ Berg	Rauher, hart. steiniger Boden	Elbling	„	12. 10., stark faul	—	„	75,2	1,31
11	Gebweiler Kitterle	Leichter Sandboden	Gemisch	—	15. 10., Wurm und etwas Peronospora	—	„	84,8	1,25
12	„ Keßler	„	Riesling	—	17. 10., Wurm und etwas Peronospora	—	„	83,8	1,30

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 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)
13	Bergholz, Untere Weid	Lehmboden	Elbling	Stark Peronospora; keine	28. 9.	—	Weiß	65,2	1,82
14	Bergholzzell, Horoth	Sandiger Lehmboden	Gutedel, Elbling	Peronospora; keine	4. 10.	—	„	61,2	1,68
15	Westhalten, Bollenberg	Kalk und Lehm	Gemisch	—	3. 10., Peronospora, Oidium, Sauerwurm	—	„	66,0	1,72
16	„ „	„	Gamay	—	4. 10., Peronospora, Oidium, Sauerwurm	—	Rot	60,6	1,52
17	„ „	„	Traminer	—	5. 10., gesund, etwas unreif	—	Weiß	68,4	1,60
18	„ „	„	Laska	—	5. 10., gesund, tadellos	—	Rot	72,8	1,44
19	„ Oberniering	Leichter Lehmboden	Gemisch	—	3. 10., angefault	—	Weiß	64,0	1,59
20	„ Verschiedene Lagen	Meistens Kalkboden	„	—	5. 10., faul	—	„	53,5	1,34
21	„ Steinstück	Schwerer Tonboden	„	—	8. 10., faul	—	„	57,1	1,49
22	Rufach, Haul	Kalkstein-boden	„	—	28. 9., faul	—	„	77,0	1,26
23	„ „	Kalkboden	Knipperle, Elbling	—	2.—4. 10., Lederbeeren und Wurm	—	„	75,3	1,19
24	„ „	„	Sylvaner, Rotgipfler	—	16.—18. 10., gesund	—	„	79,5	0,98
25	„ „	„	Riesling	—	20. 10., Lederbeeren	—	„	85,5	1,02
26	„ „	„	Bukett	—	22. 10., Lederbeeren und Äscher	—	„	85,0	1,22
27	Sulzmatt, Wolfhag	Toniger Sandboden	1/3 Knipperle, 2/3 Edelgewächse	Blattfallkrankheit und Oidium; keine	3. 10., wenig faul	—	„	74,1	1,58
28	„ Sonnenköpfle	Kalkboden	fast ausschließlich Knipperle	—	4. 10., wenig Fäulnis	—	„	68,4	1,63
29	„ Grünberg, niedere Lage	Sandboden	Knipperle	—	30. 9., wenig Fäulnis	—	„	54,2	1,93
30	„ Luß, mittlere Lage	Lehmboden	„	—	11. 10., 1/3 der Trauben faul	—	„	54,7	1,38
31	„ Schloßmauer, niedere Lage	„	Elbling	—	3. 10., 1/3 der Trauben faul	—	„	62,1	1,62
32	Hattstatt, Goldschmied,	Schwer	Gemisch	Kranke Reben; keine	1. 10., dürr und faul	—	„	58,1	1,75
33	„ Scherkessel, Weite Schluck	„	„	„	29. 9., dürr und faul	—	„	51,1	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 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)
34	Hattstatt, Kastelweg	Leicht	Gemisch	—	27. 9., ziemlich gesund	—	Weiß	64,7	1,72
35	Herlisheim, Hörnle	Kalkhaltig	„	Kranke Reben, keine	28. 9., dürr und faul	—	„	54,7	1,52
36	Häusern, Gaß	Letten, Lehmboden	„	Peronospora; keine	28. 9.	—	„	49,9	1,94
37	„ Behl	Sandboden	—	Wenig Oidium; keine	„	—	„	52,0	2,0
38	Egisheim, Stribicher	Steiniger Tonboden	Knipperle	Peronospora und Wurm; keine	26. 9.	—	„	75,0	1,83
39	„ Morschwirerweg	Feuchter Tonboden	Gutedel und großer Räuschling	Lederbeeren und Wurm; keine	27. 9.	—	„	72,6	1,64
40	„ Marbacherweg	Toniger Kalkboden	Bukettraube	Oidium und Peronospora; keine	28. 9.	—	„	56,0	2,49
41	„ Thalacker	Ton-, Lehm- und Sandboden	Elbling und Riesling	Lederbeeren und Wurm; keine	29. 9.	—	„	57,5	1,89
42	„ Bodenacker	Leichter Sandboden	—	Peronospora; keine	26. 9., Fäulnis	—	„	57,9	2,11
43	„ Waldeler	Schwerer Lehmboden	—	„	29. 9.	—	„	59,3	2,22
44	„ Häuserer Weg	Mittelschwerer Kalkboden	Elbling, großer Räuschling	—	24. 9., Wurm, angefault	—	„	55,4	2,07
45	„ Staggelgasse	Leichter, sehr kalkhaltiger Boden	Portugieser	—	28. 9., stark angefault	—	Rot	69,9	1,53
46	„ Staggelgasse, Groth	Mittelschwerer, kalkhaltiger Tonboden	Riesling	—	30. 9., gesund	—	Weiß	60,9	1,49
47	„ Teufelsjuchert	Schwerer, tiefgründiger Tonboden	Gutedel	—	1. 10., gesund	Frost und Hagel	„	54,9	1,38
48	Wettolsheim, Martinsburg	Schwerer Boden	„	—	26. 9., wenig Fäulnis	—	„	58,8	1,45
49	„ Berglage	Kalksteinboden	Riesling	—	30. 9., gesund	—	„	63,8	1,78
50	Winzenheim, Enberg	Grund, Sand u. Kalkstein	Meistens Knipperle	—	29. 9., angefault	—	„	55,7	1,43
51	„ Hengst	Lehmboden, Kalk und Grund	Gemisch besserer Sorten	—	1. 10., angefault	—	„	51,5	1,65
52	„ Engländer	Kiesboden	Gemisch	—	3. 10., angefault	—	„	48,6	1,67
53	Weier i. Tal, Stecklitt	Steiniger Sandboden	Knipperle mit wenig Elbling	—	5. 10., angefault	—	„	61,5	1,35
54	Kleebach	Kalter Sandboden, wenig steinig	„	—	10. 10., gesund	—	„	58,4	1,61

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
55	Türkheim, Ebene	Kiesboden	Elbling	—	21. 9., gesund bis 14 Tage vor der Ernte	—	Weiß	40,4	1,82
56	Ingersheim, Fleck, sehr tiefe Lage	Lehm- und Sandboden	Gutedel	—	24. 9., gesund	—	„	63,8	1,47
57	„ Letzenberg	Kalkboden	Knipperle	—	25. 9., $^2/_3$ gesund	—	„	56,9	2,03
58	Ammerschweier, Winkel	Sandboden	„	—	Peronospora 19. 9., wenig Sauerwurm	—	„	56,1	1,89
59	„ Struet	Lehmboden	Gutedel	—	22. 9., Lederbeeren	—	„	64,3	1,38
60	„ Sommerberg, Weingängle	Fauler Granit	Knipperle	Etwas Sauerwurm; keine	27. 9.	—	„	65,5	1,81
61	„ Kiesling	Sandboden	Gutedel	Peronospora; keine	27. 9.	—	„	72,3	1,32
62	„ Ohweg	Schwerer Lehmboden	Elbling, Knipperle, Gutedel	—	„	—	„	51,6	1,92
63	„ Hinterkirch	Sandboden	Knipperle	Peronospora, Sauerwurm; keine	„	—	„	69,2	2,08
64	„ Hauligart	Leichter Sandboden	Veltliner, Rotgipfler, Putzscheere	Peronospora; keine	24. 9., ziemlich gesund	—	„	53,5	2,30
65	„ Oberwinkel, Berg	Sandboden, verwitterter Granit	Knipperle	—	26. 9. Wurm	—	„	64,7	1,99
66	„ Stichreben, Berg	Sand, schwere Weiß- und Grauwacke	Traminer	Krank; keine	29. 9., Wurm	—	„	67,6	1,93
67	„ Sittweg, Berg	Schwerer Sandboden	Knipperle	—	„	—	„	54,8	1,83
68	„ Burgberg	Kalk	Gemisch	Krank; keine	1. 10., Wurm	—	„	64,2	1,64
69	„ Hinterkirch	Lehm- und Sandboden	Gutedel	—	24. 9., ziemlich faul, Sauerwurm	—	„	68,0	1,78
70	„ Käferkopf	Lehmig mit Feuersteinen	Mischsatz	—	28. 9., etwas faul	—	„	65,6	1,77
71	„ Verschiedene Lagen	—	Gemisch	—	—	—	„	51,4	1,49
72	Kienzheim, Ackergut	Sandiger Boden	Knipperle	—	20. 9., Sauerwurm	—	„	47,5	1,55
73	„ Berg, Clor	Ziemlich leicht. Grund	„	—	20. 9., sehr faul	—	„	63,4	1,51
74	„ Ober-Spiegel	Guter Grundboden	„	—	21. 9., Viel Sauerwurm	—	„	51,7	1,56

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
75	Kienzheim, Unter-Spiegel	Leichter Grundboden mit durchlässigem Untergrund	Knipperle	—	24. 9., Wenig Sauerwurm und Lederbeeren	—	Weiß	55,8	2,21
76	Sigolsheim, Violgarten	Lehmboden	Knipperle, Trollinger	—	20. 9., faul	—	„	47,5	2,00
77	„ Steingasse, oberes Feld	Grundboden	Knipperle	—	26. 9. gesund, gut reif	—	„	48,4	1,59
78	„ Bullach, unteres Feld	Schwerer Boden	Gutedel u. Elbling	—	24. 9., $^2/_3$ gesund, $^1/_3$ faul	—	„	56,4	1,55
79	„ Ober-Pringel	Teilweise sehr guter, etwas nasser Grundboden	Gutedel	—	22. 9., ziemlich Lederbeeren, sonst gut	—	„	63,3	1,37
80	Kaysersberg, Ebene, Bristel	Ziemlich schwerer Boden	Knipperle, Gutedel, Räuschling	—	23. 9., ziemlich angefault	—	„	48,6	1,97
81	„ Schloßberg	Sandboden	Knipperle	—	19. 9., faul		„	57,7	2,08
82	„ Hollenweg	Lehmboden	„	—	20. 9., faul	—	„	48,8	1,88
83	„ Brüstel	Sandboden	Knipperle, Gutedel	—	21. 9. faul	—	„	41,2	2,00
84	Jebsheim, Oberstfeld	Lehmiger Sandboden mit Kiesunterlage, ziemlich trocken	Je $^1/_3$ Elbling, Gutedel, Knipperle	—	4. 10.	—	„	45,7	1,70
85	„ Gottschallfeld am Dürenenzenweg	„	Großer Räuschling	—	5. 10.	—	„	44,2	1,74
86	„ Oben am Leimenbrunnen	„	Elbling, Gutedel, Knipperle	—	5. 10., ziemlich gut	—	„	43,7	1,70
87	„ Hinter den Gärten	Humoser Sandboden mit stellenweiser Kiesunterlage	Elbling, Gutedel, Knipperle	—	6. 10.	—	„	56,7	1,62
88	Bebelnheim, Glockemer Niederung	Kalkboden mit Kies	Großer Räuschling	—	25. 9., gesund	—	„	53,3	1,80
89	„ Altkirch, mittlere 1a Berglage	Schwerer Kalkboden	Gutedel	Sauerwurm, Peronospora; keine	25. 9., angefault	—	„	65,7	1,52
90	„ Hügellage	Kalkboden	Hybriden 604/05 u. 595	—	25. 9., gesund	—	Rot	89,7	2,0
91	„ Niedere Lage	Grundiger Boden mit Kalk	Gutedel	—	30. 9., faul	—	Weiß	69,7	1,35
92	Mittelweier, Pfoeller	Schwerer Grundboden	Gutedel auf Riparia veredelt	—	28. 9., ganz gesund	—	„	62,7	1,40

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
93	Mittelweier, Wäschemättel	Leichter Grundboden	Gutedel	—	30. 9., ziemlich gesund	—	Weiß	62,7	1,22
94	„ Lohacker	Grundboden	Gemisch	—	4. 10., gesund	—	„	65,2	1,45
95	„ Oberes Gartengut	Leichter Boden mit Sandstein im Untergrund	Gutedel	—	5. 10., ganz gesund	—	„	67,0	1,07
96	„ Unteres Gartengut	„	„	—	6. 10., ganz gesund	—	„	67,7	1,12
97	Reichenweier, Kienzenweg	Schwerer grob. Granitsandboden	„	—	22. 9., ziemlich gut	—	„	54,9	1,55
98	„ Torgut	Grober Granitsandboden	„	—	26. 9., gut	—	„	60,3	1,65
99	„ Mütterli	Grober Sandboden	„	—	29. 9., ziemlich gesund	—	„	64,2	1,40
100	„ Stümpf	Schwerer Boden	„	—	30. 9., gesund	—	„	66,5	1,36
101	„ Osterboden	Schwerer Tonboden	„	—	23. 9.	—	„	60,2	1,60
102	„ Brünnel	Leichter Grundboden	Knipperle	—	27. 9.	—	„	46,7	2,07
103	„ Schönenburg	Schwerer Grundboden	Gemisch	—	„	—	„	52,2	2,00
104	„ Boshart	Hartboden	Gutedel	Peronospora und Sauerwurm; keine	22. 9.	—	„	55,7	1,57
105	„ Kienzenweg	Lehmboden	„	„	23. 9.	—	„	58,8	1,54
106	„ Fröhn	Sandiger Lehm	„	—	24. 9., ziemlich gesund	—	„	62,7	1,73
107	„ Rappendanz	Lehmiger Sand	Knipperle	Mehr Sauerwurm als Peronospora; keine	26. 9.	—	„	53,0	2,10
108	„ Brückel	Ton-Lettenboden	Gutedel	Peronospora und Sauerwurm; keine	28. 9.	—	„	69,0	1,39
109	„ Verschiedene Lagen	Ton-Lehmboden	Gutedel, Riesling, Burgunder	„	29. 9.	—	„	63,9	1,66
110	„ Engelkritt	Guter Gneisboden	Gutedel	—	23. 9., ziemlich gesund	—	„	59,1	1,51
111	„ Hagenau	Tiefgründiger Lehmboden	„	Peronospora und Wurmschaden; keine	24. 9.	—	„	57,6	1,49
112	„ Boxgut	Leichter Sandboden	Knipperle	Wurm; keine	26. 9.	—	„	50,6	2,00
113	„ Kreuzmatt	Sandiger Lehmboden	Gutedel	—	27. 9., gesund	—	„	60,3	1,62
114	„ Schönenburg	Schwerer Lettenboden mit Kies	Muskateller	—	3. 10., ziemlich gesund	—	„	50,7	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 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)
115	Reichenweier, Schönenburg	Schwerer Lettenboden mit Kies	Sylvaner	—	3. 10., ziemlich gesund	—	Weiß	55,8	1,46
116	„ Schweyer	Tonboden	Gutedel	—	23. 9., ziemlich gesund	—	„	62,8	1,53
117	„ Pflostik	Guter Sandboden	Traminer	Viel Sauerwurm; eingetrocknete Kämme; keine	26. 9.	—	„	55,9	2,35
118	„ Dambächel	Guter Tonboden	Riesling	Etwas Sauerwurm; keine	27. 9.	—	„	53,9	2,13
119	„ Kobelsberg	Sandboden mit tonigem Untergrund	Knipperle	—	29. 9., ziemlich gesund	—	„	61,0	1,68
120	„ Quaderfeld	Grundboden mit Kalkunterlage	Gutedel	—	20. 9., gesund	—	„	63,4	1,40
121	„ Streng	Schwerer Grund	„	—	21. 9., gesund	—	„	45,9	1,11
122	„ Seidenfaden	Grund und Ton	„	—	22. 9., ziemlich faul, etwas Peronospora	—	„	58,9	1,56
123	„ Oberberg	Leichter Grundboden	Gutedel und Knipperle	—	23. 9., sehr gesund	—	„	54,9	1,72
124	Hunaweier, Bühl, Rosacker	Lehmboden	Gutedel, Riesling	—	28. 9., teilweise krank	—	„	58,4	1,53
125	„ Boden	Mittelschwerer Grundboden	Gutedel	—	29. 9., ziemlich gesund	—	„	62,6	1,27
126	„ Lurert	Grundboden	„	—	30. 9., etwas faul	—	„	63,6	1,37
127	„ Erb	Kies mit Letten	„	—	3. 10., ziemlich gesund	—	„	67,8	1,24
128	Rappoltsweiler, Dusenbach	Leichter Grund	Gemisch	Wurm; keine	22. 9., faul	—	„	61,0	1,44
129	„ Turnert	Mittelschwerer Grund	„	„	27. 9., faul	—	„	68,3	1,29
130	St. Pilt, Kirschel	Schwerer Boden	Elbling	Etwas Peronospora und Oidium; keine	26. 9.	—	„	55,3	1,82
131	„ Binn	Mittelschwerer Boden	Gutedel	fast krankheitsfrei; keine	27. 9.	—	„	66,5	1,34
132	„ Badstube	Sandboden	Knipperle	Peronospora, Wurm; keine	28. 9.	—	„	61,0	1,82

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
			Weinbaugebiet Unter-Elsaß.						
133	Kestenholz, Heyden	Schwerer Boden	Gemisch	—	3. 10.	—	Weiß	52,9	1,30
134	„ Gschley	Schwerer Boden	Gemisch	—	3. 10., krank	—	„	50,9	1,44
135	„ Meißenburg, höchste Berglage	Sandiger, grundiger Boden mit Steinchen	„	Sauerfäule; keine	5. 10.	—	„	59,5	1,45
136	Scherweiler, Berg und Ebene	Im Berg grundig mit Sand und Steinen, die Ebene grundig mit Kiesunterlage	Meist Gutedel und Knipperle	Äscher, Lederbeeren; keine	1. 10.	—	„	54,2	1,46
137	„ Schützenrain	Ehemaliger Garten, etwas schwer	Gemisch, vorwiegend Knipperle	Lederbeeren; keine	4. 10.	—	„	60,0	1,33
138	Triembach, Schiebenberg	Tonunterlage	Elbling	Mehrere Krankheiten; keine	7. 10.	—	„	49,3	1,78
139	„ Gisiebel	Ton und Kalk	Elbling, Heunisch	„	„	—	„	48,8	1,94
140	„ Schrann	Lehm	Elbling	„	„	—	„	45,3	1,92
141	„ Bachstück	Lehm und Kalk	„	„	„	—	„	50,3	1,81
142	Epfig, Lehegässel, Dorf	Guter Grundboden	Sylvaner Knipperle	Peronospora, Oidium und Wurm; keine	3. 10.	—	„	59,7	1,42
143	„ Diebweg	Schwerer Grundboden	Putzscheer	Peronospora. Trockenfäulnis durch Wurm; keine	1. 10.	—	„	42,7	1,23
144	„ Meyergarten, Feldscheid	Lehmboden	Putzscheer und Knipperle	Peronospora, Wurm; Trockenfäulnis; keine	4. 10.	—	„	29,6	1,34
145	Mittelbergheim, Stiegel, Rittenay	Leichter, quarzreicher Tonboden	Sylvaner	Wurmfäule; keine	6. 10., unreif	—	„	61,7	1,39
146	„ Brandluft	Kalkiger Lehmboden	Gemisch. Riesling, Sylvaner	„	7. 10., fast reif	—	„	68,7	1,43
147	Barr, Bühl	Lettiger Tonboden	Sylvaner	—	4. 10.	—	„	58,7	1,45
148	„ „	„	Gewürztraminer	—	„	—	„	55,3	1,70
149	„ „	„	Riesling	—	5. 10.	—	„	59,2	1,83
150	„ „	„	Trollinger	—	6. 10.	—	Schill.	59,2	1,91
151	„ Depis	Kalkboden	Gewürztraminer	Etwas Sauerwurm und Stielfäule; keine	„	—	Weiß	74,1	1,52

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
152	Barr, Depis	Kalkboden	Sylvaner	—	8. 10., etwas unreif	—	Weiß	68,8	1,42
153	„ Gänsbrönnel	Toniger Kalkboden	Riesling	Stark Sauerwurm und Rohfäule; keine	7. 10., unreif	—	„	72,4	1,46
154	„ Rittenay	Kiesiger Lettenboden	Traminer	—	„	verhagelt	„	59,4	1,81
155	„ Binn	Tiefgründiger Tonboden	Sylvaner	Etwas Sauerwurm; keine	7. 10., nicht vollständig reif	—	„	62,9	1,50
156	Gertweiler, Oberes Looh	Schwerer bindiger Boden	Sylvaner mit etwas Riesling	Sehr viel Sauerwurm; keine	4. 10.	—	„	62,9	1,34
157	„ Unteres Lurtz	Milder Lehmboden	Grau- und Weißburgunder	„	5. 10.	—	„	66,4	1,34
158	„ Marteltal	Lehmboden	Meist Sylvaner mit etwas Knipperle, Elbling, Gutedel, Putzscheer	Wenig Wurm; keine	7. 10., gesund	—	„	60,4	1,59
159	„ Leimengrube	„	„	Wenig Sauerwurm; keine	8. 10., gesund	—	„	57,4	1,51
160	Burgheim, Burgheimer Au	Lehmboden mit Kalk	Gemisch	Stark wurmfaul und dürr keine	4. 10.	—	„	53,6	1,32
161	Walf, Rebacker	—	Knipperle	—	4. 10., gesund	—	„	63,0	1,59
162	„ „	—	Elbling	—	„	—	„	51,0	1,49
163	Heiligenstein, Förstel, tiefe Lage	Lehmiger Kiesboden	Weißer Elbling	Wurm; keine	4. 10., faul	—	„	48,5	1,58
164	„ Haesling, beste Lage	Kalkboden, lehmig	Hauptsorten Sylvaner, etwas Elbling, Grauburgunder, Knipperle, Portugieser etc.	„	7. 10.	—	„	66,7	1,64
165	Goxweiler, Verschiedene Lagen	Lehmboden mit Kalk	Gemisch	Stark wurmfaul und dürr; keine	3. 10.	—	„	44,6	1,50
166	„ Burand	Schwerer Tonboden	Elbling	Wurm; keine	5. 10., nicht reif	—	„	52,7	1,56
167	„ Wecken	„	Gutedel	—	8. 10., ziemlich reif	—	„	62,4	1,31
168	„ Burand	Grund und Lehmboden	Putzscheere	Sauerwurm und Lederbeeren; keine	3. 10.	—	„	34,4	1,31

