

