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)
169	Goxweiler, Mittelberg	Mittelschwerer, kalkhaltiger Boden	Weißburgunder und Riesling	Sauerwurm und Lederbeeren; keine	5. 10.	—	Weiß	45,9	1,41
170	„ Burand	Mittelschwerer Boden	Elbling	„	6. 10.	—	„	57,7	1,64
171	„ Kiebelsholz	Lehm mit Kalk	Sylvaner	„	10. 10.	—	„	49,3	1,23
172	Bernhardsweiler, Kieshübel	Kies und Letten	Burgunder	Wurm; keine	3. 10., faul, unreif	—	„	50,4	1,41
173	Oberehnheim Stadtberg	Lehm mit Kalk	Riesling	Stark wurmfaul; keine	3. 10., dürr	—	„	53,9	1,57
174	„ Altan	Kalkboden	Sylvaner	Lederbeeren; keine	14. 10.	—	„	82,4	1,02
175	„ „	„	Riesling	„	„	—	„	76,9	1,33
176	Boersch, Allmand	Sandboden	Gemisch, meistens Sylvaner, Knipperle	Peronospora und Oidium; keine	10. 10.	—	„	52,5	1,56
177	„ Gutgesetz	Lehmboden	Gemisch, meistens Elbling	„	8. 10.	—	„	55,5	1,58
178	Molsheim, Hahnenberg, Finken	Kalksteinboden	Knipperle, Sylvaner	—	6. 10., gesund	—	„	55,3	1,29
179	Avolsheim, Oberfinken, Keltenreiser	„	„	—	7. 10., gesund	—	„	53,8	1,41
180	„ Pittwinkel	Schwerer Boden mit Kalkstein	„	—	„	—	„	50,3	1,66
181	„ Rödel	Kalksteinboden	„	—	5. 10., gesund	—	„	57,1	1,25
182	„ Finkenberg	„	„	—	6. 10., gesund	—	„	65,8	1,27
183	Wolxheim, Osterlänge	Leichter Lehmboden	Knipperle	Wurmfäule; keine	21. 9.	—	„	44,7	1,80
184	„ Bitzen	Mittelschwerer Lehmboden	Gemisch	Sehr wurmfaul; keine	22. 9.	—	„	53,4	1,85
185	„ Obermühl	Mittelschwerer Tonboden	Gemisch, etwas Riesling	Stark wurmfaul; keine	23. 9.	—	„	55,6	1,65
186	Fürdenheim, Mittelhausen, Gimbrett, bessere Lagen	Schwerer Tonboden, Gips und Kreide, schwerer Lehm	Knipperle, Sylvaner	Lederbeeren, Sauerwurm; keine	5./6. 10.	—	„	57,4	1,47
187	Lampertheim,	Mittlerer Lehmboden	Großer Räuschling	Blattfallkrankheit; keine	4. 10.	—	„	45,5	1,29
188	Vendenheim	„	Knipperle, großer Räuschling	Lederbeeren, Blattfallkrankheit; keine	5. 10.	—	„	57,3	1,40

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 (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
189	Mittelhausen, Verschiedene Gewanne	Lehmboden	Heunisch, Knipperle, Sylvaner	Lederbeeren, Sauerwurm etc. keine	7. 10.	—	Weiß	48,4	1,79
190	Prinzheim	Schwerer Lehmboden	Sylvaner	—	1. 10.	—	„	48,2	1,64
191	„	„	Roter Burgunder	—	3. 10.	—	Rot	65,2	2,30
192	„	„	Elbling	—	4. 10.	—	Weiß	49,7	1,60
193	Oberbronn, Hasenacker	Kalkboden	Elbling, Riesling	—	10. 10., ziemlich trockenfaul	—	„	66,6	1,60
194	Weißenburg, Hasselbach, ziemlich eben und tief gelegen	Kalkhaltiger Lehmboden	Gemisch, vorwiegend Sylvaner	Lederbeeren, Sauerwurm; keine	30. 9.	—	„	45,7	2,19
	Weinbaugebiet Lothringen.								
195	Vic, Foullys	Ton- und Kalkboden	Gemisch	—	4. 10., gesund	—	Rot	68,5	1,80
196	„ Vieux Chevets	Kalkboden	„	—	2. 10., zur Hälfte trocken	—	„	65,4	1,56
197	„ Courraux, Verte Troche	Tonboden	Gamay	—	7. 10., zur Hälfte trocken	—	„	58,9	1,79
198	„ Osties	Kalkboden	Blauer Burgunder, Vert de Lorraine	—	8. 10., gesund	—	„	62,4	1,60
199	„ Godelle	Ton- und Kalkboden	Gemisch	—	3. 10., einzelne Trauben vertrocknet	—	„	56,1	1,65
200	„ Ressoncotes	Kalkboden	„	—	4. 10., einzelne Trauben vertrocknet	—	„	62,4	1,24
201	„ Evèlôtis	Ton- und Kalkboden	„	—	5. 10., einzelne Trauben vertrocknet	—	„	58,1	1,54
202	Arry, Verschiedene Lagen	Schwerer Lehmboden	Gemisch Clairett	Peronospora und Sauerwurm; keine	4. 10.	—	Schill.	58,4	1,70
203	„ „	Mittelschwerer Lehmboden	Gemisch	„	4. 10.	—	Rot	59,4	1,56
204	Fèy, Verschiedene Lagen	„	„	„	5. 10.	—	„	57,6	1,61
205	Corny, Verschiedene Lagen	Steiniger Lehmboden	„	Spuren von Peronospora; keine	5. 10., Trauben ziemlich gesund	—	Schill.	57,7	1,53
206	„ „	„	„	„	„	—	„	57,1	1,50

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)	Spezifisches Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
207	Scy, Les Chappes	Lehm mit Muschel- und Kalkbeimischung	Sylvaner	Etwas Sauerwurm, leicht Peronospora; keine	23. 10.	—	Weiß	68,9	0,93
208	„ St. Alan	Schwerer Lehmboden mit Muschelkalk, gute Südlage	Riesling	Stark Sauerwurm, leicht Peronospora; keine	24. 10.	—	„	69,4	1,17
209	„ Verschiedene Lagen	Lehmiger Kalksteinboden	Gemisch	Sehr stark Peronospora und Sauerwurm; keine	3. 10.	—	Schill.	70,9	1,36
210	Wallingen, Base de Beurange, côte de Justemont	Ton- und Kalkboden	Gamay	Mehrere Krankheiten; keine	7. 10., faul	—	Weiß	55,5	1,74
211	„ „	Oolithischer Boden	Riesling	„	„	—	„	62,5	1,70
212	„ „	Ton- und Kalkboden	Elbling	„	10. 10., faul	—	„	55,5	1,51
213	„ „	Oolithischer Boden	Burgunder	„	„	—	Rot	69,5	1,53

B. Unter-Elsaß und Lothringen.

Bericht des chemischen Laboratoriums des Kaiserlichen Polizei-Präsidiums Straßburg. Prof. **Dr. C. Amthor** und **Dr. P. Kraus.**

Die Reben hatten den Winter ziemlich gut überstanden und es schadeten denselben, da sie in der Entwicklung zurückgeblieben waren, auch die Frühlingsfröste nicht. Allerdings war das Holz teilweise recht kurz und es mußten auch viele Stöcke, welche im Vorjahre durch die Kälte Not gelitten hatten, ausgerissen werden. Schon zu Anfang des Jahres erschwerte das öftere Regnen die Arbeiten in den Weinbergen, und erst Ende Februar konnte mit dem Schnitt begonnen werden. Das naßkalte Wetter hielt bis zum 12. Mai an, worauf warme Tage einsetzten. Der Blütenansatz war meist reichlich und berechtigte zu großen Hoffnungen. Bei Beginn der Blüte, gegen den 20. Juni trat jedoch wieder Regenwetter ein und hielt mehrere Wochen lang an. Die Folge war, daß die Blüte langsam verlief und sich sowohl Peronospora als auch Oidium außerordentlich üppig entwickelten. Da im Juli bei niederer Temperatur der Regen weiter anhielt und bis Anfang August beinahe kein Tag ohne Regen verging, entwickelte sich der Wurm, der den vorhergehenden milden Winter gut überstanden hatte, in ungewöhnlicher Weise. Anfang September trat schon kaltes Spätjahrwetter mit Nebel und fast täglichen Regengüssen ein. Die Trauben faulten allenthalben und der Ertrag ging von Tag zu Tag zurück. In einzelnen Gemarkungen waren kaum noch gesunde Trauben zu finden. Unreif waren die meisten.

Um noch zu retten, was zu retten war, trotzdem die Trauben unreif und die Beeren hart waren, wurde meist frühzeitig mit Herbsten begonnen. So z. B. begannen in Rappoltsweiler einige Winzer schon am 14. September zu lesen, während der Allgemeinherbst am 19. September anfing und in der Umgegend von Rappoltsweiler, sowie in Dambach am 26. September im Gang war.

Die Qualität war die denkbar schlechteste. Im Unterelsaß wurden Mostgewichte bis herunter zu 31,3° Öchsle und Säuregehalte bis zu 1,85 g in 100 ccm, in Lothringen Mostgewichte bis herunter zu 55° Öchsle und Säuregehalte bis zu 1,72 g in 100 ccm beobachtet.

Überaus kläglich war die Quantität. Dieselbe belief sich in ganz Elsaß-Lothringen auf 151 500 Hektoliter, was einen Durchschnittsertrag von ca. 5,2 Hektoliter pro Hektar entspricht. Nachfolgende Zusammenstellung möge einen Überblick über den Ertrag einer Anzahl von Jahren geben.

Jahrgang	Quantität in Hektolitern	Wert in Millionen Mark
1880	149 000	6
1891	292 000	9,7
1893	493 000	30,9
1895	408 000	14,5
1896	1 511 000	28,3
1900	1 251 000	33,7
1908	1 127 000	38
1909	436 500	13,1
1910	151 500	8,1

Über die Preisbewegung ist folgendes zu berichten.

Die Preise begannen schon im Juli anzuziehen, und stiegen, als die Aussichten auf einen einigermaßen befriedigenden Herbst immer schlechter wurden, bis zum Herbst noch erheblich. Im September wurden 1909er Weine mit 56—59 Mk. und ältere mit 70—75 Mk. pro Hektoliter bezahlt. Der neue Wein, der im Vorjahr noch für 36—42 Mk. erhältlich war, erzielte 60—62 Mk., war aber bald ausverkauft.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. 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)	Most-Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
	Weinbaugebiet Unter-Elsaß.								
1	Triembach, Dorschel, sonnige Lage	Schwerer Boden, gute Düngung	Burger	Sauerwurm, Peronospora, Oidium; 1 mal gespritzt	6. u. 7. 10., Trauben teilweise reif, viele eingetrocknet	—	Weiß	36,9	1,95
2	„ Schrann, Nordseite	„	„	„	„	—	„	37,3	1,90

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)	Most-Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
3	Scherweiler, Wann, Koerneberg	Leichter Boden, Kuhdünger	Knipperle	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	29. 9. bis 6. 10., ¾ reif	—	Weiß	45	1,85
4	„ Lerchenbühl	Mittlerer Boden, Kuhdünger	Burger und Riesling	„	„	—	„	42	1,67
5	„ „	Gemischter Satz	—	—	—	—	„	57,5	1,50
6	„ Berglage	„	—	—	—	—	„	49,4	1,46
7	„ Ebene	„	—	—	—	—	„	51,8	1,52
8	Kinzheim, verschiedene Lagen	„	—	—	—	—	„	62	1,35
9	„ „	„	—	—	—	—	„	70,2	1,39
10	Weiler, verschiedene Lagen	—	Knipperle	—	—	—	„	55,2	1,64
11	„ „	—	Burger	—	—	—	„	57,3	1,73
12	Dambach, Verschiedene Lagen	—	—	—	26. 9.	—	„	60,9	1,28
13	„ „	—	—	—	„	—	„	57,2	0,81
14	Barr	Lehmboden, Stalldünger	Verschiedene	Peronospora, Oidium, Sauerwurm, Springwurm; 2 mal gespritzt u. geschwefelt	3. 10., unreif und teilweise faul	—	„	53,4	1,38
15	„ Kirchberg	Kalkboden, Stalldünger	Sylvaner und Trollinger	Peronospora, Oidium, Sauerwurm (Heuwurm); gespritzt und geschwefelt	7. 10.	—	Schill.	71,3	1,53
16	Heiligenstein, Au	Lehmboden, Stalldünger	Klevner, Sylvaner, Knipperle	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	5. 10., meist unreif	—	Weiß	42,5	1,45
17	„ Jungholz	Lehm- und Lettboden, Stalldünger	Knipperle, Sylvaner	„	4. 10., meist unreif	—	„	30,3	0,81
18	Gertweiler, Verschiedene Gewann der Ebene	Lehmboden, gute Stalldüngung	Gemischter Satz, vorwiegend Sylvaner	„	7. u. 8. 10., zum Teil unreif und gefault	—	„	60,8	1,32
19	„ Verschiedene Gewann	Schwerer Lehmboden, gute Stalldüngung	Gemischter Satz	Oidium, Peronospora, Sauerwurm, Fäulnis; gespritzt und geschwefelt	3. 10., teilweise unreif	—	„	48	1,45

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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schilcherwein)	Most-Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
20	Zellweiler, Verschiedene Lagen	Schwerer Boden, gute Stalldüngung	Gemischter Satz	Oidium, Peronospora, Sauerwurm, Fäulnis; mehrmals gespritzt und geschwefelt	Beginn 29. 9., Trauben alle unreif	—	Weiß	45,7	1,61
21	„ „	„	—	—	—	—	„	45,6	1,63
22	Bischofsheim, Auf der Hald	Kalkboden, Stalldünger	Knipperle u. sog. Oberländer	Peronospora; gespritzt und geschwefelt	6. 10., unreif	—	„	49,2	1,77
23	„ Hottler	Steiniger Lehmboden, Stalldünger	Sogenannter Bischemer Lampert	„	„	—	„	34,2	1,33
24	Rosheim, Waldenhausen	Schwerer Steinboden, gute Düngung	Burger	Peronospora mit Lederbeerenkrankheit; nicht bekämpft	6. 10., mittelreif	—	„	42	1,81
25	„ Hufrain	Lehm- und Steinboden, gute Düngung	Burger und Weißlanger	Oidium und Peronospora; gespritzt	5. 10., zum Teil unreif	—	„	32,6	1,11
26	Dorlisheim, Verschiedene Lagen	—	Gemischter Satz	—	—	—	„	38,6	1,51
27	„ „	—	„	—	—	—	„	37,8	1,53
28	Molsheim, Verschiedene Lagen	Gemischter Satz	—	—	—	—	„	55,9	1,59
29	„ „	„	—	—	—	—	„	52,9	1,07
30	Oberehnheim, Berg	Kalk- und Steinboden, Stalldünger	Riesling, Auslese	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	reif, teilweise edelfaul	Hagel	„	72	1,29
31	„ „	„	Sylvaner, Gutedel, Traminer	„	„	„	„	71,8	1,06
32	„ „	„	Gemischter Satz	—	—	—	—	51,2	0,99
33	„ „	„	„	—	—	—	—	32,6	0,85
34	„ Verschiedene Lagen	Gemischter Satz	—	—	—	—	„	45,5	1,35
35	Wolxheim, Rotsteingrub, Quatre Vent, hohe Lage	Rotsandstein und Weißkalkstein	Riesling, Sylvaner, Burger	Oidium, Peronospora, Wurm; gespritzt und geschwefelt	22.—23. 9., nicht reif, teilweise gefault	—	„	50,9	1,39
36	„ Steig, Baumgarten, niedere Lage	Guter Boden, vor 2 Jahren gedüngt	Knipperle, Elbling, Süßling	„	24. 9., unreif, teilweise gefault	—	„	31,3	1,49
37	Sulzbad, Im Marker, Winterseite	Lehmboden, vor 2 Jahren gedüngt	Knipperle und Sylvaner	Etwas Oidium;	6. 10., Trauben gesund, nicht ganz reif	—	„	56,2	1,57

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)	Most-Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
38	Sulzbad, In der Häut, Sommerseite	Kalkboden, vor 5 Jahren zuletzt gedüngt	Riesling u. Rheinelber	Keine; 2 mal gespritzt	7. 10., Trauben ziemlich reif	—	Weiß	61,2	1,54
39	Scharrachbergheim, Hinter dem Schloß, gute Lage	Ziemlich schwerer Lehm- und Lettenbod., vor 2 Jahren Stalldünger	Elbling, Sylvaner, Riesling, Knipperle, Klevner	Oidium, Peronospora; 2mal gespritzt, 1mal geschwefelt	8. 10., Trauben halbreif u. teilweise faul	—	„	53,7	1,54
40	„ Brunnacker, gute Lage	Gelber Letten, nicht gedüngt	Elbling, Knipperle	„	7. 10., Trauben halbreif u. teilweise faul	—	„	45,4	1,78
41	Marlenheim, Liesberg, beste Lage	Kalksteinboden, nichtgedüngt	Gemischter Satz	Peronospora mit Lederbeeren, Oidium; 3 mal gespritzt, 3—4 mal geschwefelt	13. 10.	—	„	72,5	1,44
42	„ Am Griß, geringste Lage	„	„	„	12. 10.	—	„	57	1,41
43	Ottrott, Hütt, mittlere Lage	Sandboden, gut gedüngt	Knipperle, Burger, Thalburger	Heu- und Sauerwurm;	5. 10., gesund aber nur teilweise reif	—	„	47,2	1,85
44	„ Loch, gute Lage	Sandiger Lehmboden, gut gedüngt	Ottrotter Rotes	„	6. 10., gesund aber nur teilweise reif	—	Rot	64	1,03
45	Ballbronn, Verschiedene Lagen	—	Gemischter Satz	—	—	—	Weiß	41,5	1,52
46	Flexburg, Verschiedene Lagen	—	„	—	—	—	„	43	1,53
47	„ „	—	„	—	—	—	„	49,8	1,59
48	Weißenburg, Steingrub, mittlere Lage	Kalk- und Sandsteinboden, Kuhdünger	Gemischter Satz	Keine; 2mal gespritzt, 2mal geschwefelt	unreif, teilweise faul	—	„	45,5	1,62
49	Kleeburg, Reifenberg	Schwerer Tonboden, Stalldünger	Sylvaner, Elbling, Schamper, Malvasier	Peronospora, Oidium, stark Sauerwurm; 4mal gespritzt, 3mal geschwefelt	5. 10., größtenteils unreif und teilweise gefault	—	„	55	1,50
50	Rott, Birkenloch	Lettenboden, gut gedüngt	Österreicher	Peronospora, Oidium, Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	8. 10., unreif und teilweise gefault	—	„	47,3	1,83
51	Gimbrett, Am Katzenberg	Kalksteinboden, Stalldünger	Knipperle, Sylvaner, Grauklevner, Gutedel, Hartfinsch	Keine; 2mal gespritzt	8. 10., reif, teilweise gefault	—	„	67,7	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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Most-Gewicht des filtrierten Mostes bei 15° C (Grade nach Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
52	Gimbrett, in der Mehrkann	Roter Letten, Stalldünger	Knipperle u. Sylvaner	Peronospora; 3 mal gespritzt	7. 10., gesunde Trauben reif, die übrigen angefault	—	Weiß	55,2	1,14
			Weinbaubezirk Lothringen.						
53	Scy, Ste. Alance	Schwerer Lehm mit Muschelkalk	Riesling	Sehr starke Peronospora, sowie Sauerwurm; 5malig. Spritzen mit Kupfervitriol-Soda, einmal unter Zusatz von Sulfuite	27. 10., Trauben gesund, etwas Sauerfäule	Ungenügende Reife durch zu viel Regen während des ganz. Jahres, schlechter Herbst	Weiß	67,2	1,27
54	„ les Chappes	Leichter Lehm mit Muschelkalk	Sylvaner	„	21. 10., Trauben gesund	„	„	66,3	0,95
55	„ les grandes cotes	„	Clairet, Gemisch, sogenannte petites espèces Trauben	Sehr starke Peronospora sowie Sauerwurm; 3—4 mal gespritzt	4. 10., Trauben stark vom Sauerwurm gefressen	„	„	71,5	1,31
56	Corny	Mittlerer Lehmboden	Clairet, Gemisch, mit mehr Gamay	Mittelschwer von Peronospora befallen; mehrfach gespritzt	7. 10., Trauben gesund	„	„	55,8	1,46
57	Anry	Lehmboden	Clairet, Gemisch, mehr große races (Erisé)	Stark von Peronospora befallen; mehrfach mit Kupferkalk gespritzt	6. 10., Trauben gesund, wenig sauerfaul	„	„	58,2	1,72

Freie Säuren (g in 100 ccm)
1,14
1,27
0,95
1,31
1,46
1,72

Anhang.

Weinmost-Ernte im Jahre 1910[1]).

Entnommen aus „Vierteljahrshefte zur Statistik des Deutschen Reichs", 1911, Erstes Heft (S. 123—129).

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, sodaß 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 Weinbauvereine — 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 Be-

[1]) Vergl. Arbeiten a. d. Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXII, S. 180; Bd. XXIII, S. 184; Bd. XXIV, S. 546; Bd. XXVII, S. 178; Bd. XXIX, S. 165; Bd. XXXII, S. 546; Bd. XXXV, S. 378.

Fortsetzung siehe S. 430.

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
Reg.-Bez. Frankfurt, Posen und Liegnitz						
Weißwein		482,2	2 039	4,2	93 946	46,1
Rotwein		590,0	2 397	4,1	113 539	47,4
Zusammen	16	1 072,2	4 436	4,1	207 485	46,8
Reg.-Bez. Potsdam und die Kreise Liebenwerda, Schweinitz, Wittenberg und Delitzsch						
Weißwein		34,0	59	1,7	2 660	45,1
Rotwein		43,0	112	2,6	4 076	36,4
Zusammen	2	77,0	171	2,2	6 736	39,4
Saale- und Unstrutgebiete						
Weißwein		153,2	598	3,9	25 742	43,0
Rotwein		25,0	29	1,2	1 372	47,3
Zusammen	6	178,2	627	3,5	27 114	43,2
Maingebiet						
Weißwein		74,0	182	2,5	16 962	93,2
Rotwein		1,3	—	—	—	—
Zusammen	2	75,3	182	2,4	16 962	93,2
Rheingau						
Weißwein		2 133,6	11 505	5,4	1 327 202	115,4
Rotwein		33,5	60	1,8	10 554	175,9
Zusammen	20	2 167,1	11 565	5,3	1 337 756	115,7
Rheingebiet ausschl. des Rheingaus						
Weißwein		1 739,7	3 934	2,3	256 843	65,3
Rotwein		256,7	66	0,3	4 955	75,1
Zusammen	36	1 996,4	4 000	2,0	261 798	65,4
Nahegebiet						
Weißwein		2 720,8	26 097	9,6	1 599 512	61,3
Rotwein		31,8	165	5,2	9 024	54,7
Zusammen	42	2 752,6	26 262	9,5	1 608 536	61,2
Mosel-, Saar- und Ruwergebiete						
Weißwein		6 135,2	183 527	29,9	15 878 339	86,5
Rotwein		0,6	8	13,3	606	75,8
Zusammen	105	6 135,8	183 535	29,9	15 878 945	86,5
Ahrgebiet						
Weißwein		45,0	224	5,0	12 974	57,9
Rotwein		598,0	3 018	5,0	224 174	74,3
Zusammen	9	643,0	3 242	5,0	237 148	73,1
Lahngebiet						
Weißwein		—	—	—	—	—
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Übriges Preußen						
Weißwein		—	—	—	—	—
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Königreich Preußen						
Weißwein		**13 517,7**	**228 165**	**16,9**	**19 214 180**	**84,2**
Rotwein		**1 579,9**	**5 855**	**3,7**	**368 300**	**62,9**
Zusammen	**238**	**15 097,6**	**234 020**	**15,5**	**19 582 480**	**83,7**

im Jahre 1910.

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
173,8	4,2	730	46,1	33 653	656,0	2 769	4,2	127 599	46,1	195
156,0	4,1	640	47,4	30 336	746,0	3 037	4,1	143 875	47,4	193
329,8	4,2	1 370	46,7	63 989	1 402,0	5 806	4,1	271 474	46,8	194
7,1	1,7	12	45,1	541	41,1	71	1,7	3 201	45,1	78
25,2	2,6	66	36,4	2 402	68,2	178	2,6	6 478	36,4	95
32,3	2,4	78	37,7	2 943	109,3	249	2,3	9 679	38,9	89
90,2	3,9	352	43,0	15 136	243,4	950	3,9	40 878	43,0	168
23,5	1,2	28	47,3	1 324	48,5	57	1,2	2 696	47,3	56
113,7	3,3	380	43,3	16 460	291,9	1 007	3,4	43 574	43,3	149
115,9	2,5	290	93,2	27 028	189,9	472	2,5	43 990	93,2	232
1,0	—	—	—	—	2,3	—	—	—	—	—
116,9	2,5	290	93,2	27 028	192,2	472	2,5	43 990	93,2	229
17,2	5,4	93	115,4	10 732	2 150,8	11 598	5,4	1 337 934	115,4	622
—	—	—	—	—	33,5	60	1,8	10 554	175,9	315
17,2	5,4	93	115,4	10 732	2 184,3	11 658	5,3	1 348 488	115,7	617
254,3	2,3	585	65,3	38 201	1 994,0	4 519	2,3	295 044	65,3	148
95,2	0,3	29	75,1	2 178	351,9	95	0,3	7 133	75,1	20
349,5	1,8	614	65,8	40 379	2 345,9	4 614	2,0	302 177	65,5	129
252,0	9,6	2 419	61,3	148 285	2 972,8	28 516	9,6	1 747 797	61,3	588
8,0	5,2	42	54,7	2 297	39,8	207	5,2	11 321	54,7	284
260,0	9,5	2 461	61,2	150 582	3 012,6	28 723	9,5	1 759 118	61,2	584
743,8	29,9	22 240	86,5	1 923 760	6 879,0	205 767	29,9	17 802 099	86,5	2 588
5,5	13,3	73	75,8	5 533	6,1	81	13,3	6 139	75,8	1 006
749,3	29,8	22 213	86,5	1 929 293	6 885,1	205 848	29,9	17 808 238	86,5	2 586
30,1	5,0	151	57,9	8 743	75,1	375	5,0	21 717	57,9	289
68,9	5,0	345	74,3	25 634	666,9	3 363	5,0	249 808	74,3	375
99,0	5,0	496	69,3	34 377	742,0	3 738	5,0	271 525	72,6	366
31,4	16,8	528	84,0	44 352	31,4	528	16,8	44 352	84,0	1 412
5,5	3,6	20	61,9	1 238	5,5	20	3,6	1 238	61,9	225
36,9	14,9	548	83,2	45 590	36,9	548	14,9	45 590	83,2	1 236
25,5	16,8	428	84,0	35 952	25,5	428	16,8	35 952	84,0	1 410
4,4	3,6	16	61,9	990	4,4	16	3,6	990	61,9	225
29,9	14,8	444	83,2	36 942	29,9	444	14,8	36 942	83,2	1 236
1 741,3	**16,0**	**27 828**	**82,2**	**2 286 383**	**15 259,0**	**255 993**	**16,8**	**21 500 563**	**84,0**	**1 409**
393,2	**3,2**	**1 259**	**57,1**	**71 932**	**1 973,1**	**7 114**	**3,6**	**440 232**	**61,9**	**223**
2 134,5	**13,6**	**29 087**	**81,1**	**2 358 315**	**17 232,1**	**263 107**	**15,3**	**21 940 795**	**83,4**	**1 273**

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		4 445,5	52 946	11,9	3 546 328	67,0
Rotwein		1 556,2	37 985	24,4	1 849 254	48,7
Zusammen	32	6 001,7	90 931	15,2	5 395 582	59,3
II. Qualitätsbezirk [2]						
Weißwein		6 151,1	52 545	8,5	3 107 345	59,1
Rotwein		228,8	1 246	5,4	64 145	51,5
Zusammen	89	6 379,9	53 791	8,4	3 171 490	59,0
III. Qualitätsbezirk [3]						
Weißwein		2 496,4	35 322	14,1	2 324 485	65,8
Rotwein		272,8	4 988	18,3	228 325	45,8
Zusammen	93	2 769,2	40 310	14,6	2 552 810	63,3
Übrige Pfalz						
Weißwein		—	—	—	—	—
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Unterfranken						
Weißwein		5 010,2	24 270	4,8	1 526 051	62,9
Rotwein		74,6	367	4,9	22 292	60,7
Zusammen	174	5 084,8	24 637	4,8	1 548 343	62,8
Mittelfranken						
Weißwein		282,1	779	2,8	51 472	66,1
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	13	282,1	779	2,8	51 472	66,1
Schwaben						
Weißwein		84,1	662	7,9	33 878	51,2
Rotwein		1,2	4	3,3	216	54,0
Zusammen	6	85,3	666	7,8	34 094	51,2
Übrige Landesteile						
Weißwein		—	—	—	—	—
Rotwein		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Königreich Bayern						
Weißwein		**18 469,4**	**166 524**	**9,0**	**10 589 559**	**63,6**
Rotwein		**2 133,6**	**44 590**	**20,9**	**2 164 232**	**48,5**
Zusammen	**407**	**20 603,0**	**211 114**	**10,2**	**12 753 791**	**60,4**

Umfaßt die Bezirksämter [1]) Dürkheim u. Neustadt a. H. — [2]) Bergzabern, Germersheim, Landau u.

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
3,4	13,8	47	69,6	3 269	4 448,9	52 993	11,9	3 549 597	67,0	798
7,0	29,7	208	48,7	10 130	1 563,2	38 193	24,4	1 859 384	48,7	1 189
10,4	24,5	255	52,5	13 399	6 012,1	91 186	15,2	5 408 981	59,3	900
40,4	3,9	157	57,8	9 073	6 191,5	52 702	8,5	3 116 418	59,1	503
4,9	1,0	5	51,4	257	233,7	1 251	5,4	64 402	51,5	276
45,3	3,6	162	57,6	9 330	6 425,2	53 953	8,4	3 180 820	59,0	495
129,7	7,3	950	65,8	62 514	2 626,1	36 272	13,8	2 386 999	65,8	909
20,2	1,9	39	40,8	1 592	293,0	5 027	17,2	229 917	45,7	785
149,9	6,6	989	64,8	64 106	2 919,1	41 299	14,1	2 616 916	63,4	896
2,8	6,8	19	64,9	1 233	2,8	19	6,8	1 233	64,9	440
0,5	8,0	4	47,5	190	0,5	4	8,0	190	47,5	380
3,3	7,0	23	61,9	1 423	3,3	23	7,0	1 423	61,9	431
168,5	3,8	647	62,0	40 083	5 178,7	24 917	4,8	1 566 134	62,9	302
11,3	3,7	42	54,0	2 268	85,9	409	4,8	24 560	60,0	286
179,8	3,8	689	61,5	42 351	5 264,6	25 326	4,8	1 590 694	62,8	302
64,3	2,2	144	66,1	9 518	346,4	923	2,7	60 990	66,1	176
0,5	—	—	—	—	0,5	—	—	—	—	—
64,8	2,2	144	66,1	9 518	346,9	923	2,7	60 990	66,1	176
1,5	8,0	12	51,2	614	85,6	674	7,9	34 492	51,2	403
—	—	—	—	—	1,2	4	3,3	216	54,0	180
1,5	8,0	12	51,2	614	86,8	678	7,8	34 708	51,2	400
58,8	4,8	282	63,9	18 020	58,8	282	4,8	18 020	63,9	306
0,7	5,7	4	48,3	193	0,7	4	5,7	193	48,3	276
59,5	4,8	286	63,7	18 213	59,5	286	4,8	18 213	63,7	306
469,4	**4,8**	**2 258**	**63,9**	**144 324**	**18 938,8**	**168 782**	**8,9**	**10 733 883**	**63,6**	**567**
45,1	**6,7**	**302**	**48,4**	**14 630**	**2 178,7**	**44 892**	**20,6**	**2 178 862**	**48,5**	**1 000**
514,5	**5,0**	**2 560**	**62,1**	**158 954**	**21 117,5**	**213 674**	**10,1**	**12 912 745**	**60,4**	**611**

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		396,7	364	0,9	20 930	57,5
Rotwein		52,7	49	0,9	2 940	60,0
Gemischter Wein		450,9	608	1,3	36 237	59,6
Zusammen	49	900,3	1 021	1,1	60 107	58,9
Unteres Neckartal						
Weißwein		765,2	1 581	1,5	83 955	72,5
Rotwein		3 079,8	11 260	3,7	878 280	78,0
Gemischter Wein		4 101,0	8 498	2,1	571 066	67,2
Zusammen	178	7 946,0	20 916	2,6	1 533 301	73,3
Remstal						
Weißwein		291,7	2 753	9,4	226 297	82,2
Rotwein		107,7	1 246	11,6	94 945	76,2
Gemischter Wein		1 065,1	4 112	3,9	287 018	69,8
Zusammen	48	1 464,5	8 111	5,5	608 260	75,0
Enztal						
Weißwein		25,9	35	1,4	2 671	76,3
Rotwein		419,9	804	1,9	60 300	75,0
Gemischter Wein		921,1	770	0,8	50 204	65,2
Zusammen	51	1 366,9	1 609	1,2	113 175	70,3
Zabergäu						
Weißwein		6,5	3	0,5	190	63,2
Rotwein		477,8	627	1,3	40 755	65,0
Gemischter Wein		958,4	1 009	1,1	62 457	61,9
Zusammen	30	1 442,7	1 639	1,1	103 402	63,1
Kocher- und Jagsttal						
Weißwein		763,4	1 199	1,6	79 614	66,4
Rotwein		22,6	—	—	—	—
Gemischter Wein		366,0	525	1,4	34 965	66,6
Zusammen	63	1 152,0	1 724	1,5	114 579	66,5
Taubergrund						
Weißwein		398,5	100	0,3	4 900	49,0
Rotwein		26,8	19	0,7	1 034	54,4
Gemischter Wein		840,0	1 581	1,9	86 481	54,7
Zusammen	39	1 265,3	1 700	1,3	92 415	54,4
Bodenseegegend						
Weißwein		77,0	788	10,2	35 854	45,5
Rotwein		12,4	27	2,2	1 474	54,6
Gemischter Wein		2,2	18	8,2	1 066	59,2
Zusammen	13	91,6	833	9,1	38 394	46,1
Königreich Württemberg						
Weißwein		**2 724,9**	**6 400**	**2,3**	**454 411**	**71,0**
Rotwein		**4 199,7**	**14 032**	**3,3**	**1 079 728**	**76,9**
Gemischter Wein		**8 704,7**	**17 121**	**2,0**	**1 129 494**	**66,0**
Zusammen	**471**	**15 629,3**	**37 553**	**2,4**	**2 663 633**	**70,9**

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
—	—	—	—	—	396,7	364	0,9	20 930	57,5	53
—	—	—	—	—	52,7	49	0,9	2 940	60,0	56
—	—	—	—	—	450,9	608	1,3	36 237	59,6	80
—	—	—	—	—	900,3	1 021	1,1	60 107	58,9	67
—	—	—	—	—	765,2	1 158	1,5	83 955	72,5	110
—	—	—	—	—	3 079,8	11 260	3,7	878 280	78,0	285
—	—	—	—	—	4 101,0	8 498	2,1	571 066	67,2	139
—	—	—	—	—	7 946,0	20 916	2,6	1 533 301	73,3	193
—	—	—	—	—	291,7	2 753	9,4	226 297	82,2	776
—	—	—	—	—	107,7	1 246	11,6	94 945	76,2	882
—	—	—	—	—	1 065,1	4 112	3,9	287 018	69,8	269
—	—	—	—	—	1 464,5	8 111	5,5	608 260	75,0	415
—	—	—	—	—	25,9	35	1,4	2 671	76,3	103
—	—	—	—	—	419,9	804	1,9	60 300	75,0	144
—	—	—	—	—	921,1	770	0,8	50 204	65,2	55
—	—	—	—	—	1 366,9	1 609	1,2	113 175	70,3	83
—	—	—	—	—	6,5	3	0,5	190	63,2	29
—	—	—	—	—	477,8	627	1,3	40 755	65,0	85
—	—	—	—	—	958,4	1 009	1,1	62 457	61,9	65
—	—	—	—	—	1 442,7	1 639	1,1	103 402	63,1	72
—	—	—	—	—	763,4	1 199	1,6	79 614	66,4	104
—	—	—	—	—	22,6	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	366,0	525	1,4	34 965	66,6	96
—	—	—	—	—	1 152,0	1 724	1,5	114 579	66,5	99
—	—	—	—	—	398,5	100	0,3	4 900	49,0	12
—	—	—	—	—	26,8	19	0,7	1 034	54,4	39
—	—	—	—	—	840,0	1 581	1,9	86 481	54,7	103
—	—	—	—	—	1 265,3	1 700	1,3	92 415	54,4	73
—	—	—	—	—	77,0	788	10,2	35 854	45,5	466
—	—	—	—	—	12,4	27	2,2	1 474	54,6	119
—	—	—	—	—	2,2	18	8,2	1 066	59,2	485
—	—	—	—	—	91,6	833	9,1	38 394	46,1	419
—	—	—	—	—	**2 724,9**	**6 400**	**2,3**	**454 411**	**71,0**	**167**
—	—	—	—	—	**4 199,7**	**14 032**	**3,3**	**1 079 728**	**76,9**	**257**
—	—	—	—	—	**8 704,7**	**17 121**	**2,0**	**1 129 494**	**66,0**	**130**
—	—	—	—	—	**15 629,3**	**37 553**	**2,4**	**2 663 633**	**70,9**	**170**

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		627,0	6 061	9,7	314 577	51,9
Rotwein		294,0	1 337	4,5	84 957	63,5
Gemischter Wein		26,0	550	21,1	33 000	60,0
Zusammen	46	947,0	7 948	8,4	432 534	54,4
Oberes Rheintal						
Weißwein		135,0	373	2,8	17 700	47,5
Rotwein		51,0	16	0,3	766	47,9
Gemischter Wein		39,0	142	3,6	6 444	45,4
Zusammen	16	225,0	531	2,4	24 910	46,9
Markgräfler Gegend						
Weißwein		2 772,0	1 588	0,6	90 075	56,7
Rotwein		20,0	24	1,2	1 620	67,5
Zusammen	72	2 792,0	1 612	0,6	91 695	56,9
Kaiserstuhl						
Weißwein		2 334,0	3 652	1,6	224 251	61,4
Rotwein		131,0	125	1,0	7 310	58,5
Gemischter Wein		175,0	776	4,4	44 672	57,6
Zusammen	25	2 640,0	4 553	1,7	276 233	60,7
Breisgau						
Weißwein		1 402,0	7 569	5,4	436 285	57,6
Rotwein		43,0	64	1,5	3 676	57,4
Gemischter Wein		112,0	901	8,0	51 189	56,8
Zusammen	38	1 557,0	8 534	5,5	491 150	57,6
Ortenau und Bühler Gegend						
Weißwein		2 090,0	11 329	5,4	680 872	60,1
Rotwein		448,0	1 131	2,5	85 937	76,0
Gemischter Wein		431,0	861	2,0	49 366	57,3
Zusammen	66	2 969,0	13 321	4,5	816 175	61,3
Untere Rheingegend						
Weißwein		473,0	1 977	4,2	93 940	47,5
Rotwein		97,0	485	5,0	35 820	73,9
Gemischter Wein		346,0	25	0,1	1 500	60,0
Zusammen	29	916,0	2 487	2,7	131 260	52,8
Kraichgau u. Neckargegend						
Weißwein		484,0	95	0,2	4 798	50,5
Rotwein		212,0	22	0,1	1 240	56,4
Gemischter Wein		239,0	292	1,2	19 530	66,9
Zusammen	29	935,0	409	0,4	25 568	62,5
Bergstraße						
Weißwein		258,0	307	1,2	24 900	81,1
Rotwein		93,0	76	0,8	4 895	64,4
Zusammen	11	351,0	383	1,1	29,795	77,8
Main- und Taubergegend						
Weißwein		1 200,0	293	0,2	9 964	34,0
Rotwein		19,0	10	0,5	600	60,0
Gemischter Wein		56,0	—	—	—	—
Zusammen	41	1 275,0	303	0,2	10 564	34,9
Großherzogtum Baden						
Weißwein		**11 775,0**	**33 244**	**2,8**	**1 897 362**	**57,1**
Rotwein		**1 408,0**	**3 290**	**2,3**	**226 821**	**68,9**
Gemischter Wein		**1 424,0**	**3 547**	**2,5**	**205 701**	**58,0**
Zusammen	**373**	**14 607,0**	**40 081**	**2,7**	**2 329 884**	**58,1**

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
79,0	9,7	764	51,9	39 652	706,0	6 825	9,7	354 229	51.9	502
37,0	4,5	168	63,5	10 675	331,0	1 505	4,5	95 632	63,5	289
3,0	21,1	63	60,0	3 780	29,0	613	21,1	36 780	60,0	1 268
119,0	8,4	995	54,4	54 107	1 066,0	8 943	8,4	486 641	54,4	457
71,0	2,8	196	47,4	9 300	206,0	569	2,8	27 000	47,4	131
27,0	0,3	8	47,9	383	78,0	24	0,3	1 149	47,9	15
20,0	3,6	73	45,4	3 314	59,0	215	3,6	9 758	45,4	165
118,0	2,3	277	46,9	12 997	343,0	808	2,4	37 907	46,9	111
130,0	0,6	74	56,7	4 197	2 902,0	1 662	0,6	94 272	56,7	32
1,0	1,2	1	67,5	68	21,0	25	1,2	1 688	67,5	80
131,0	0,6	75	56,9	4 265	2 923,0	1 687	0,6	95 960	56,9	33
—	—	—	—	—	2 334,0	3 652	1,6	224 251	61,4	96
—	—	—	—	—	131,0	125	1,0	7 310	58,5	56
—	—	—	—	—	175,0	776	4,4	44 672	57,6	255
—	—	—	—	—	2 640,0	4 553	1,7	276 233	60,7	105
238,0	5,4	1 285	57,6	74 067	1 640,0	8 854	5,4	510 352	57,6	311
7,0	1,5	10	57,4	574	50,0	74	1,5	4 250	57,4	85
19,0	8,0	153	56,8	8 692	131,0	1 054	8,0	59 881	56,8	457
264,0	5,5	1 448	57,6	83 333	1 821,0	9 982	5,5	574 483	57,6	315
87,0	5,4	472	60,1	28 367	2 177,0	11 801	5,4	709 239	60,1	326
19,0	2,5	48	76,0	3 647	467,0	1 179	2,5	89 584	76,0	192
18,0	2,0	36	57,3	2 064	449,0	897	2,0	51 430	57,3	115
124,0	4,5	556	61,3	34 078	3 093,0	13 877	4,5	850 253	61,3	275
85,0	4,2	355	47,5	16 870	558,0	2 332	4,2	110 810	47,5	198
18,0	5,0	90	73,9	6 647	115,0	575	5,0	42 467	73,9	369
62,0	0,1	4	60,0	240	408,0	29	0,1	1 740	60,0	4
165,0	2,7	449	52,9	23 757	1 081,0	2 936	2,7	155 017	52,8	143
225,0	0,2	45	50,5	2 273	709,0	140	0,2	7 071	50,5	10
98,0	0,1	10	56,4	564	310,0	32	0,1	1 804	56,4	6
111,0	1,2	135	66,9	9 028	350,0	427	1,2	28 558	66,9	82
434,0	0,4	190	62,4	11 865	1 369,0	599	0,4	37 433	62,5	27
4,0	1,2	5	81,1	406	262,0	312	1,2	25 306	81,1	97
1,0	0,8	1	64,4	64	94,0	77	0,8	4 959	64,4	53
5,0	1,1	6	78,3	470	356,0	389	1,1	30 265	77,8	85
194,0	0,2	46	34,0	1 564	1 394,0	339	0,2	11 528	34,0	8
3,0	0,5	2	60,0	120	22,0	12	0,5	720	60,0	33
9,0	—	—	—	—	65,0	—	—	—	—	—
206,0	0,2	48	35,1	1 684	1 481,0	351	0,2	12 248	34,9	8
1 113,0	**2,9**	**3 242**	**54,5**	**176 696**	**12 888,0**	**36 486**	**2,8**	**2 074 058**	**56,8**	**161**
211,0	**1,6**	**338**	**67,3**	**22 742**	**1 619,0**	**3 628**	**2,2**	**249 563**	**68,8**	**154**
242,0	**1,9**	**464**	**58,4**	**27 118**	**1 666,0**	**4 011**	**2,4**	**232 819**	**58,0**	**140**
1 566,0	**2,6**	**4 044**	**56,0**	**226 556**	**16 173,0**	**44 125**	**2,7**	**2 556 440**	**57,9**	**158**

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		306,0	217	0,7	9 934	45,8
Rotwein		7,0	—	—	—	—
Zusammen	8	313,0	217	0,7	9 934	45,8
Übriges Starkenburg						
Weißwein		188,0	217	1,2	10 628	49,0
Rotwein		1,0	—	—	—	—
Zusammen	26	189,0	217	1,2	10 628	49,0
Oberhessen						
Weißwein	4	2,0	—	—	—	—
Worms und Umgegend						
Weißwein		2 634,0	39 436	15,0	2 858 093	72,5
Rotwein		211,0	2 223	10,5	127 770	57,5
Zusammen	41	2 845,0	41 659	14,6	2 985 863	71,7
Oppenheim und Umgegend						
Weißwein	5	1 360,0	12 465	9,2	1 112 045	89,2
Mainz und Umgegend						
Weißwein		964,0	8 581	8,9	546 689	63,7
Rotwein		41,0	360	8,8	18 756	52,1
Zusammen	16	1 005,0	8 941	8,9	565 445	63,2
Ingelheim und Umgegend						
Weißwein		1 282,0	6 328	4,9	444 568	70,3
Rotwein		305,0	965	3,2	69 038	71,5
Zusammen	15	1 587,0	7 293	4,6	513 606	70,4
Wiesbachgebiet						
Weißwein		1 323,0	16 247	12,3	1 062 287	65,4
Rotwein		165,0	986	6,0	43 739	44,4
Zusammen	16	1 488,0	17 233	11,6	1 106 026	64,2
Bingen und Umgegend						
Weißwein		428,0	683	1,6	51 810	75,9
Rotwein		83,0	64	0,8	4 700	73,4
Zusammen	3	511,0	747	1,5	56 510	75,7
Rheinhessisches Nahegebiet						
Weißwein		526,0	7 161	13,6	484 300	67,6
Rotwein		29,0	189	6,5	10 480	55,5
Zusammen	10	555,0	7 350	13,2	494 780	67,3
Rheinhessisches Hügelland						
Weißwein		2 980,0	37 502	12,6	2 451 696	65,4
Rotwein		122,0	1 163	9,5	70 420	60,6
Zusammen	70	3 102,0	38 665	12,5	2 522 116	65,2
Großherzogtum Hessen						
Weißwein		**11 993,0**	**128 837**	**10,7**	**9 032 050**	**70,1**
Rotwein		**964,0**	**5 950**	**6,2**	**344 903**	**58,0**
Zusammen	**214**	**12 957,0**	**134 787**	**10,4**	**9 376 953**	**69,6**

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
—	—	—	—	—	306,0	217	0,7	9 934	45,8	32
—	—	—	—	—	7,0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	313,0	217	0,7	9 934	45,8	32
—	—	—	—	—	188,0	217	1,2	10 628	49,0	57
—	—	—	—	—	1,0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	189,0	217	1,2	10 628	49,0	57
—	—	—	—	—	2,0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	2 634,0	39 436	15,0	2 858 093	72,5	1 085
—	—	—	—	—	211,0	2 223	10,5	127 770	57,5	606
—	—	—	—	—	2 845,0	41 659	14,6	2 985 863	71,7	1 050
—	—	—	—	—	1 360,0	12 465	9,2	1 112 045	89,2	818
—	—	—	—	—	964,0	8 581	8,9	546 689	63,7	567
—	—	—	—	—	41,0	360	8,8	18 756	52,1	457
—	—	—	—	—	1 005,0	8 941	8,9	565 445	63,2	563
—	—	—	—	—	1 282,0	6 328	4,9	444 568	70,3	347
—	—	—	—	—	305,0	965	3,2	69 038	71,5	226
—	—	—	—	—	1 587,0	7 293	4,6	513 606	70,4	324
—	—	—	—	—	1 323,0	16 247	12,3	1 062 287	65,4	803
—	—	—	—	—	165,0	986	6,0	43 739	44,4	265
—	—	—	—	—	1 488,0	17 233	11,6	1 106 026	64,2	743
—	—	—	—	—	428,0	683	1,6	51 810	75,9	121
—	—	—	—	—	83,0	64	0,8	4 700	73,4	57
—	—	—	—	—	511,0	747	1,5	56 510	75,7	111
—	—	—	—	—	526,0	7 161	13,6	484 300	67,6	921
—	—	—	—	—	29,0	189	6,5	10 480	55,5	361
—	—	—	—	—	555,0	7 350	13,2	494 780	67,3	891
—	—	—	—	—	2 980,0	37 502	12,6	2 451 696	65,4	823
—	—	—	—	—	122,0	1 163	9,5	70 420	60,6	577
—	—	—	—	—	3 102,0	38 665	12,5	2 522 116	65,2	813
—	—	—	—	—	**11 993,0**	**128 837**	**10,7**	**9 032 050**	**70,1**	**753**
—	—	—	—	—	**964,0**	**5 950**	**6,2**	**344 903**	**58,0**	**358**
—	—	—	—	—	**12 957,0**	**134 787**	**10,4**	**9 376 953**	**69,6**	**724**

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		11 483,0	89 802	7,8	5 244 528	58,4
Rotwein		243,0	680	2,8	41 038	60,4
Gemischter Wein . . .		352,0	2 985	8,5	149 892	50,2
Zusammen	154	12 078,0	93 467	7,1	5 435 458	58,2
Ober-Elsaß						
Weißwein		9 388,0	32 842	3,5	1 880 369	57,3
Rotwein		91,0	238	2,6	13 205	55,5
Gemischter Wein . . .		46,0	113	2,4	6 443	57,1
Zusammen	78	9 525,0	33 193	3,5	1 900 017	57,2
Lothringen						
Weißwein		794,0	3 626	4,6	224 279	61,9
Rotwein		2 574,0	6 029	2,3	349 593	58,0
Gemischter Wein . . .		558,0	1 048	1,9	83 802	80,0
Zusammen	72	3 926,0	10 703	2,7	657 674	61,4
Elsaß-Lothringen						
Weißwein		**21 665,0**	**126 270**	**5,8**	**7 349 176**	**58,2**
Rotwein		**2 908,0**	**6 947**	**2,4**	**403 836**	**58,1**
Gemischter Wein . . .		**956,0**	**4 146**	**4,3**	**240 137**	**57,9**
Zusammen	**304**	**25 529,0**	**137 363**	**5,4**	**7 993 149**	**58,2**
Übriges Deutschland						
Weißwein		—	—	—	—	—
Rotwein		—	—	—	—	—
Gemischter Wein . . .		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Deutsches Reich						
Weißwein		**80 145,0**	**689 440**	**8,6**	**48 536 738**	**70,4**
Rotwein		**13 193,2**	**80 664**	**6,1**	**4 587 820**	**56,9**
Gemischter Wein . . .		**11 084,7**	**24 814**	**2,2**	**1 575 332**	**63,5**
Zusammen	**2007**	**104 422,9**	**794 918**	**7,6**	**54 699 890**	**68,8**

stimmung 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

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
1 355,0	5,7	7 758	52,1	404 066	12 838,0	97 560	7,6	5 648 594	57,9	440
69,0	3,6	247	49,2	12 209	312,0	927	3,0	53 247	57,4	171
207,0	7,3	1 503	49,3	74 069	559,0	4 488	8,0	223 961	49,9	401
1 631,0	5,8	9 508	51,6	490 344	13 709,0	102 975	7,5	5 925 802	57,5	432
680,0	1,8	1 232	55,5	68 395	10 068,0	34 074	3,4	1 948 764	57,2	194
18,0	0,6	10	52,0	526	109,0	248	2,3	13 731	55,4	129
59,0	2,0	116	55,9	6 524	105,0	229	2,2	12 967	56,5	123
757,0	1,8	1 358	55,6	75 445	10 282,0	34 551	3,4	1 975 462	57,2	192
277,0	4,1	1 132	60,8	68 824	1 071,0	4 758	4,4	293 103	61,6	274
787,0	2,1	1 673	53,8	89 997	3 361,0	7 702	2,3	439 590	57,1	131
196,0	2,4	464	53,1	24 638	754,0	1 512	2,0	108 440	71,7	144
1 260,0	2,6	3 269	56,1	183 459	5 186,0	13 972	2,7	841 133	60,2	162
2 312,0	**4,4**	**10 122**	**53,5**	**541 285**	**23 977,0**	**136 392**	**5,7**	**7 890 461**	**57,9**	**329**
874,0	**2,2**	**1 930**	**53,2**	**102 732**	**3 782,0**	**8 877**	**2,4**	**506 568**	**57,1**	**134**
462,0	**4,5**	**2 083**	**50,5**	**105 231**	**1 418,0**	**6 229**	**4,4**	**345 368**	**55,5**	**244**
3 648,0	**3,9**	**14 135**	**53,0**	**749 248**	**29 177,0**	**151 498**	**5,2**	**8 742 397**	**57,7**	**300**
161,0	**7,7**	**1 240**	**72,5**	**89 900**	**161,0**	**1 240**	**7,7**	**89 900**	**72,5**	**558**
54,0	**2,5**	**135**	**55,4**	**7 479**	**54,0**	**135**	**2,5**	**7 479**	**55,4**	**139**
5,5	**3,6**	**20**	**52,0**	**1 040**	**5,5**	**20**	**3,6**	**1 040**	**52,0**	**189**
220,5	**6,3**	**1 395**	**70,6**	**98 419**	**220,5**	**1 395**	**6,3**	**98 419**	**70,6**	**446**
5 796,7	**7,7**	**44 690**	**72,5**	**3 238 588**	**85 941,7**	**734 130**	**8,5**	**51 775 326**	**70,5**	**602**
1 577,3	**2,5**	**3 964**	**55,4**	**219 515**	**14 770,5**	**84 628**	**5,7**	**4 807 335**	**56,8**	**325**
709,5	**3,6**	**2 567**	**52,0**	**133 389**	**11 794,2**	**27 381**	**2,3**	**1 708 721**	**62,4**	**145**
8 083,5	**6,3**	**51 221**	**70,1**	**3 591 492**	**112 506,4**	**846 139**	**7,5**	**58 291 382**	**68,9**	**518**

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 2007 „Weinbau-Gemeinden" im Ertrage stehende Rebfläche von zusammen 104 423 ha berichtet worden, d. i. über 92,8 v. H. der gesamten im Ertrage stehenden Rebfläche des Reichs. Für Preußen sind 238 Weinbau-Gemeinden mit mindestens 20 ha Reb-

fläche = 87,6 v. H., für Bayern 407 mit mindestens 5 ha = 97,6 v. H., für Baden 373 mit mindestens 5 ha (oder noch geringerer Anbaufläche, sofern in der betreffenden Gemeinde eine besonders bekannte Weinsorte gebaut wird) = 90,3 v. H., für Elsaß-Lothringen 304 mit (seit 1908) mindestens 20 ha = 87,5 v. H. der gesamten im Ertrage stehenden Rebfläche nachgewiesen. In Württemberg ist in 471 Weinbau-Gemeinden, in Hessen in 214 der Ertrag des gesamten im Ertrage stehenden Rebgeländes erhoben worden. Der Ertrag an Weinmost beläuft sich für das Rebgelände der sämtlichen Weinbau-Gemeinden auf 794 918 hl, d. i. durchschnittlich 7,6 hl auf 1 ha. Der geschätzte Geldwert des Mostes in jenen Weinbau-Gemeinden beträgt 54 699 890 ℳ oder durchschnittlich 68,8 ℳ für 1 hl und 524 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 8 084 ha Rebfläche einen Mostertrag von 51 221 hl und einen Wert von 3 591 492 ℳ. Die gesamten im Ertrage stehenden 112 506 ha deutschen Reblandes haben also im Jahre 1910 einen Mostertrag

Weinmost-Ernte 1893 [1]) bis 1910.

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	116 405	5 050 874	109,6	43,4	941	21,7
97	117 042	2 775 643	84,5	23,7	722	30,4
98	117 279	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
		Durchschnittlich jährlich				
1893/98	116 530	2 981 624	89,4	25,6	768	30,0
1902/09	118 729	2 955 747	102,7	24,9	865	34,7

[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.

von 846 139 hl mit einem Werte von 58 291 382 ℳ gebracht, also durchschnittlich 518 ℳ auf 1 ha. Im Vorjahre dagegen betrug bei einer um 2 231 ha größeren Fläche (114 737 ha) der Mostertrag 2 020 620 hl mit einem Werte von 73 171 594 ℳ oder von durchschnittlich 638 ℳ auf 1 ha. Nach der Farbe des Weines unterschieden, lieferten im Berichtsjahre 85 942 ha an Weißweinmost 734 130 hl im Werte von 51 775 326 ℳ; von 14 770 ha wurden 84 628 hl Rotwein im Werte von 4 807 335 ℳ geerntet, und 11 794 ha ergaben 27 381 hl gemischten Wein im Werte von 1 708 721 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 (vergl. V.-H. 1908, I. 313).

Ein Vergleich des Berichtsjahrs mit den weiteren Vorjahren zeigt, daß seine Erntemenge und der Wert der Ernte hinter dem Durchschnitte sehr beträchtlich zurückbleiben.

Versuche und Untersuchungen zur Erforschung des Säurerückganges im Weine.

Mitteilung der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation in Würzburg.

Von

Professor Dr. Th. Omeis,

Königl. Direktor der Landwirtsch. Kreisversuchsstation in Würzburg.

Die vom Kgl. bayerischen Staatsministerium des Innern im Jahre 1908 angeordneten Versuche und Untersuchungen zur Erforschung des Säurerückganges in Frankenweinen wurden mit 1909er und 1910er Frankenwein fortgesetzt, und zwar gleichfalls wieder sowohl mit naturreinen als auch mit gezuckerten Weinen in Gebinden von 6 hl Inhalt.

Versuchsjahr 1909/10.

(Versuche mit 1909er Frankenwein.)

In diesem Versuchsjahre wurden nachstehende Fragen in den Bereich der Versuche gezogen:

I. Einfluß der Kellertemperatur auf den biologischen Säureabbau.

a) Bei Lagerung im geheizten Gärkeller

1. Versuch mit Naturwein,
2. „ „ verbessertem Wein.

b) Bei Lagerung im nichtgeheizten Gärkeller.

3. Versuch mit Naturwein,
4. „ „ verbessertem Wein.

II. Einfluß des wiederholten Aufrührens der Hefe bei Lagerung im geheizten Gärkeller.

(Bemerkung: Zu einem Versuch im nichtgeheizten Keller reichte der zur Verfügung gestandene Most nicht aus.)

5. Versuch mit Naturwein,
6. „ „ verbessertem Wein.

III. Einfluß des längeren Liegenlassens des Weines auf der Hefe bei Lagerung im geheizten Gärkeller. (Bemerkung wie unter II.)

7. Versuch mit Naturwein,
8. „ „ verbessertem Wein.

IV. Einfluß eines schwachen Schwefeleinschlages der Fässer unmittelbar vor dem Einfüllen des süßen Mostes bei Lagerung im geheizten Gärkeller. (Bemerkung wie unter II.)

9. Versuch mit verbessertem Wein.

Die Versuchsausführung war folgende:

Es wurden ca. 322 Ztr. Trauben geringster Qualität aus der Gemarkung Erlabrunn in den Tagen vom 24.—28. Oktober im Keller der Kreisversuchsstation auf einer hydraulischen Presse abgekeltert, wobei eine Mostmenge von 117 hl erhalten wurde. Diese 117 hl Most wurden in einem 131 hl haltenden Fasse gesammelt und darin durch zweckentsprechendes Pumpen gemischt, so daß für die ganze Versuchsserie der gleiche Naturmost vorlag.

Wie im ersten Versuchsjahre, so dienten auch im zweiten Versuchsjahre für die einzelnen Versuche Gebinde von ca. 6 hl Inhalt. Bei jedem einzelnen Versuche wurde auch im zweiten Versuchsjahre wieder in separaten kleineren Fässern Most für Füllwein eingelagert, damit die in den einzelnen Versuchsfässern bei den Abstichen, durch Schwund usw. entstehenden Verluste an Wein stets durch Wein mit der gleichen Behandlungsweise ersetzt werden konnten.

Die Kellerbehandlung der Versuchsweine war folgende: Aus den zur Verhütung von Schimmelbildung schwach mit Schwefel eingebrannt gewesenen Fässern wurde vor dem Einfüllen der Moste die schweflige Säure durch Offenstehenlassen der Faßtüren und Ausschwenken der Fässer mit Wasser wieder sorgfältigst entfernt. Bei dem Versuch 2 jedoch, bei welchem der Einfluß des schwachen Schwefelns des Fasses, in welches der süße Most eingefüllt wurde, studiert werden sollte, wurde aus dem unmittelbar vor dem Einfüllen des Mostes schwach eingeschwefeltem Fasse (11 g Schwefel pro 6 hl) die schweflige Säure nicht entfernt.

Der für die Versuche verwendete Erlabrunner Natur-Most zeigte 58° Öchsle und 1,5% Säure, derselbe war somit ein zuckerarmer und sehr säurereicher Most.

Die gezuckerten Moste wurden auf 76° Öchsle gestellt, und zwar so, daß pro 100 l Naturmost 20 l Zuckerwasser genommen wurden. Die Säure stellte sich dadurch im gezuckerten Moste auf 1,25%.

In dem heizbaren Kellerabteil wurde nach vollendeter stürmischer Gärung, am 13. November, mit dem Heizen begonnen, und zwar wurde die Temperatur so geregelt, daß im Gärkeller tagsüber eine Temperatur von ca. 13—15° C herrschte. Nachts wurde nicht geheizt. Die Heizung des Kellerabteils erfolgte bis zum 11. Dezember, von welchem Tage ab der Keller nicht mehr geheizt wurde.

Im ungeheizten Kellerabteil war die Temperatur in der Zeit vom 13. November bis 11. Dezember anfangs 11°, später 9° C.

In beiden Kellerabteilen war die tiefste Temperatur, und zwar im Januar und Februar, + 8° C. Im Juni stieg die Temperatur auf 12° C, im August herrschte eine Kellertemperatur von ca. 13—14° C.

Bei denjenigen Mosten, bei welchen Versuche mit Aufrühren der Hefe angestellt wurden, wurde am 13. November zum ersten Male die Hefe aufgerührt, das

zweite Aufrühren erfolgte am 20. November, das dritte Aufrühren am 27. November, das vierte Aufrühren am 3. Dezember. Das Aufrühren geschah mittelst einer verzinnten eisernen Rührkette.

Der 1. Abstich (durch Widerstich vorgenommen, damit die Weine wieder in ihre ursprünglichen Fässer kamen) erfolgte bei der Serie mit normaler Abstichzeit am 7.—9. Januar 1910; bei der Serie mit späterer Abstichzeit am 5. und 6. Februar.

Der 2. Abstich (gleichfalls durch Widerstich vorgenommen) erfolgte bei allen Mosten am 14. und 15. April.

Der 3. Abstich erfolgte Anfangs Oktober.

Bei keinem Abstiche erhielten die Fässer einen Schwefeleinschlag.

Aus nachstehender Tabelle ist der Säureabbau bei dem verschieden behandelten naturreinen und gezuckerten 1909er Frankenwein in den einzelnen Phasen seiner Entwickelung zu ersehen:

Die Ergebnisse der Versuche in diesem Versuchsjahre waren somit folgende:

I. Versuche zur Prüfung des Einflusses der Temperatur auf den biologischen Säureabbau.

1. Abstich Mitte Januar; ohne Hefe-Aufrühren und ohne Schwefelung der Fässer bei den einzelnen Abstichen.)

A. Im geheizten Keller.

1. Naturmost.

Die Säure des Mostes ging in dem bis zum 11. Dezember auf 13—15° C geheizten Keller von 1,5% Säure auf 0,86% herunter, und zwar war dieser Säurerückgang bereits im Januar eingetreten. Von dieser Zeit ab zeigte der Wein bei einjähriger Lagerung keinen wesentlichen Säurerückgang mehr. Der Milchsäuregehalt des Weines betrug 0,5%, ein Zeichen, daß tatsächlich ein erheblich biologischer Säureabbau eingetreten ist.

Infolge des beträchtlichen biologischen Säureabbaues ist zwar die Säure des Naturmostes wesentlich verringert worden, das Endprodukt war aber doch immer noch ein Wein, der infolge seiner hohen Säure bei geringem Alkoholgehalte (0,52%) geschmacklich nicht befriedigte.

2. Mit Zuckerwasser verbesserter Most.

(Obiger Naturmost mit 20% Zuckerwasser auf 76° Öchsle gebracht.)

Die Säure des Mostes ging in dem bis zum 11. Dezember auf 13—15° C geheizten Keller von 1,25% Säure auf 0,7% herunter, und zwar war auch dieser Säurerückgang bereits im Januar eingetreten. Von dieser Zeit ab zeigte der Wein bei $^3/_4$jähriger Lagerung (im August des folgenden Jahres untersucht) keinen wesentlichen Säurerückgang mehr. Der Milchsäuregehalt des Weines betrug 0,38%, ein Zeichen, daß also auch hier ein erheblicher biologischer Säureabbau stattgefunden hat.

Besonders erwähnt sei hier noch, daß der Gehalt der Weine, und zwar sowohl der naturrein gelassenen als auch der verbesserten Weine an flüchtiger Säure (Essig-

Säureabbau bei 1909er Frankenwein.

Vortrag		Gesamt-Säure %												
		Als süßer Most	Am 15. Nov. 1909	Am 27. Nov.	Am 18. Dez.	Am 10. Jan. 1910 (1. Abstich)	Am 7. Febr.	Am 26. Febr.	Am 29. März (14 Tage vor dem 2. Abstiche)	Am 21. Mai	Am 16. Juni	Am 31. Juni	Am 13. Aug.	Am 30. Aug.
Ia	Im **geheizten** Gärkeller Hefe nicht aufgerührt 1. Naturwein (mit 58° Öchsle)	1,50	1,32	1,32	0,89	0,88	0,85	0,85	0,85	0,85 (0,48% Milchsäure)	0,85	0,85	0,86	0,86 (0,51% Milchsäure)
	2. Mit Zuckerwasser verbesserter Wein (obiger Naturwein mit 20% Zuckerwasser auf 76° Öchsle gestellt)	1,25	1,06	1,06	0,87	0,73	0,70	0,71	0,71	0,71 (0,36% Milchsäure)	0,72	0,72	0,72	0,72 (0,38% Milchsäure)
Ib	Im **nichtgeheizten** Gärkeller Hefe nicht aufgerührt 3. Naturwein (der gleiche wie Nr. 1)	1,50	1,35	—	—	1,3	1,3	—	—	—	—	1,2	0,88	0,88
	4. Mit Zuckerwasser verbesserter Wein (wie oben)	1,25	1,04	1,02	1,02	0,99	0,96	0,96	—	0,95	0,95	0,95	0,75	0,75 (0,38% Milchsäure)
II.	Im **geheizten** Gärkeller Hefe 4mal aufgerührt 5. Naturwein (wie oben)	1,50	1,31	1,31	0,87	—	—	0,87	—	0,86 (0,48% Milchsäure)	0,86	0,86	0,86	0,86 (0,5% Milchsäure)
	6. Mit Zuckerwasser verbesserter Wein (wie oben)	1,25	1,03	1,03	0,99	0,74	—	0,72	0,73	0,73 (0,38% Milchsäure)	0,73	0,72	0,72	0,72 (0,38% Milchsäure)
III.	Im **geheizten** Gärkeller Wein 4 Wochen länger auf der Hefe liegen gelassen (anstatt bis 10. Jan. bis 5. Febr) 7. Naturwein (wie oben)	1,50	—	—	0,9	—	0,84 (1. Abstich)	—	0,85	0,85 (0,48% Milchsäure	0,86	0,86	0,86	0,86 (0,5% Milchsäure)
	8. Mit Zuckerwasser verbesserter Wein (wie oben)	1,25	—	—	0,95	—	0,70 (1. Abstich)	—	0,71	0,71 (0,38% Milchsäure)	0,70	0,70	0,70	0,70 (0,38% Milchsäure)
IV.	Im **geheizten** Gärkeller Das Faß, in welches der süße Most zur Vergärung kam, erhält einen Schwefeleinschlag von 11 g pro hl (= 1/2 dicke Schnitte). 9. Mit Zuckerwasser verbesserter Wein (wie oben)	1,25	1,05	1,05	0,90	0,73	—	0,73	0,72 (0,35% Milchsäure)	0,72	—	0,72	0,72	0,72 (0,38% Milchsäure)

säure usw.) durch die Erwärmung des Kellers auch nicht bei einem einzigen der Versuchsweine eine nennenswerte Erhöhung erfahren hat; bei allen Weinen betrug der Gehalt an flüchtiger Säure im Juni nur ca. 0,03 %, also ebensoviel wie beim Weine im nichtgeheizten Keller. Auch geschmacklich waren die im geheizten Keller zur Vergärung gekommenen Weine vollständig reintönig.

Infolge des beträchtlichen biologischen Säureabbaues und durch die Zuckerung des Mostes wurde aus dem sehr sauren Naturmoste ein Wein erhalten, der als recht brauchbar bezeichnet werden muß und als selbständiger Wein im Handel erscheinen kann.

B. Im nichtgeheizten Keller.

1. Naturmost.

Die Säure des Naturmostes ging in dem nichtgeheizten Keller, in welchem in der Zeit bis zum 11. Dezember eine Temperatur von anfangs 11°, später 9° C herrschte, vor dem 1. Abstiche (Januar) von 1,5 % nur auf 1,2 % herab. Erst im August des nächsten Jahres fiel die Säure auf 0,88 %.

Ausdrücklich muß hier bemerkt werden, daß die Fässer, in welche der Jungwein bei den beiden Abstichen gefüllt worden ist, keinen Schwefeleinschlag erhalten hatten.

2. Mit Zuckerwasser verbesserter Most.

(Eingangs beschriebener Naturmost mit 20 % Zuckerwasser auf 75° Öchsle gebracht.)

Die Säure des gezuckerten Mostes ging in dem nichtgeheizten Keller, in welchem in der Zeit bis zum 11. Dezember ein Wärmegrad von anfangs 11°, später 9° C herrschte, vor dem 1. Abstiche (Januar) von 1,25 % nur auf 0,99 % (bei einem Milchsäuregehalte von 0,1 %) herab. Erst im August des nächsten Jahres, also nachdem der Keller durch die Sommerwärme einen höheren Wärmegrad (bis zu 14° C) angenommen hatte, fiel die Säure auf 0,75 % (bei einem Milchsäuregehalt von 0,38 %).

Während also die Säure des im entsprechend geheizten Keller zur Einlagerung gekommenen Mostes schon vor dem 1. Abstiche (Januar) von 1,25 % auf 0,7 % herabging, sank bei dem im nichtgeheizten Keller zur Einlagerung gekommenen Moste die Säure erst nach ungefähr einjährigem Lagern auf 0,75 %.

Bemerkt sei auch hier wieder, daß die Fässer, in welche der Jungwein bei den beiden Abstichen gefüllt worden ist, keinen Schwefeleinschlag erhalten hatten.

II. Versuche zur Prüfung des Einflusses des Hefe-Aufrührens auf den biologischen Säureabbau.

(Ausgeführt nur im geheizten Gärkeller und unter Ausschluß einer Schwefelung der Fässer.)

Bei den im geheizten Gärkeller zur Einlagerung gekommenen Mosten, und zwar sowohl bei den Naturmosten als auch bei den mit Zuckerwasser verbesserten Mosten wurde durch ein wiederholtes, d. h. 4maliges Aufrühren der Hefe unmittelbar nach der Hauptgärung (in Intervallen von 8 Tagen) der biologische Säureabbau nicht weiter gefördert; offenbar genügten schon die günstigen Temperaturverhältnisse in

dem geheizten Keller, um den höchstmöglichen biologischen Säureabbau herbeizuführen.

Die Versuche wurden in diesem Versuchsjahre mangels Materiales lediglich bei den in dem geheizten Gärkeller zur Einlagerung gekommenen Mosten ausgeführt; im folgenden Jahre (vergl. diesen Bericht „Versuchsjahr 1910/11") wurden die Versuche mit Hefe-Aufrühren auch im nichtgeheizten Keller ausgeführt.

III. Versuche zur Prüfung des Einflusses eines späteren ersten Abstiches der Jungweine (d. h. eines längeren Liegenlassens des Mostes auf der Hefe als üblich.)

(Ausgeführt nur im geheizten Keller und unter Ausschluß einer Schwefelung der Fässer.)

Der biologische Säureabbau erreichte bei den Versuchsweinen im geheizten Gärkeller schon im Januar seinen Abschluß, so daß also bei diesen Weinen ein längeres Liegenlassen derselben auf der Hefe von keinem Einflusse mehr auf den biologischen Säureabbau sein konnte.

NB! Versuche im nichtgeheizten Keller waren für das Versuchsjahr 1910/11 vorbehalten (cf. Bericht hierüber in der nachstehenden Abteilung dieser Abhandlung: Versuchsjahr 1910/11.)

IV. Versuche zur Prüfung des Einflusses eines schwachen Schwefeleinbrandes der Fässer unmittelbar vor dem Einfüllen des süßen Mostes.

(Ausgeführt nur im geheizten Gärkeller.)

Um zu prüfen, wie sich der biologische Säureabbau stellt, wenn das Faß, in welches der süße Most eingefüllt wird, unmittelbar vor dem Einfüllen des süßen Mostes einen schwachen Schwefeleinbrand (11 g Schwefel pro 6 hl Faß) erhält, wurde ein diesbezüglicher Versuch im geheizten Gärkeller angestellt.

Der Versuch ergab, daß ein derartiger schwacher Schwefeleinbrand den biologischen Säureabbau — bei in einem gut temperierten Gärkeller lagernden Weine — nicht in merklicher Weise hemmt, denn auch bei den diesbezüglichen Versuchsmosten stellte sich der Säureabbau (im geheizten Gärkeller) bereits im Dezember ein, und fiel die Säure noch im Januar von 1,25% auf 0,72% (mit einem Milchsäuregehalte von 0,38%).

Bemerkt sei hier gleichzeitig, daß auch die Vergärung des im geheizten Keller zur Einlagerung gekommenen Mostes bei diesem schwachen Schwefeleinbrande nicht in merklicher Weise verzögert wurde, wobei Berichterstatter ausdrücklich bemerkt, daß dieses Versuchs-Resultat nicht etwa einen Anreiz zum Schwefeln des Mostes vor der Gärung geben soll, sondern daß der Versuch lediglich aus dem Grunde zur Ausführung kam, um zu prüfen, ob im Gärfasse eventuell zurückgebliebene Reste schwefliger Säure — was im Kellereibetrieb manchmal vorkommt — hemmend auf den biologischen Säureabbau wirken.

Versuchsjahr 1910/11.

(Versuche mit 1910er Frankenwein.)

In diesem Versuchsjahre wurden nachstehende Fragen bearbeitet:

1. Wie stellt sich der freiwillige Säurerückgang beim naturreinen saueren Frankenweine des Jahrganges 1910, und zwar:
   a) wenn der Most im nichtgeheizten Keller zur Vergärung kommt,
   b) wenn der Most im geheizten Keller zur Vergärung kommt.

2. Wie stellt sich der freiwillige Säurerückgang bei einem sauren Frankenwein, des Jahrganges 1910, der zum Zwecke der Erhöhung des Alkoholgehaltes eine Trockenzuckerung (auf ca. 75° Öchsle), also eine Zuckerung ohne Wasserzusatz, erfahren hat, und zwar bei Lagerung des Weines:
   a) im nichtgeheizten Keller,
   b) im geheizten Keller.

3. Wie stellt sich der freiwillige Säurerückgang bei einem sauren Frankenwein des Jahrganges 1910, der mit Zuckerwasser – unter Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen — verbessert worden ist, und zwar bei Einlagerung
   a) im nichtgeheizten Keller,
   b) im geheizten Keller.

4. Wie stellt sich der freiwillige Säurerückgang bei einem saueren Frankenweine, der 90° Öchsle besitzt (beim Versuch durch Trockenzuckerung des vorliegenden kleinen Naturmostes erhalten), und zwar bei Lagerung des Weines
   a) im nichtgeheizten Keller,
   b) im geheizten Keller.

5. Wie stellt sich der freiwillige Säurerückgang bei einem naturreinen sauren Frankenweine des Jahrganges 1910, wenn die Hefe im Moste nach der Hauptgärung 2-mal aufgerührt wird, und zwar bei Lagerung des Weines
   a) im nichtgeheizten Keller,
   b) im geheizten Keller.

6. Wie stellt sich der freiwillige Säurerückgang bei einem mit Zuckerwasser (auf ca. 75° Öchsle) — unter Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen — verbesserten sauren Frankenweine des Jahrganges 1910, wenn die Hefe im Moste nach der Hauptgärung 2-mal aufgerührt wird und zwar:
   a) im nichtgeheizten Keller,
   b) im geheizten Keller.

7. Welchen Einfluß auf den biologischen Säureabbau hat das Schwefeln des Fasses, in welches ein noch saurer Jungwein beim Abstiche gefüllt wird, und zwar wenn geschwefelt wird:
   a) mit 3 dünnen sogen. nichttropfenden Schnitten zu 2,5 g (zusammen ca. 7,5 g Schwefel) pro 6 hl,
   b) mit 6 dünnen sogen. nichttropfenden Schnitten zu 2,5 g (zusammen ca. 13 g Schwefel) pro 6 hl,
   c) mit 12 dünnen sogen. nichttropfenden Schnitten zu 2,5 g (zusammen ca. 27 g Schwefel) pro 6 hl.

8. Wie stellt sich die Milchsäurebildung in mit Zuckerwasser stark überstreckten Frankenweinen, wenn diese im **geheizten** Keller zur Vergärung kamen (Ergänzungsversuch zum Versuchsjahr 1908/09).

Die Versuchsausführung war folgende:

Es wurden ca. 312 Ztr. Trauben geringster Qualität, vorwiegend aus der Gemarkung Erlabrunn und zu einem kleinen Teile aus der Würzburger Gegend stammend, in den Tagen vom 14.—18. Oktober — bei warmem Herbstwetter — im Keller der Kreisversuchsstation auf einer hydraulischen Presse abgekeltert; der abgepreßte Saft betrug 108 hl. Diese 108 hl wurden in einem 131 hl fassenden Mischfasse gesammelt und darin durch mehrstündiges Pumpen gemischt, so daß für die ganze Versuchsserie der gleiche Naturmost (mit 56° Öchsle und 1,4% Säure) vorlag.

Wie in den beiden ersten Versuchsjahren, so wurden auch im dritten Versuchsjahre die Moste in Gebinden von 6 hl Inhalt eingelegt; lediglich bei den Versuchen 4 und 8 (gesetzwidrig hergestellte Getränke) kamen Gebinde von nur 3 hl Inhalt zur Verwendung. Für jedes Versuchsfaß bezw. für jeden Einzelversuch wurde naturgemäß auch bei diesen Versuchen wieder je ein Faß Füllwein der ganz gleichen Art eingelagert.

Die Kellerbehandlung der Versuchsweine war folgende:

Aus den vor dem Einfüllen der Moste ca. 14 Tage leer gestandenen Fässern wurde die durch einen schwachen Schwefeleinbrand in dieselben hineingelangte schweflige Säure durch sorgfältiges Reinigen (Brühen usw.) wieder vollständig entfernt, so daß bei Beginn des Versuches alle Fässer vollständig frei von schwefliger Säure waren.

Die Heizung des heizbaren Kellerabteils erfolgte in der Zeit vom 9. November bis 23. Dezember; die Temperatur wurde in dieser Zeit auf 13—15° C gehalten.

Im nichtgeheizten Gärkeller bewegte sich die Temperatur in der gleichen Zeit zwischen 8° C (im November) und $6^1/_2$° C (im Dezember).

Bei denjenigen Mosten, bei welchen der Versuchsplan ein Aufrühren der Hefe vorsah, erfolgte das Aufrühren derselben mittelst einer Rührkette am 12. und 19. November.

Der 1. Abstich fand am 16. und 17. Januar statt, wobei nur diejenigen Fässer einen Schwefeleinbrand erhielten, bei denen es der Versuchsplan vorsah.

Im geheizt gewesenen Keller war die Temperatur anfangs Januar ca. 9° C, später 8° C, im Februar und März ca. 7° C.

Im nichtgeheizt gewesenen Keller war die Temperatur anfangs Januar ca. 5° C, im Februar ca. 6° C und im März ca. 7° C.

Der 2. Abstich erfolgte am 13. und 14. Mai, wobei nur diejenigen Fässer einen Schwefeleinbrand erhielten, bei denen es der Versuchsplan vorsah.

In beiden Kellern stieg die Temperatur im Monat Juni auf 12° C und im August infolge des abnorm heißen Sommers auf 15,5° C.

Sämtliche Versuchsfässer wurden nach vollendeter Hauptgärung ständig spundvoll gehalten.

Aus nachstehender Tabelle ist der Säureabbau bei dem verschieden behandelten naturreinen und gezuckerten 1910er Frankenwein in den einzelnen Phasen seiner Entwickelung zu ersehen:

Versuchsjahr 1910/1911.

Behandlungsart		Gehalt an					
		Als unvergorener Most %	Am 5. Nov. %	Am 12. Nov. %	Am 19. Nov. %	Am 3. Dez. %	Am 23. Dez. %
A. Naturwein							
a) Im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommen	1. Hefe 2mal aufgerührt	1,4	1,2	1,15	1,13	1,08	0,92
	2. Hefe nicht aufgerührt	1,4	1,2	1,2	1,2	1,06	0,95
b) Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen	3. Hefe 2mal aufgerührt	1,4	1,25	1,14	0,94	0,83	0,79
	4. Hefe nicht aufgerührt	1,4	1,25	1,14	0,95 (am 21. Nov. 0,87)	0,85	0,82
B. Mit Zuckerwasser auf 75° Öchsle verbesserter Wein							
a) Im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommen	5. Hefe 2mal aufgerührt Jungwein bei den Abstichen nicht geschwefelt	1,15	0,95	0,9	0,89	0,87	0,86
	6. Hefe nicht aufgerührt Jungwein bei den Abstichen nicht geschwefelt	1,15	0,95	0,95	0,95	0,95	0,94
	7. Hefe nicht aufgerührt Bei dem Abstiche Faß mit 3 dünnen Schwefelschn. à 2,5 g (= 7,5 g) geschwefelt	1,15	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
	8. Hefe nicht aufgerührt Bei den Abstichen Faß mit 6 dünnen Schwefelschn. (= 15 g) geschwefelt	1,15	0,96	0,96	0,96	0,95	0,95
	9. Hefe nicht aufgerührt Bei den Abstichen Faß mit 12 dünnen Schwefelschn. (= 30 g) geschwefelt	1,15	0,97	0,97	0,97	0,97	0,92
b) Im geheizten Keller zur Vergärung gekomnen	10. Hefe 2mal aufgerührt	1,15	1,0	0,95	0,95	0,71	0,65
	11. Hefe 1mal aufgerührt	1,15	1,0	0,71[1])	0,71	0,68	0,64
	12. Hefe nicht aufgerührt	1,15	1,0	0,95	0,95	0,76	0,65
C. Mittelst Trockenzuckerung auf 75° Öchsle verbesserter Wein							
a) Im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommen	13. Hefe 2mal aufgerührt	1,34	1,14	—	1,10	1,11	1,07
b) Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen	14. Hefe 2mal aufgerührt	1,34	1,17	—	1,13	1,13	0,79

[1]) Bei diesem Weine stellte sich in auffallender Weise rasch der biologische Säureabbau ein.

1910er Frankenwein.

Gesamt-Säure

Am 17. Jan. (1. Abstich) %	Am 6. März %	Am 13. Mai (2. Abstich) %	Am 21. Juni %	Am 5. Aug. %	Am 23. Aug. %
(der Most zeigte 56° Öchsle).					
0,82 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,82	0,78 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,78 (Flüchtige Säure 0,04; Ges.-Weins. 0,29; Milchs. 0,32)	0,78	0,78
0,80 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,76	0,76 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,76 (Flüchtige Säure 0,04; Ges.-Weins. 0,29; Milchs. 0,31)	0,77	0,77
0,79 (Abstich ohne Schw.)	0,77	0,77 (Abstich ohne Schw.)	0,78 (Flüchtige Säure 0,05; Ges.-Weins. 0,316; Milchs. 0,37)	0,78	0,78
0,81 (Abstich ohne Schw.)	0,78	0,78 (Abstich ohne Schw.)	0,78 (Flüchtige Säure 0,047; Ges.-Weins. 0,323; Milchs. 0,36)	0,78	0,78
(80 l von obigem Natur-Most + 20 l Zuckerwasser).					
0,75 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,68	0,65 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,65 (Flüchtige Säure 0,04; Ges.-Weins. 0,261; Milchs. 0,30)	0,65	0,65
0,91 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,82	0,66 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,66 (Flüchtige Säure 0,037; Ges.-Weins. 0,27; Milchs. 0,31)	0,66	0,66 (Milchsäure 0,32 %)
0,95 (Abstich mit Schwefeleinbr.)	0,92	0,90 (Abstich mit Schwefeleinbr.)	0,85 (Flüchtige Säure 0,035; Ges.-Weins. 0,28)	0,67	0,67 (Milchsäure 0,32 %)
0,91 (Abstich mit Schwefeleinbr.)	0,90	0,87 (Abstich mit Schwefeleinbr.	0,86 (Flüchtige Säure 0,032; Ges.-Weins. 0,276)	0,79	0,67 (Milchsäure 0,33 %)
0,92 (Abstich mit Schwefeleinbr.)	0,91	0,91 (Abstich mit Schwefeleinbr.)	0,91 (Flüchtige Säure 0,043; Ges.-Weins. 0,28)	0,91	0,91 (Milchsäure 0,1 %
0,65 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,66	0,62 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,62 (Flüchtige Säure 0,045; Ges.-Weins. 0,22; Milchs. 0,33)	0,62	0,62
0,64 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,64	0,62 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,62 (Flüchtige Säure 0,036; Ges.-Weins. 0,24; Milchs. 0,33)	0,62	0,62
0,65 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,65	0,62 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,62 (Flüchtige Säure 0,03; Ges.-Weins. 0,24; Milchs. 0,33)	0,62	0,62
(aus dem Natur-Most A hergestellt).					
1,05 (Abstich ohne Schwefeln des Fasses)	1,05	0,79 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,76 (Flüchtige Säure 0,035; Ges.-Weins. 0,282)	0,76	0,74 (Milchsäure 0,33 %)
0,76 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,73	0,73 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,73 (Flüchtige Säure 0,04; Ges.-Weins. 0,289; Milchs. 0,4)	0,73	0,73

Behandlungsart		Gehalt an					
		Als unvergorener Most %	Am 5. Nov. %	Am 12. Nov. %	Am 19. Nov. %	Am 3. Dez. %	Am 23. Dez. %
D. Auf 90° Öchsle überzuckerter Wein							
a) **Im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommen**	15. Hefe 2mal aufgerührt	1,34	1,11	—	1,09	1,09	1,06
b) **Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen**	16. Hefe 2mal aufgerührt	1,34	1,13	—	1,11	1,09	1,00
E. Mit Zuckerwasser überstreckter Wein							
Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen	17. Hefe 2mal aufgerührt	0,67	—	—	0,73	—	0,72

Die Resultate im Versuchsjahr 1910/11 lassen sich wie folgt zusammenfassen:

1. Einfluß der Temperatur.

Wie im Versuchsjahre 1909/10, so wurde auch im Versuchsjahre 1910/11 durch eine zweckentsprechende Temperierung des Gärkellers bei den zu den Versuchen herangezogenen sauren Frankenweinen ein beträchtlicher biologischer Säureabbau in kurzer Zeit herbeigeführt. Aus der Tabelle ist klar ersichtlich, zu welcher Zeit der biologische Säureabbau bei den einzelnen eingelagerten aber verschieden verbesserten und behandelten Weinen vor sich ging.

Sowohl bei den naturreinen Weinen, als auch bei den mit 20% Zuckerwasser auf 75° Öchsle verbesserten Weinen, sowie ferner bei dem auf 75° Öchsle trocken gezuckerten Weine war bei Lagerung im geheizten Keller der biologische Säureabbau bis zum 1. Abstiche (Mitte Januar) im wesentlichen vollendet, was bei den Weinen der gleichen Art, welche im nichtgeheizten Keller zur Vergärung kamen, mit Ausnahme des Naturweines, der einen wesentlich geringeren Alkoholgehalt besitzt wie die gezuckerten Weine, nicht der Fall war.

Mit Ausnahme desjenigen Weines, welcher bei dem 1. und 2. Abstiche eine starke Schwefelung erhalten hatte (vergl. hierüber Näheres in dem späteren Abschnitte: Einfluß der Schwefelung) trat bei den im nichtgeheizten Gärkeller eingelagerten 1910er Weinen im Laufe der weiteren Lagerung, je nach ihrem Gehalte an Alkohol, sowie je nach dem Grade der Schwefelung früher oder später schließlich doch noch ein ausgiebiger Säureabbau ein, so daß im Laufe des August, in welchem Monate die Temperatur des Kellers ca. 15° C betrug, auch die im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommenen Weine — mit Ausnahme jedoch des in ein stark eingebranntes Faß abgestochenen Weines — den gleichen Säureabbau aufwiesen, wie die

Gesamt-Säure					
Am 17. Jan. (1. Abstich) %	Am 6. März %	Am 13. Mai (2. Abstich) %	Am 21. Juni %	Am 5. Aug. %	Am 23. Aug. %
(ohne Wasserzusatz; aus dem Natur-Most A hergestellt).					
1,05 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	1,03	0,98 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,83 (Flüchtige Säure 0,045; Ges.-Weins. 0,27)	0,77	0,75 (Milchsäure 0,32 %)
0,81 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,76	0,74 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,75 (Flüchtige Säure 0,045; Ges.-Weins. 0,27; Milchs. 0,38)	0,75	0,75
(gleiche Teile Most und Zuckerwasser auf 75° Öchsle gebracht).					
0,69 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0,65	0,55 (Abstich ohne Schwefeleinbr.)	0.55 (Flüchtige Säure 0,045; Ges.-Weins. 0,29; Milchs. 0,22; Extrakt 1,78; Mineralstoffe 0,168	0,57	0.57 (flücht. Säure 0.046 %; Milchs. 0,22 %)

im geheizten Gärkeller zur Einlagerung gekommenen, wobei bemerkt sei, daß sich, wie es scheint, bei den im geheizten Gärkeller gelagerten Weinen um ein geringes mehr Milchsäure bildet wie bei den im nichtgeheizten Gärkeller gelagerten Weinen.

Eine Zunahme an flüchtiger Säure trat durch das Erwärmen des Gärkellers auf 13—15° C nicht ein. Sämtliche Weine, also sowohl die im geheizten als auch die im ungeheizten Keller gelagerten Weine zeigten nach $^3/_4$jähriger Lagerung den geringen Gehalt an flüchtiger Säure von nur 0,03—0,05 %; auch waren sie geschmacklich vollständig reintönig.

2. Einfluß des Hefe-Aufrührens.

Die Versuche haben gezeigt, daß das Hefe-Aufrühren, welches bald nach vollendeter Hauptgärung auszuführen ist, den biologischen Säureabbau bei solchen Weinen befördert, die unter Verhältnissen lagern, welche den säureverzehrenden Bakterien in ihrer Entwickelung hinderlich sind. So war z. B. ein Hefe-Aufrühren bei dem mit Zuckerwasser auf 75° Öchsle verbesserten und somit auch entsprechend alkoholreicheren Weine von förderndem Einflusse (Vergleich von Nr. 5 mit 6), während sich das Hefe-Aufrühren bei dem alkoholarmen Naturweine, und zwar auch bei dem im nichtgeheizten Gärkeller gelagerten, ohne Einfluß auf den biologischen Säureabbau zeigte (Vergleich von Nr. 1 mit 2, sowie von 3 mit 4).

3. Einfluß des Schwefelns der Fässer beim Abstiche des Jungweines.

(Hiezu Tabelle: B Nr. 6, 7, 8 und 9.)

Die diesbezüglichen Versuche wurden bei den im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommenen, mit 20 % Zuckerwasser auf 75° Öchsle verbesserten Weinen ausgeführt, welche zur Zeit des 1. Abstiches (Mitte Januar) ihren Säureabbau noch

nicht vollendet hatten, so daß bei ihnen die Einwirkung des mehr oder minder starken Schwefelns der Fässer beim Abstiche der Jungweine auf den weiteren Fortgang des Säureabbaues studiert werden konnte.

Wie aus der Tabelle sub B ersichtlich ist, war bei dem Weine Nr. 6, welcher beim Abstiche in ein nichtgeschwefeltes Faß abgelassen worden ist, der biologische Säureabbau bis zum Mai vollendet, während die Vollendung desselben bei dem Weine, welcher beim Abstiche in ein mit 7,5 g (= 3 nichttropfenden Schnitten) Schwefel pro 6 hl eingebranntes Faß abgelassen wurde, erst bis zum Juli, und bei dem Weine mit 15 g (= 6 nichttropfenden Schnitten) Schwefel pro 6 hl erst Mitte August stattfand; bei dem Weine mit 30 g (= 12 nichttropfenden Schnitten) Schwefel pro 6 hl unterblieb ein Fortschreiten des Säureabbaues bei der Lagerung im ersten Jahre überhaupt ganz.

Die Versuche zeigten somit deutlich die stufenweise Giftwirkung der durch das Schwefeln der Fässer im Faßinnern vorhandenen schwefligen Säure je nach der Menge des verwendeten Schwefels. Während 3—6 dünne sog. nichttropfende Schwefelschnitten (= 7½ bis 15 g Schwefel) pro 6 hl den Säureabbau nur entsprechend verlangsamten, haben 12 dünne, nichttropfende Schwefelschnitte (= 30 g Schwefel) pro 6 hl den weiteren biologischen Säureabbau im ersten Jahre der Lagerung vollständig hintangehalten, indem die dabei entstandene große Menge schweflige Säure die säurefressenden Bakterien tötete oder doch in einen Zustand versetzte, der sie nicht mehr befähigte, Äpfelsäure in Milchsäure umzuwandeln. Dieses Versuchsresultat ist wichtig für die Kellertechnik, denn man darf wohl annehmen, daß die Ursache der Verhinderung des Eintrittes eines ausgiebigen Säureabbaues bei sauren Weinen in sehr vielen Fällen ein zu starkes Einbrennen der Fässer beim Abstiche der Jungweine ist.

4. Einfluß des Alkoholgehaltes des Weines.

Die Versuche zeigten, daß der Alkoholgehalt des Weines von Einfluß auf den biologischen Säureabbau ist, welcher Einfluß sich in erhöhtem Maße da zeigt, wo sonstige dem Säureabbau bzw. den säurefressenden Bakterien ungünstige Faktoren vorhanden sind, wie z. B. niedere Temperatur im Keller. Bei den im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommenen Weinen zeigte sich daher der Alkoholgehalt von wesentlich größerem Einflusse wie bei denjenigen Weinen, welche im geheizten Keller zur Vergärung kamen. Der hemmende Einfluß des Alkohols auf den biologischen Säureabbau sei durch nachstehende Beobachtungen bei dem im nichtgeheizten Keller zur Einlagerung gekommenen 1910er Wein illustriert.

a) Naturwein mit 5½ Gew.-% Alkohol; aus Naturmost mit 56° Öchsle und 1,4 % Säure: Vollendung des Säureabbaues im Januar.

b) Trocken gezuckerter Wein mit 7½ Gew.-% Alkohol; aus obigem Most bereitet: Vollendung des Säureabbaues Ende Mai.

c) Trocken gezuckerter Wein mit 9 Gew. %-Alkohol; aus obigem Naturmost bereitet: Vollendung des Säureabbaues erst im August,

wobei jedoch bemerkt werden muß, daß bei den bezügl. Versuchen die Jungweine in Fässer abgestochen worden sind, welche keinen Schwefeleinschlag erhalten haben.

Bei den im geheizten Keller zur Vergärung gekommenen Weinen war der Einfluß des Alkohols kein sehr bedeutender, wenigstens nicht bei dem auf 7½ Gew.-% trockengezuckerten Weine. Aber auch bei dem auf 9 Gew.-% Alkohol gezuckerten Wein war der biologische Säureabbau trotz des relativ hohen Alkoholgehaltes schon im Laufe des Januar nahezu vollendet.

5. Einfluß des Überstreckens des Weines mittelst Zuckerwasser auf den Milchsäuregehalt des Weines.

(Ergänzender Versuch zu einem früheren.)

Durch das Überstrecken (Verdünnen) des Mostes tritt naturgemäß auch eine entsprechende Reduktion des Gehaltes des Mostes an Äpfelsäure ein. Da vornehmlich die Äpfelsäure diejenige Säure ist, welche durch den biologischen Säureabbau in Milchsäure umgewandelt wird, so ist von vornherein zu erwarten, daß überstreckte Weine einen geringeren Milchsäuregehalt haben müssen, wie die unter den ganz gleichen Verhältnissen bezw. Behandlungsverfahren zur Vergärung und zum Ausbau gekommenen, aber in gesetzentsprechender Weise hergestellten Weine der gleichen Abstammung. Das ist auch richtig. Allein, da die Verhältnisse, unter denen die Weine in den einzelnen Kellereien und Jahrgängen zur Einkelterung und zum Ausbau kommen, verschieden sind bezw. sein können, so ist nach den vorstehenden Versuchen und Untersuchungen, welche zeigten, daß bei den gleichen Weinen je nach ihrer Behandlung wesentliche Unterschiede im Milchsäuregehalte sein können, ohne weiteres anzunehmen, daß dies auch bei den überstreckten Weinen der Fall ist, so daß somit ein geringer Milchsäuregehalt im Weine nicht ohne weiteres als ein Zeichen der Überstreckung eines Weines gelten kann. Tatsächlich wurden auch bei den vom Berichterstatter ausgeführten Versuchen mit überstreckten Weinen nachstehende Resultate erhalten:

Versuch 1908/9. Der mit 75% Zuckerwasser überstreckte Most, welcher naturrein 1,08%, nach seiner Streckung hingegen nur noch 0,55% Säure zeigte, wies bei dem in diesem Versuchsjahre angewandten üblichen Verfahren des Einschwefelns des Fasses bei den ersten zwei Abstichen — durch welches das nachträgliche Eintreten des infolge der kalten Kellertemperatur vor dem 1. Abstiche ausgebliebenen biologischen Säureabbaues verhindert worden ist — einen Milchsäuregehalt von nur 0,07% auf. Den gleichen geringen Milchsäuregehalt hatte auch der unverdünnte Wein bei gleicher Kellerbehandlung.

Versuch 1910/11. Der in diesem Versuchsjahre im geheizten Keller zur Einlagerung gekommene überstreckte Most, der naturrein 1,4% Säure, nach seiner Strekkung mit Zuckerwasser um das gleiche Volumen (1:1) nur 0,67% Säure zeigte, wies nach wiederholtem Hefeaufrühren und ohne Schwefeleinbrand bei den ersten beiden Abstichen als einjähriger Jungwein einen Milchsäuregehalt von 0,21% auf, während der unter den gleichen Verhältnissen vergorene und gelagerte naturreine Wein 0,37% und der in gesetzmäßiger Weise mit Zuckerwasser verbesserte Wein 0,33% Milchsäure enthielt.

Auch bei stark überstrecktem Weine kann somit der Milchsäuregehalt, je nach seinen ursprünglichen Äpfelsäuregehalt und je nach den Verhältnissen, unter denen er zur Vergärung und zum Ausbau kam, ein recht verschiedener sein; er kann gegebenenfalls nur 0,07 %, er kann aber auch 0,2 % und mehr betragen.

Das aus der Tabelle ersichtliche Steigen und wieder Sinken der Gesamtsäure bei dem überstreckten Versuchsweine (vergl. Tab. E Nr. 17) ist damit zu erklären, daß sich bei der Gärung im Weine außer der flüchtigen Säure noch eine andere Säure, die Bernsteinsäure, bildete, wodurch anfangs eine Mehrung der Gesamtsäure im Weine — trotz der Abscheidung von Weinstein — eintrat. Einige Zeit nach vollendeter Hauptgärung stellte sich der biologische Säureabbau ein, wodurch alsdann wieder eine Verringerung der Gesamtsäure eintrat. Bei solchen stark überstreckten Weinen jedoch, bei welchen kein nennenswerter biologischer Säureabbau stattfindet bezw. aus diesem oder jenem Grunde stattfinden kann, wird in der Regel wohl nur eine Steigerung der Säure beobachtet werden (durch Bernsteinsäurebildung), nicht aber eine Säureverminderung (infolge des biologischen Säureabbaues). So war der Säuregehalt des oben näher beschriebenen stark überstreckten 1908er Versuchsweines der Versuchsperiode 1908/09 anfangs 0,58 %; nach vollendeter Gärung stieg er auf 0,65 %, auf welcher Höhe er während der Beobachtungszeit (bis Oktober 1909) blieb; eine Verminderung der Säure trat bei diesem überstreckten Weine nicht ein, da bei demselben ein nennenswerter biologischer Säureabbau nicht erfolgte.

Aus der Tabelle (Versuch Nr. 17) ist ferner ersichtlich, daß der biologische Säureabbau bei dem mit Zuckerwasser stark überstreckten Wein wesentlich schleppender verlief wie bei dem rationell gezuckerten Weine (mit gleichem Alkoholgehalte). Diese Erscheinung hat wohl ihren Grund in den ungünstigen Ernährungsverhältnissen, welche die säurefressenden Mikroorganismen in den stark verdünnten Mosten finden.

Bezüglich der interessanten Extrakt- und Mineralstoff-Zahlen dieses um das Doppelte (also um 100 %) mit Zuckerwasser verdünnten Weines sei auf die Tabelle (Versuch Nr. 17) verwiesen, wobei bemerkt werden muß, daß wie beim Versuch der Versuchsperiode 1908/09 (vergl. „Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik", Berichtsjahr 1908/09. Herausgegeben vom Kaiserl. Gesundheitsamte. Berlin 1910. Seite 399), so auch bei diesem Versuche hartes also mineralstoffreiches Würzburger Leitungswasser verwendet worden ist.

Kurze Zusammenfassung der bisher bei den Versuchen mit Frankenweinen erhaltenen Resultate.

1. Das Erwärmen des Gärkellers bis ungefähr Mitte Dezember — sodaß der Wein hinreichend lange Zeit eine Temperatur von 13 bis etwa 14° C besitzt — ist von wesentlichem Einfluß auf den Eintritt und den Verlauf des biologischen Säureabbaues. Diese Tatsache findet darin ihre Erklärung, daß die säurefressenden Mikroorganismen durch höhere Temperaturen in ihrer Lebenstätigkeit angeregt werden.

In von Natur aus warmen Kellern (z. B. bei warmem Herbste) lagernden Jungweinen wird daher der biologische Säureabbau in der Regel schneller und vollkommener vor sich gehen, wie in kalten Kellern (z. B. bei kaltem Herbstwetter).

Bei einer Temperatur von nur 4° C im Keller bezw. 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 lag); bei Weinen, welche jedoch im nichtgeheizten Gärkeller lagerten, vollzieht sich der biologische Säureabbau je nach der Temperatur des Kellers bezw. des Mostes und Weines und je nach dem Alkoholgehalte, sowie je nach der Behandlung des Weines beim Abstiche (insbesondere je nach dem Grade des Schwefelns der Fässer) in mehr oder weniger schleppender Weise, so daß bei diesen der biologische Säureabbau zu seiner Vollendung unter Umständen sehr lange Zeit bedarf. Die Heizung des Gärkellers ist somit ein geeignetes Mittel, bei sauern Weinen einen ausgiebigen Säureabbau in rascher Weise herbeizuführen.

2. Das wiederholte Aufrühren der Hefe (unmittelbar nach vollendeter Hauptgärung) wirkt befördernd auf den biologischen Säureabbau, da auf diese Weise der zu Boden gesunkene bakterienhaltige Trub rascher mit neuen noch stark sauren Partien des überstehenden Weines in Berührung gebracht wird. Diese Manipulation ist namentlich bei solchen Weinen von Belang, welche einen hohen Alkoholgehalt (z. B. 9 Gew.-% = 11,4 Vol.-%) besitzen oder welche in kalten Kellern bezw. bei niederer Temperatur lagern.

3. Je alkoholreicher die Weine sind, umso langsamer verläuft der biologische Säureabbau, was namentlich bei solchen Weinen in Erscheinung tritt, welche in nichtgeheizten Gärkellern, also bei niederer Temperatur zur Einlagerung kommen.

4. 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 ist. Während eine schwache Schwefelung der Fässer (etwa 15—20 g Schwefelschnitten pro 12 hl = 1 Stückfaß) den biologischen Säureabbau noch vor sich gehen läßt, verhindert eine starke Schwefelung der Fässer den weiteren Fortgang des biologischen Säureabbaues vollständig. Das ist wichtig für die Praxis, da in so manchen Kellereibetrieben die Fässer ohne Not sehr stark geschwefelt werden.

5. Bei den zu den Versuchen des Berichterstatters vorgelegenen stark sauren Frankenweinen (mit 1,4—1,5 % Säure) trat bei zweckentsprechender Behandlung (wie in dem Berichte angegeben) ein ausgiebiger Säurerückgang ein, der 0,6—0,7 % betrug. Durch eine Zuckerung dieser kleinen Weine auf 75° Öchsle wurden Produkte erzielt, die durchweg reintönig, frei von Fehlern und ohne unangenehme Säure waren, so daß dieselben eine recht brauchbare Handelsware darstellten.

Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrgangs 1909 aus dem Weinbaugebiet der Pfalz.

II. Mitteilung der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation und öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer.

Von

Professor Dr. Halenke und **Professor Dr. Krug**
Vorstand der Oberinspektor an der

landwirtschaftlichen Versuchsstation und öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer.

Die im Herbst 1908 gemeinschaftlich mit der Kgl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. H. begonnenen Zuckerungsversuche zur Erforschung des natürlichen Säurerückgangs im Wein wurden mit kleinen Mosten des oberen Haardtgebirgs im Herbst 1909 fortgesetzt. Bei der großen praktischen Bedeutung, welche gerade die sauersten Moste für die Weinverbesserungsfrage haben, wurde bei der Beschaffung des Rohmaterials für die Versuchszwecke ein besonderer Wert darauf gelegt die geringsten und sauersten Moste auszuwählen, die in den betreffenden Lagen nur anzutreffen waren. Wenn nun auch im Herbst 1909, trotz der Unreife der Trauben, die Säure ganz allgemein nicht diejenige Höhe erreichte wie im Jahre 1910, so erwiesen sich doch die verwendeten Weißmoste gegenüber den Versuchsmosten des Jahrgangs 1908 als erheblich geringer und säurereicher, so daß die Versuche immerhin für saure und geringe Gewächse als bezeichnend gelten können.

Zum Zwecke der Nachprüfung der Versuchsergebnisse des ersten Jahres erschien es angezeigt, die im Jahre 1908 angestellten Versuche teilweise zu wiederholen, gleichzeitig aber auch die Frage in den Bereich der Untersuchung zu ziehen, inwieweit ein sehr starker Zuckerzusatz bezw. ein hoher Alkoholgehalt geeignet ist, den Säurerückgang ungünstig zu beinflussen. Es wurde daher folgende Versuchsanordnung gewählt.

A. Weißmost.

Versuchsnummer	1,	Faß	A,	B,	Naturmost						
„	2,	„	„	„	trocken	gezuckert	auf	ca.	75^0	Öchsle	
„	3,	„	„	„	„	„	„	„	100^0	„	
„	4,	„	„	„	mit 20%	Zuckerwasser	auf	ca.	75^0	Öchsle	
„	5,	„	„	„	„	„	„	„	100^0	„	
„	6,	„	A	„	43%	„	„	„	75^0	„	
„	7,	„	„	„	„	„	„	„	100^0	„	

B. Rotmost.

Versuchsnummer 8, Faß A, B, Naturmost
„ 9, „ „ „ trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle
„ 10, „ „ „ „ „ „ „ „ 100° „
„ 11, „ „ „ mit 20% Zuckerwasser auf 75° „

Der Prozentsatz der Vermehrung durch Zuckerwasser ist in Anlehnung an die Fassung des neuen Weingesetzes so zu verstehen, daß er den in 100 Teilen des fertigen Produktes vorhandenen Gehalt an Zuckerwasser angibt. Der zu den Versuchen benutzte Weißmost entstammte den geringsten Lagen der Gemarkungen Venningen, Kirrweiler, Walsheim und Maikammer. Nach dem Abkeltern wurde der Most in einem Verschnittfaß gut durchmischt, so daß für alle Versuche das gleiche Ausgangsmaterial zur Verfügung stand. Dieser Most zeigte im Durchschnitt einen Säuregehalt von 17,6 ‰ und ein Öchslegewicht von 42,75°, war also sehr zuckerarm und säurereich. Der Portugiesermost stammte aus den Gemarkungen Neustadt a. H. und Maikammer und war infolge starken Wurmfraßes von sehr geringer Beschaffenheit. Dieser Most wies eine Säure von 9,25‰ bei einem Öchslegewicht von 57,4° auf. Gleich wie im ersten Versuchsjahre wurden die einzelnen Weine wiederum in Halbstückfässern zur Vergärung gebracht, und am 18. Oktober waren alle Fässer dem Versuchsplan entsprechend beschickt. Da es bisher in dem Versuchskeller an einer geeigneten Heizungsanlage fehlte, die eine gleichmäßige Verteilung der erwärmten Luft für lange Zeit ermöglicht hätte, so wurden die sämtlichen Weine wiederum im ungeheizten Keller vergoren. Während der ersten Monate betrug die Kellertemperatur etwa 11—12° C, später sank dieselbe vorübergehend, während einiger kalter Tage im Januar, auf 8° C. Da nach den bisherigen Beobachtungen gerade der Temperatur ein wesentlicher Einfluß auf die Einleitung und Vollendung des physiologischen Säureabbaus der Weine zugeschrieben wird, so verdient hervorgehoben zu werden, daß die Versuche bei einer sehr niedrigen und daher für den Säurezerfall im allgemeinen ungünstigen Temperatur zur Durchführung gelangten. Der erste Abstich fand bei den Rotweinen am 14. und 15. Dezember 1909 statt, während die Weißweine am 17. Dezember zum ersten Male abgelassen wurden. Der zweite Abstich erfolgte bei den Rotweinen am 31. Januar und bei den Weißweinen am 1. und 2. Februar 1910. Nach dem ersten Abstich erhielten die Weine einen Schwefeleinbrand und zwar wurden für die Rotweine vier und für die Weißweine sechs Schwefelschnitte verwendet, von denen das Stück etwa 5 g wiegt und etwa 100 auf ein Pfund gehen. Die erste Probeentnahme und Untersuchung der Weine fand unmittelbar nach Beendigung der ersten stürmischen Gärung am 3. November 1909 statt. Dieser ersten Untersuchung folgten weitere Untersuchungen am 15. November, 6. Dezember 1909, 4. Januar, 29. Januar, 11. April, 3. August 1910 und am 10. April 1911. Letztere Untersuchung erstreckte sich lediglich auf die Weißweine, da über die Rotweine in der Zwischenzeit anderweitig verfügt wurde. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind in den nachstehenden 8 Tabellen niedergelegt.

Überblickt man die analytischen Befunde, so läßt sich insbesondere über den

zeitlichen Verlauf und den Grad des Säurerückgangs bei den einzelnen Versuchsnummern folgendes feststellen.

A. Weißweine.

1. Naturwein. Schon nach Beendigung der Hauptgärung ist die ursprüngliche Mostsäure des Weines von 17,6 ‰ bei der Versuchsnummer A auf 13,1 ‰ und bei der Versuchsnummer B auf 12,0 ‰ zurückgegangen. Die Unterschiede in der Gesamtsäure zwischen beiden Proben kommen entsprechend wieder zum Ausdruck in den verschiedenen Gehalten an Milchsäure, die bei Probe A 0,19 g und bei Probe B 0,26 g beträgt. Bereits bis zum 6. Dezember hat sich in beiden Proben der Säurerückgang in der Hauptsache vollzogen, und am 4. Januar (cf. Tabelle Nr. 4) zeigten beide Weine ihren Höchstgehalt an Milchsäure von 0,44 bezw. 0,42 g, während die Gesamtsäure nahezu auf 1,00 ‰ zurückgegangen ist. Im übrigen zeigte dieser Wein ein völlig normales Zahlenbild, und selbst bei einer Lagerung von mehr als einem Jahr war ein weiterer Säureabbau nicht zu beobachten. Im lagernden Wein war sogar eine kleine Abnahme der Milchsäure zu verzeichnen.

2. Trockengezuckerter Wein (ca. 75° Öchsle). Auch dieser Wein zeigt hinsichtlich des zeitlichen Verlaufs und der Stärke des Säurerückgangs ein ganz analoges Verhalten wie der Naturwein, und es hat daher die Einstellung auf etwa 7 1/2 g Alkohol keinerlei irgendwie merkbaren Einfluß auf den Säurerückgang ausgeübt. Auch hier tritt nach längerer Lagerung des Weines eine kleine Abnahme des Milchsäuregehaltes in die Erscheinung.

3. Trockengezuckerter Wein (ca. 100° Öchsle). Gegenüber dem Naturwein und dem auf 7 1/2 g Alkohol eingestellten Wein zeigte dieser sehr stark gezuckerte Wein mit hohem Alkoholgehalte selbst nach langer Lagerung nur einen Milchsäuregehalt von 0,13 g, und es kann daher von einem irgendwie nennenswerten Säurezerfall bei diesem Wein nicht die Rede sein. Wenn die Gesamtsäure des Weines trotzdem auf 1,28 ‰ zurückgegangen ist, so ist diese Abnahme wohl in erster Linie auf eine vermehrte Abscheidung von Weinstein zurückzuführen, dessen Löslichkeit bekanntlich mit zunehmendem Alkoholgehalte abnimmt.

4. Mit 20 % Zuckerwasser (ca. 75° Öchsle). Bei diesem Wein ist bemerkenswert, daß der physiologische Säurerückgang viel langsamer und in weit geringerem Umfange eingetreten ist wie bei den Versuchsnummern 1 und 2. Erst bei der Untersuchung vom 11. April zeigte der Wein einen Gehalt an Milchsäure von 0,20 g bei einer Gesamtsäure von 1,07; seit dieser Zeit ist selbst nach längerer Lagerung ein weiterer Säurerückgang nicht mehr eingetreten. Die Ursache der geringeren Neigung dieses Weines zum Säurezerfall läßt sich mit Sicherheit nicht feststellen, und man geht vielleicht in der Annahme nicht fehl, daß sich bei dieser Versuchsreihe der verzögernde Einfluß einer zu niedrigen Temperatur in besonderem Grade bemerkbar gemacht hat. Von sonstigen Beobachtungen ist bei diesem Wein bemerkenswert, daß die Extraktgehalte trotz der Verdünnung mit Zuckerwasser die gleiche Höhe erreichen wie bei dem Naturwein und dem auf 7 1/2 g Alkohol eingestellten Wein (Versuchsnummer 1 und 2).

5. Mit 20% Zuckerwasser (ca. 100° Öchsle). Ähnlich wie die Versuchsnummer 3 zeigt auch dieser stark gezuckerte Wein mit hohem Alkoholgehalte nur eine ganz geringe Äpfelsäurezersetzung, und es kann daher ein Zweifel darüber nicht bestehen, daß die Säureabnahme durch den hohen Alkoholgehalt dauernd beeinträchtigt worden ist. Infolge der abnorm hohen Zuckerung weist der Wein auch nach längerer Lagerung noch geringe Mengen von unvergorenem Zucker auf.

6. Mit 43% Zuckerwasser auf 75° Öchsle. Die Ergebnisse dieser Versuchsreihe sind insofern von besonderer Bedeutung, als auch in diesem Wein, trotz erheblicher Streckung mit Zuckerwasser, eine starke Äpfelsäurezersetzung eingetreten ist. Bei einem Vergleich der Untersuchungen vom 3. August 1910 und vom 10. April 1911 ist beachtenswert, daß der Milchsäuregehalt von 0,38 g auf 0,26 g zurückgegangen ist, während die Gesamtsäure in beiden Untersuchungen nahezu die gleiche geblieben ist. Weiterhin verdient hervorgehoben zu werden, daß der Wein in analytischer Hinsicht auf Grund der früheren gesetzlichen Bestimmungen, trotz seiner starker Verdünnung mit Zuckerwasser, keinen Anlaß zu einer Beanstandung bieten würde.

7. Mit 43% Zuckerwasser auf 100° Öchsle. Gegenüber der vorigen Versuchsnummer ist bei diesem Wein die Äpfelsäurezersetzung nur etwa zur Hälfte eingetreten. Der hohe Alkoholgehalt hat somit in diesem Falle ebenfalls säureerhaltend gewirkt.

B. Rotwein.

8. Naturportugieser. Bei diesem Wein ist ein außerordentlich rascher und weitgehender Säurerückgang eingetreten, und schon unmittelbar nach der Hauptgärung beträgt der Gehalt an Milchsäure 0,32 g, während die ursprüngliche Gesamtsäure von 0,925 auf 0,47 zurückgegangen ist. Von den übrigen analytischen Befunden ist der hohe Gehalt an flüchtiger Säure (Essigsäure) beachtenswert, der auf die infolge der starken Traubenfäulnis vorhandene Neigung der 1909er Gewächse zum Essigstich zurückzuführen ist.

9. Trockengezuckert auf ca. 75° Öchsle. Dieser Wein zeigt sowohl in bezug auf den zeitlichen Verlauf wie auch hinsichtlich der Größe der Äpfelsäurezersetzung das ganz gleiche Verhalten wie der Naturwein.

10. Trockengezuckert auf ca. 100° Öchsle. Auch bei diesem stark gezuckerten Wein mit hohem Alkoholgehalte ist trotz längerer Lagerung ein nennenswerter Säurerückgang nicht zu verzeichnen, und es ist gegenüber dem Naturwein und dem auf $7\,^1/_2$ g Alkohol trockengezuckerten Wein die Äpfelsäurezersetzung nur etwa zu einem Drittel eingetreten. Der hohe Alkoholgehalt hat daher auch hier den physiologischen Säurerückgang sehr ungünstig beeinflußt.

Mit 20% Zuckerwasser auf 75° Öchsle. Dieser Wein zeigt hinsichtlich seiner Äpfelsäurezersetzung ein ganz analoges Verhalten wie die Versuchsnummern 8 und 9, nur mit dem Unterschiede, daß der Säurezerfall sich zeitlich etwas später vollzogen hat und der Hauptsache nach erst in die Zeit nach Beendigung der stürmischen Gärung fällt. Von sonstigen Beobachtungen erscheint bemerkenswert, daß der Wein trotz seiner Verdünnung mit Zuckerwasser sich im Extraktgehalt nicht wesentlich von dem Naturweine unterscheidet.

Fortsetzung siehe S. 469.

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung								
	Naturwein		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle		Mit 20 % Zuckerwasser
	1a	1b	2a	2b	3a	3b	4a	4b	5a
Spezifisches Gewicht . .	1,0036	—	0,9981	—	0,9979	0,9975	0,9966	0,9964	1,0033
100 ccm enthalten Gramme Alkohol	4,11	4,17	7,46	7,26	9,49	9,42	8,00	8,00	9,63
= Volumprozente . . .	5,18	5,25	9,40	9,15	11,95	11,86	10,09	10,09	12,14
Extrakt	2,51	2,53	2,54	2,50	2,72 (3,28)	3,19	2,40	2,41	2,74 (4,62)
Mineralbestandteile . . .	0,274	—	0,230	—	0,214	—	0,220	—	0,204
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,31	1,20	1,28	1,21	1,40	1,40	1,25	1,23	1,30
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	0,04	0,03	0,04	0,04	0,04	0,06	0,03	0,04	0,04
Nichtflüchtige Säuren .	1,26	1,16	1,23	1,16	1,35	—	1,21	—	1,25
Milchsäure	0,19	0,26	0,20	0,26	0,08	0,07	0,08	0,06	0,09
Zucker	0,1	0,1	0,1	0,1	0,66	—	0,1	—	1,98
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—0,06	—	—0,06	—	—0,14	—	—0,05	—	—0,26
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . .	2,8	—	2,5	—	2,45	—	2,55	—	2,35
Gesamte Weinsteinsäure	0,44	0,40	0,36	0,36	0,35	0,34	0,38	0,36	0,32
Freie Weinsteinsäure . .	0,02	—	0	—	0	—	0	—	0
Weinstein	0,53	—	0,45	—	0,44	—	0,48	—	0,39
Extraktrest I	1,20	—	1,26	—	1,32	—	1,15	—	1,44
Extraktrest II	1,25	—	1,31	—	1,37	—	1,19	—	1,49
Säurerest	1,03	—	1,05	—	1,18	—	1,02	—	1,09
Glyzerin	0,37	—	0,52	—	0,61	—	0,53	—	0,57
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	9,0	—	7,0	—	6,4	—	6,6	—	5,9
Verhalten gegen:									
Alkohol	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—	normal
Silbernitrat	„	—	„	—	„	—	„	—	„
Chlorbarium	„	—	„	—	„	—	„	—	„
Diphenylamin	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	—	normal	zuckerhaltig	—	normal	—	zuckerhaltig

I.

der Proben

Mit 20 % Zuckerwasser	auf ca. 100° Öchsle	Mit 43 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	Mit 43 % Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Naturportugieser		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	
5a	5b	6a	7a	8a	8b	9a	9b	10a	10b	11a	11b
1,0033	—	0,9942	0,9904	1,0031	—	1,0000	—	0,9955	—	0,9972	—
9,63	9,99	8,00	10,74	4,71	4,83	6,59	6,99	9,70	9,70	7,66	7,66
12,14	12,59	10,09	13,53	5,93	6,09	8,31	8,81	12,23	12,23	9,66	9,66
2,74	4,19	1,88	1,99	2,63	2,61	2,56	2,54	2,87	2,83	2,48	2,40
(4,62)											
0,204	—	0,180	0,180	0,414	—	0,38	—	0,34	—	0,32	—
1,30	1,30	0,83	0,81	0,47	0,46	0,47	0,46	0,70	0,69	0,65	0,62
0,04	0,04	0,04	0,06	0,09	0,08	0,06	0,06	0,03	0,04	0,03	0,03
1,25	1,25	0,78	0,73	0,36	0,36	0,39	—	0,66	—	0,61	—
0,09	—	0,20	0,16	—	0,32	0,27	0,28	0,108	0,09	0,09	0,10
1,98	—	0,1	0,1	0,1	—	0,1	—	0,1	—	0,1	—
—0,26	—	—0,07	—0,06	—0,16	—	—0,33	—	—0,12	—	±0	—
2,35	—	2,2	2,15	4,3	—	4,0	—	3,8	—	3,65	—
0,32	—	0,29	0,29	0,21	0,19	0,19	0,16	0,13	0,14	0,20	0,18
0	—	0	0	0	—	0	—	0	—	0	—
0,39	—	0,36	0,36	0,27	—	0,24	—	0,17	—	0,25	—
1,44	—	1,05	1,18	2,16	—	2,09	—	2,17	—	1,83	—
1,49	—	1,10	1,26	2,27	—	2,17	—	2,21	—	1,87	—
1,09	+	0,64	0,59	0,26	—	0,30	—	0,60	—	0,52	—
0,57	—	0,56	0,64	0,57	—	0,72	—	0,87	—	0,86	—
5,9	—	7,0	6,0	12,2	—	10,9	—	9,6	—	12,9	—
normal	normal	normal	normal	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—
„	„	„	„	„	—	„	—	„	—	„	—
„	„	„	„	„	—	„	—	„	—	„	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
zuckerhaltig	zuckerhaltig	abnorm	abnorm	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung								
	Naturwein		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle		Mit 20 % Zuckerwasser
	1a	1b	2a	2b	3a	3b	4a	4b	5a
Spezifisches Gewicht . .	1,0031	—	0,9980	—	0,9959	—	0,9966	—	0,9975
100 ccm enthalten Gramme									
Alkohol	4,11	4,17	7,26	7,33	9,56	9,79	8,00	8,07	10,36
= Volumprozente . . .	5,18	5,25	9,15	9,23	12,05	12,32	10,09	10,17	13,06
Extrakt	2,47	2,44	2,48	2,46	2,71 (2,82)	—	2,37	2,33	2,65 (3,45)
Mineralbestandteile . . .	0,252	—	0,213	—	0,202	—	0,202	—	0,185
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,21	1,16	1,17	1,16	1,37	1,37	1,21	1,20	1,28
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	0,05	0,05	0,04	0,05	0,05	0,05	0,04	0,04	0,06
Nichtflüchtige Säuren .	1,15	1,10	1,12	1,10	1,31	1,31	1,16	1,15	1,20
Milchsäure	0,28	0,32	0,23	0,24	0,08	0,09	0,09	0,10	0,08
Zucker	0,1	—	0,1	—	0,21	—	0,1	—	0,90
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—0,05	—	—0,05	—	—0,11	—	—0,05	—	—0,16
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . .	2,9	—	2,45	—	2,3	—	2,5	—	2,05
Gesamte Weinsteinsäure	0,38	0,38	0,31	0,32	0,29	0,29	0,32	0,32	0,30
Freie Weinsteinsäure . .	0	—	0	—	0	—	0	—	0
Weinstein	0,47	—	0,39	—	0,37	—	0,40	—	0,38
Extraktrest I	1,26	—	1,31	—	1,34	—	1,16	—	1,37
Extraktrest II	1,32	—	1,36	—	1,40	—	1,21	—	1,45
Säurerest	0,96	—	0,97	—	1,17	—	1,00	—	1,06
Glyzerin	0,37	—	0,54	—	0,65	—	0,55	—	0,67
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	9,0	—	7,4	—	6,8	—	6,9	—	6,5
Verhalten gegen:									
Alkohol	normal	normal	normal	normal	normal	—	normal	normal	normal
Silbernitrat	„	„	„	„	„	—	„	„	„
Chlorbarium	„	„	„	„	„	—	„	„	„
Diphenylamin	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	—	normal	—	—	normal	normal	zuckerhaltig

II.

der Proben

Mit 20% Zucker-wasser auf ca. 100° Öchsle	Mit 43% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	Mit 43% Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Naturportugieser		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20% Zucker-wasser auf ca. 75° Öchsle	
5a	5b	6a	7a	8a	8b	9a	9b	10a	10b	11a	11b
0,9975	—	0,9935	0,9905	1,0034	—	1,0001	—	0,9953	—	0,9971	—
10,36	10,52	8,07	11,04	4,83	4,95	6,73	6,86	9,78	9,78	7,66	7,66
13,06	13,25	10,17	13,91	6,09	6,24	8,48	8,64	12,32	12,32	9,66	9,66
2,65	3,19	1,86	2,05	2,62	2,67	2,55	2,54	2,80	2,78	2,43	2,40
(3,45)											
0,185	—	0,186	0,188	0,42	—	0,38	—	0,34	—	0,32	—
1,28	1,27	0,77	0,79	0,45	0,43	0,46	0,43	0,66	0,67	0,54	0,44
0,06	0,04	0,06	0,08	0,08	0,09	0,06	0,07	0,05	0,05	0,03	0,03
1,20	1,22	0,70	0,69	0,35	—	0,39	—	0,60	—	0,50	—
0,08	0,10	0,21	0,15	0,32	0,29	0,30	0,30	0,10	0,08	0,17	0,25
0,90	—	0,1	0,1	0,1	—	0,1	—	0,1	—	0,1	—
—0,16	—	—0,10	—0,08	—	—	—	—	—	—	—	—
2,05	—	1,95	1,95	4,38	—	4,05	—	3,9	—	3,65	—
0,30	0,29	0,29	0,29	0,18	0,18	0,15	0,15	0,12	0,12	0,18	0,17
0	—	0	—	0	—	0	—	0	—	0	—
0,38	—	0,37	0,36	0,23	—	0,18	—	0,15	—	0,22	—
1,37	—	1,09	1,26	2,17	—	2,09	—	2,14	—	1,89	—
1,45	—	1,16	1,36	2,27	—	2,16	—	2,20	—	1,93	—
1,06	—	0,55	0,55	0,24	—	0,31	—	0,54	—	0,41	—
0,67	—	0,57	0,67	0,63	—	0,69	—	0,86	—	—	—
6,5	—	7,1	6,1	13,1	—	10,2	—	8,8	—	—	—
normal	normal	normal	normal	—	—	—	—	—	—	—	—
„	„	„	„	—	—	—	—	—	—	—	—
„	„	„	„	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
zucker-haltig	zucker-haltig	abnorm	abnorm	normal	normal	normal	nicht ganz normal	normal	normal	normal	nicht normal

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung								
	Naturwein		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser
	1a	1b	2a	2b	3a	3b	4a	4b	5a
Spezifisches Gewicht . .	—	—	—	—	—	—	—	—	0,9939
100 ccm enthalten Gramme Alkohol	—	—	—	—	9,79	—	—	—	10,74
= Volumprozente . . .	—	—	—	—	12,32	—	—	—	13,53
Extrakt	2,36	2,35	2,37	2,38	2,71	2,68	2,31	2,29	2,55 (2,73)
Mineralbestandteile . . .	0,248	—	0,204	—	0,194	—	0,202	—	0,179
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,11	1,04	1,08	1,06	1,34	1,33	1,14	1,11	1,25
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet).	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,06	0,04	0,05	0,05
Nichtflüchtige Säuren .	—	—	—	—	1,28	—	1,09	—	1,18
Milchsäure	0,38	0,43	0,36	0,34	0,10	0,09	0,14	0,14	0,06
Zucker	—	—	—	—	0,1	0,1	—	—	0,28
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—0,18
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . .	2,6	—	2,3	—	2,2	—	2,3	—	1,70
Gesamte Weinsteinsäure	0,35	0,35	0,29	0,30	0,26	0,27	0,31	0,31	0,28
Freie Weinsteinsäure . .	—	—	—	—	0	—	—	—	0,02
Weinstein	—	—	—	—	0,33	—	—	—	0,32
Extraktrest I	—	—	—	—	—	—	—	—	1,30
Extraktrest II	—	—	—	—	—	—	—	—	1,37
Säurerest	—	—	—	—	—	—	—	—	1,04
Glyzerin.	—	—	—	—	—	—	—	—	0,69
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	—	—	—	—	—	—	—	—	6,4
Verhalten gegen:									
Alkohol	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—	normal
Silbernitrat	„	—	„	—	„	—	„	—	„
Chlorbarium	„	—	„	—	„	—	„	—	„
Diphenylamin	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	normal	normal	normal	normal	—	normal	zuckerhaltig

III.

der Proben

auf ca. 100° Öchsle	Mit 43 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	Mit 43 % Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Naturportugieser		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	
5b	6a	7a	8a	8b	9a	9b	10a	10b	11a	11b
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	7,94	10,89	4,89	—	6,86	—	9,70	—	7,60	—
—	10,00	13,72	6,16	—	8,64	—	12,23	—	9,57	—
2,53	1,84	2,02	2,55	2,51	2,51	2,49	2,77	2,77	2,29	2,28
(2,64)										
—	0,190	0,176	0,40	—	0,37	—	0,33	—	0,32	—
1,23	0,67	0,77	0,45	0,45	0,46	0,44	0,67	0,68	0,43	0,41
0,05	0,06	0,08	0,09	—	0,07	—	0,04	—	0,04	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,07	0,25	0,15	0,31	—	0,31	—	0,09	—	0,26	—
0,21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	1,90	1,65	—	—	—	—	—	—	—	—
0,27	0,28	0,26	0,18	—	0,14	—	0,11	—	0,13	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
zucker-haltig	abnorm	abnorm	nicht normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	fast normal

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung								
	Naturwein		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser
	1a	1b	2a	2b	3a	3b	4a	4b	5a
Spezifisches Gewicht . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100 ccm enthalten Gramme Alkohol	3,99	3,99	7,19	—	9,79	—	8,00	—	10,89
= Volumprozente . . .	5,03	5,03	9,06	—	12,32	—	10,09	—	13,72
Extrakt	2,27	2,26	2,36	2,35	2,67	2,67	2,26	2,26	2,50 (2,59)
Mineralbestandteile . . .	0,232	—	0,202	—	0,194	—	0,191	—	0,169
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,03	1,03	1,03	1,02	1,31	1,31	1,09	1,09	1,23
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	0,06	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Nichtflüchtige Säuren .	0,95	0,95	0,95	0,94	1,25	1,25	1,03	1,03	1,17
Milchsäure	0,44	0,42	0,38	0,41	0,100	0,10	0,14	0,11	0,09
Zucker	0,1	—	0,1	—	0,1	—	0,1	—	0,19
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—0,06	—	—0,06	—	—0,07	—	—0,06	—	—0,07
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . .	2,25	—	2,05	—	2,05	—	2,15	—	2,0
Gesamte Weinsteinsäure	0,34	0,32	0,28	0,28	0,26	0,26	0,28	0,28	0,26
Freie Weinsteinsäure . .	0	—	0	—	0	—	0	—	0
Weinstein	0,42	—	0,35	—	0,32	—	0,35	—	0,32
Extraktrest I	1,24	—	1,33	—	1,36	—	1,17	—	1,27
Extraktrest II	1,32	—	1,41	—	1,42	—	1,23	—	1,33
Säurerest	0,78	—	0,81	—	1,12	—	0,89	—	1,04
Glyzerin	0,38	—	0,53	—	0,63	—	0,55	—	0,67
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	9,5	—	7,4	—	6,5	—	6,9	—	6,15
Verhalten gegen: Alkohol	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
Silbernitrat	„	„	„	„	„	„	„	„	„
Chlorbarium	„	„	„	„	„	„	„	„	„
Diphenylamin	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	—	normal	normal	normal	normal	normal	normal	—

IV.

der Proben

auf ca. 100° Öchsle	Mit 43% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	Mit 43% Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Naturportugieser		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf 100° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	
5b	6a	7a	8a	8b	9a	9b	10a	10b	11a	11b
—	—	—	1,0017	—	0,9986	—	0,9952	—	0,9959	—
—	8,28	10,96	4,83	—	6,93	—	9,63	—	7,53	—
—	10,43	13,82	6,09	—	8,73	—	12,14	—	9,48	—
2,54	1,78	1,93	2,48	2,50	2,51	2,52	2,75	2,75	2,26	2,26
—	0,181	0,153	0,399	—	0,364	—	0,333	—	0,311	—
1,21	0,63	0,75	0,46	0,45	0,46	0,46	0,68	0,70	0,44	0,44
0,05	0,06	0,07	0,11	0,11	0,08	0,09	0,05	0,05	0,06	0,06
1,15	0,55	0,66	0,32	0,31	0,36	0,35	0,62	0,64	0,36	0,36
0,09	0,37	0,16	0,29	0,30	0,30	0,31	0,09	0,10	0,25	0,28
—	0,1	0,1	0,1	—	0,1	—	0,1	—	0,1	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	1,80	1,25	3,10	—	3,0	—	2,80	—	2,8	—
0,26	0,27	0,22	0,18	0,17	0,13	0,12	0,09	0,09	0,12	0,11
—	0	0,03	—	—	0	—	0	—	0	—
—	0,34	0,24	0,23	—	0,17	—	0,11	—	0,15	—
—	1,15	1,18	2,02	—	2,05	—	2,07	—	1,82	—
—	1,23	1,27	2,16	—	2,15	—	2,13	—	1,90	—
—	0,42	0,55	0,21	—	0,30	—	0,58	—	0,30	—
—	0,50	0,63	0,57	—	0,75	—	0,90	—	0,78	—
—	6,03	5,7	11,80	—	10,8	—	9,3	—	10,40	—
normal	normal	normal	mehr wie gewöhnlich	—	mehr wie gewöhnlich	—	normal	—	normal	—
„	„	„	normal	—	normal	—	„	—	„	—
„	„	„	„	—	„	—	„	—	„	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	abnorm	abnorm	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung								
	Naturwein		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser
	1a	1b	2a	2b	3a	3b	4a	4b	5a
Spezifisches Gewicht . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100 ccm enthalten Gramme Alkohol	—	4,11	—	7,12	—	9,70	—	7,87	—
= Volumprozente . . .	—	5,18	—	8,98	—	12,23	—	9,91	—
Extrakt	2,26	2,24	2,29	2,31	2,64	2,66	2,23	2,24	2,51 (2,60)
Mineralbestandteile . . .	—	0,221	—	0,192	—	0,185	—	0,181	—
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,02	1,00	1,00	1,00	1,29	1,31	1,07	1,08	1,22
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	0,07	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Nichtflüchtige Säuren .	0,93	0,92	0,92	0,94	1,23	1,25	1,01	1,02	1,16
Milchsäure	—	0,44	0,45	0,43	0,10	0,10	0,16	0,18	0,10
Zucker	—	0,1	—	0,1	—	0,1	—	0,1	0,19
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—0,05	—	—0,06	—0,06	—0,05	—	—0,06	—
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . .	—	2,05	—	1,9	—	1,95	—	2,1	—
Gesamte Weinsteinsäure	—	0,50	0,25	0,26	0,25	0,26	0,26	0,26	0,24
Freie Weinsteinsäure . .	—	0	—	0	—	0	—	0	—
Weinstein	—	0,38	—	0,33	—	0,32	—	0,33	—
Extraktrest I	—	1,24	—	1,31	—	1,35	—	1,16	—
Extraktrest II	—	1,32	—	1,37	—	1,41	—	1,22	—
Säurerest	—	0,77	—	0,81	—	1,12	—	0,89	—
Glyzerin	—	0,37	—	0,50	—	0,59	—	0,54	—
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	—	9,0	—	7,02	—	6,1	—	6,9	—
Verhalten gegen:									
Alkohol	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
Silbernitrat	„	„	„	„	„	„	„	„	„
Chlorbarium	„	„	„	„	„	„	„	„	„
Diphenylamin	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	nicht ganz normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	zuckerhaltig

V.

der Proben.

auf ca. 100° Öchsle	Mit 43% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	Mit 43% Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Naturportugieser		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	
5b	6a	7a	8a	8b	9a	9b	10a	10b	11a	11b
—	—	—	—	1,0018	—	0,9986	—	0,9950	—	0,9959
10,89	8,21	10,81	—	4,89	—	6,99	—	9,85	—	7,76
13,72	10,35	13,63	—	6,11	—	8,81	—	12,41	—	9,74
2,49 (2,53)	1,76	1,93	2,48	2,47	2,50	2,48	2,74	2,76	2,25	2,26
0,174	0,166	0,147	—	0,396	—	0,360	—	0,333	—	0,308
1,21	0,63	0,73	0,46	0,44	0,45	0,46	0,66	0,69	0,43	0,44
0,05	0,06	0,08	0,11	0,11	0,084	0,08	0,05	0,04	0,05	0,06
1,15	0,55	0,63	0,32	0,31	0,35	0,36	0,60	0,64	0,37	0,36
0,10	0,36	0,16	0,29	0,28	0,30	0,29	0,10	0,08	0,25	0,28
0,14	0,1	0,1	—	—	—	—	—	—	—	—
—0,05	—0,04	—0,05	—	—	—	—	—	—	—	—
1,9	1,85	1,45	—	3,20	—	3,00	—	3,00	—	2,65
0,25	0,26	0,20	0,18	0,17	0,12	0,12	0,08	0,08	0,11	0,11
0	0	0	—	—	—	0	—	—	—	—
0,31	0,32	0,25	—	0,21	—	0,15	—	0,10	—	0,14
1,28	1,13	1,20	—	2,03	—	2,02	—	2,07	—	1,82
1,34	1,21	1,30	—	2,16	—	2,12	—	2,12	—	1,90
1,03	0,42	0,53	—	0,22	—	0,30	—	0,60	—	0,31
0,66	0,51	0,64	—	0,65	—	0,84	—	0,87	—	0,80
6,06	6,2	5,9	—	13,3	—	12,0	—	8,8	—	10,3
normal	normal	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—	normal
„	„	„	—	„	—	„	—	„	—	„
„	„	„	—	„	—	„	—	„	—	„
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
zuckerhaltig	abnorm	nicht ganz normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung								
	Naturwein		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser
	1a	1b	2a	2b	3a	3b	4a	4b	5a
Spezifisches Gewicht . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100 ccm enthalten Gramme Alkohol	4,11	—	7,19	—	9,70	—	7,94	—	10,89
= Volumprozente . . .	5,18	—	9,06	—	12,23	—	10,00	—	13,72
Extrakt	2,24	—	2,28	—	2,62	—	2,21	—	2,48 (2,57)
Mineralbestandteile . . .	0,220	—	0,186	—	0,176	—	0,170	—	0,164
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,02	1,01	1,01	1,01	1,28	1,28	1,07	1,07	1,20
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	0,07	0,06	0,06	0,05	0,053	0,55	0,05	0,05	0,05
Nichtflüchtige Säuren .	0,93	0,93	0,93	0,94	1,22	1,21	1,01	1,01	1,14
Milchsäure	0,44	—	0,42	0,42	0,11	0,10	0,20	0,19	0,10
Zucker	0,1	—	0,1	—	0,1	—	0,1	—	0,19
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—0,07	—	—0,06	—	—0,07	—	—0,08	—	—
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . .	2,05	—	1,8	—	1,75	—	1,9	—	1,50
Gesamte Weinsteinsäure	0,30	0,27	0,24	—	0,22	—	0,23	0,23	0,22
Freie Weinsteinsäure . .	0	—	0	—	0	—	0	—	0
Weinstein	0,38	—	0,30	—	0,27	—	0,28	—	0,28
Extraktrest I	1,22	—	1,27	—	1,34	—	1,14	—	1,28
Extraktrest II	1,31	—	1,35	—	1,40	—	1,20	—	1,34
Säurerest	0,78	—	0,81	—	1,11	—	0,90		1,03
Glyzerin	0,37	—	0,54	—	0,64	—	0,55	—	0,64
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	9,0	—	7,5	—	6,3	—	6,9	—	5,88
Verhalten gegen:									
Alkohol	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—	normal
Silbernitrat	„	—	„	—	„	—	„	—	„
Chlorbarium	„	—	„	—	„	—	„	—	„
Diphenylamin	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	—	nicht ganz normal	—	normal	—	normal	—	zuckerhaltig

VI.

der Proben

Mit 20% Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Mit 43% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	Mit 43% Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Naturportugieser		Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle		Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle		Mit 20% Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	
5a	5b	6a	7a	8a	8b	9a	9b	10a	10b	11a	11b
—	—	—			—	—	—	—	—	—	—
10,89											
13,72	—	8,49	10,89	4,95		6,93	—	9,85	—	7,87	—
2,48	—	10,70	13,72	6,24	—	8,73	—	12,41	—	9,91	—
(2,57)	—	1,73	1,92	2,45	—	2,48	—	2,70	—	2,23	—
0,164	—										
	—	0,156	0,148	0,379	—	0,352	—	0,330	—	0,292	—
1,20											
1,20	0,64	0,75	0,46	0,45	0,45	0,45	0,66	0,67	0,42	0,44	
0,05											
1,14	0,05	0,06	0,07	0,12	0,11	0,08	0,08	0,05	0,04	0,05	0,06
0,10	1,14	0,56	0,66	0,31	0,31	0,35	0,35	0,60	0,62	0,36	0,36
0,19	0,10	0,36	0,17	0,28	0,28	0,26	0,28	0,09	0,10	0,28	0,26
	—	0,1	0,1	0,1	—	0,1	—	0,1	—	0,1	—
—											
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1,50											
0,22	—	1,30	1,10	2,80	—	3,0	—	2,8	—	2,60	—
0	0,22	0,22	0,19	0,20	0,10	0,12	0,10	0,08	0,06	0,11	0,09
0,28	—	0,02	0,03	0	—	0	—	0	—	—	—
1,28	—	0,24	0,21	0,17	—	0,15	—	0,10	—	0,13	—
1,34	—	1,09	1,17	1,99	—	2,03	—	2,04	—	1,81	—
1,03	—	1,17	1,26	2,14	—	2,13	—	2,10	—	1,87	—
0,64	—	0,44	0,55	0,21	—	0,29	—	0,56	—	0,31	—
	—	0,54	0,62	0,68	—	0,75	—	0,93	—	0,83	—
5,88											
	—	6,4	5,70	13,7	—	10,80	—	9,4	—	10,50	—
normal											
„	—	normal	normal	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—
„	—	„	„	„	—	„	—	„	—	„	—
—	—	„	„	„	—	„	—	„	—	„	—
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
zucker-haltig	—	abnorm	nicht ganz normal	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung			
	Naturwein	Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle	Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle	Mit 20 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle
	1	2	3	4
Spezifisches Gewicht . .	—	—	—	—
100 ccm enthalten Gramme Alkohol	4,11	7,26	9,70	8,00
= Volumprozente . . .	5,18	9,15	12,23	10,09
Extrakt	2,22	2,28	2,61	2,20
Mineralbestandteile . . .	0,210	0,188	0,180	0,164
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,01	1,01	1,28	1,08
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	0,07	0,06	0,06	0,06
Nichtflüchtige Säuren .	0,92	0,93	1,21	1,00
Milchsäure	0,43	0,41	0,12	0,20
Zucker	0,1	0,1	0,1	0,1
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—0,06	—0,07	—0,06	—0,07
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . .	1,9	1,7	1,7	1,75
Gesamte Weinsteinsäure	0,28	0,24	0,22	0,22
Freie Weinsteinsäure . .	0	0	0	0
Weinstein	0,36	0,30	0,27	0,28
Extraktrest I	1,21	1,27	1,33	1,12
Extraktrest II	1,30	1,35	1,44	1,20
Säurerest	0,78	0,81	1,09	0,89
Glyzerin	0,39	0,53	0,62	0,54
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	9,4	7,3	6,4	6,8
Verhalten gegen: . . .				
Alkohol	normal	normal	normal	normal
Silbernitrat	„	„	„	„
Chlorbarium	„	„	„	„
Diphenylamin	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	normal	normal

VII.

der Proben

Mit 20 % Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Mit 43 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	Mit 43 % Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Naturportugieser	Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle	Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle	Mit 20 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle
5	6	7	8	9	10	11
—	—	—	—	—	—	—
10,81	8,35	10,36	4,95	6,93	9,63	7,73
13,63	10,52	13,06	6,24	8,73	12,14	9,74
2,46 (2,52)	1,71	1,90	2,43	2,45	2,67	2,21
0,166	0,154	0,153	0,366	0,344	0,324	0,294
1,19	0,65	0,74	0,46	0,45	0,65	0,42
0,06	0,06	0,08	0,13	0,09	0,06	0,07
1,11	0,57	0,64	0,30	0,34	0,57	0,33
0,11	0,38	0,19	0,28	0,30	0,10	0,25
0,16	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
—0,09	—0,07	—	—	—	—	—
1,6	1,5	1,2	2,90	2,75	2,85	2,6
0,22	0,21	0,19	0,12	0,10	0,09	0,08
0	0	0,01	0	0	0	0
0,27	0,26	0,23	0,15	0,12	0,11	0,09
1,27	1,06	1,16	2,13	2,11	2,10	1,88
1,35	1,14	1,26	1,97	2,00	2,02	1,79
1,00	0,47	0,54	0,24	0,29	0,53	0,29
0,66	0,53	0,68	0,69	0,72	0,95	0,83
6,1	6,4	6,6	13,90	10,40	9,90	10,73
normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
„	„	„	„	„	„	„
„	„	„	„	„	„	„
—	—	—	—	—	—	—
normal	nicht normal	nicht ganz normal	normal	normal	normal	normal

Tabelle VIII.

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung der Proben						
	Naturwein	Trocken gezuckert auf ca. 75° Öchsle	Trocken gezuckert auf ca. 100° Öchsle	Mit 20 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	Mit 20 % Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle	Mit 43 % Zuckerwasser auf ca. 75° Öchsle	Mit 43 % Zuckerwasser auf ca. 100° Öchsle
	1	2	3	4	5	6	7
Spezifisches Gewicht . .	—	—	0,9950	0,9957	0,9937	0,9934	0,9911
100 ccm enthalten Gramme Alkohol	3,99	7,06	9,42	7,80	10,22	8,21	10,14
= Volumprozente . . .	5,03	8,89	11,86	9,83	12,88	10,35	12,78
Extrakt	2,27	2,27	2,66	2,28	2,46 (2,58)	1,79	1,93
Mineralbestandteile . . .	0,240	0,192	0,184	0,183	0,193	0,165	0,156
Freie Säuren (Gesamtsäure)	1,06	1,01	1,27	1,08	1,15	0,68	0,77
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	0,07	0,06	0,06	0,06	0,06	0,07	0,08
Nichtflüchtige Säuren .	0,97	0,93	1,19	1,00	1,08	0,59	0,67
Milchsäure	0,35	0,34	0,13	0,14	0,11	0,25	0,19
Zucker	0,1	0,1	0,1	0,1	0,22	0,1	0,1
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	—	—	—0,08	—0,1	—0,02
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . .	1,8	1,8	1,55	1,50	1,6	1,3	0,8
Gesamte Weinsteinsäure	0,30	0,24	0,22	0,24	0,25	0,24	0,21
Freie Weinsteinsäure . .	0,03	0	0	0,02	0,1	0,05	0,08
Weinstein	0,32	0,30	0,10	0,15	0,09	0,08	0,06
Extraktrest I	1,21	1,26	1,47	1,28	1,38	1,20	1,26
Extraktrest II	1,30	1,34	1,39	1,20	1,31	1,11	1,16
Säurerest	0,80	0,81	1,08	0,87	0,95	0,45	0,53
Glyzerin	0,39	0,50	0,54	0,61	0,70	0,6	0,67
Auf 100 g Alkohol kommen g Glyzerin	9,8	7,1	5,07	7,8	6,8	6,9	6,6
Verhalten gegen: . . .							
Alkohol	normal	normal	normal	normal	normal	normal	normal
Silbernitrat	„	„	„	„	„	„	„
Chlorbarium	„	„	etwas stärker	„	stärker	etwas stärker	stärker
Diphenylamin	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes	normal	normal	normal	normal	normal	nicht ganz normal	nicht ganz normal

Kostprobe.

Sämtliche Weine wurden am 23. April 1910 einer Kommission von Sachverständigen zum Zwecke einer Kostprobe vorgesetzt. Um bei der Beurteilung der Weine wiederum zu einem möglichst objektiven Ergebnis zu gelangen, wurde den Sachverständigen die Art der Behandlung bzw. Zuckerung der einzelnen Weine nicht bekannt gegeben. Von der Mehrzahl der Sachverständigen wurde hierbei der Charakter und die Art der Weine völlig zutreffend und richtig wiedergegeben, und es war insbesondere bemerkenswert, daß die Versuchsnummern 2 und 4 (trockengezuckert auf 75° Öchsle bzw. mit 20 % Zuckerwasser verbessert) als die besten der ganzen Kollektion bezeichnet wurden. Diese beiden Weine wurden von den Kommissionsmitgliedern als durchaus brauchbare Handelsweine angesehen, denen eine große Reintönigkeit im Geschmack und eine schöne Säure eigen sei, die keineswegs übermäßig oder als Fehler hervortrete. Von einem Teil der Sachverständigen wurde bei der Versuchsnummer 3 (sehr stark trockengezuckert) die Fülle und der ausgeprägt starke Weincharakter hervorgehoben, während ein anderer Teil der Sachverständigen den hohen Alkoholgehalt bzw. die Brandigkeit des Weines störend empfand. Bei den Rotweinen wurde von sämtlichen Sachverständigen der unangenehme Jahrgangscharakter der 1909er Weine (Neigung zum Braunwerden usw.) bemängelt. Im übrigen wurde auch hier den Versuchsnummern 9 und 11 (trockengezuckert bzw. mit 20 % Zuckerwasser auf 75° Öchsle verbessert) geschmacklich weitaus der Vorzug gegeben.

Zusammenfassung der Versuchsergebnisse.

Als Gesamtergebnis der 1909er Versuche läßt sich sonach folgendes feststellen: Bei allen Weinen, mit Ausnahme der auf etwa 10 g Alkohol eingestellten Weine, hat ein starker Säureabbau stattgefunden, der bei den Naturweinen und den auf $7^1/_2$ g Alkohol trockengezuckerten Weinen am größten ist. Die ursprüngliche Säure ist zurückgegangen bei dem Weißwein von 17,6 ‰ auf 10,0 ‰, bei dem Portugieserrotwein von 9,5 ‰ auf 4,5 ‰, mithin eine Säureverminderung von 7,6 ‰ bzw. 5,0 ‰. Diese Ergebnisse sind deshalb nicht nur theoretiseh von großem Interesse, sondern auch von erheblicher praktischer Bedeutung, weil sie uns zeigen, daß selbst sehr geringe Gewächse bei einer Zuckerung im Rahmen des Gesetzes soweit in ihrem Säuregehalt herabgesetzt werden können, daß der daraus entstandene Wein trinkbar und verkaufsfähig wird. Ganz überraschend zeigte sich die ungünstige Wirkung der starken Zuckerung bzw. des hohen Alkoholgehaltes der Weine in den Versuchsnummern 3, 5, 7 und 10, und es kann daher nicht bezweifelt werden, daß Alkoholgehalte von 10 g in 100 ccm Wein geeignet sind, die Säureabnahme dauernd zu beeinträchtigen und geradezu säureerhaltend zu wirken. Schon von diesem Gesichtspunkt aus ist es daher für die Technik der Weinbereitung durchaus verkehrt, sehr saure Gewächse übermäßig zu zuckern, da hierdurch nicht nur der erwünschte

Säurerückgang völlig beeinträchtigt wird, sondern auch unharmonische und brandige Weine erzielt werden. Schließlich ergibt sich aus den Serienuntersuchungen, daß die Milchsäuregehalte im Weine nicht konstant bleiben, sondern nach längerem Lagern des Weines, wahrscheinlich infolge von Zersetzungsvorgängen durch Bakterien, zurückgehen können. Diese Frage wird namentlich bei den Versuchsweinen des Jahrgangs 1910, die zum Teil ganz erhebliche Mengen von Milchsäure gebildet haben, noch näher geprüft werden können.

Abgeschlossen am 21. September 1911.

Sign.: Volk
B. Müller

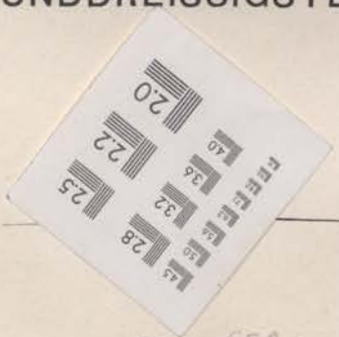
ARBEITEN

AUS DEM

KAISERLICHEN GESUNDH

(Beihefte zu den Veröffentlichungen des Kaiserlichen

NEUNUNDDREISSIGSTER



1911. 6520

BERLIN.
VERLAG VON JULIUS SPRING
1911.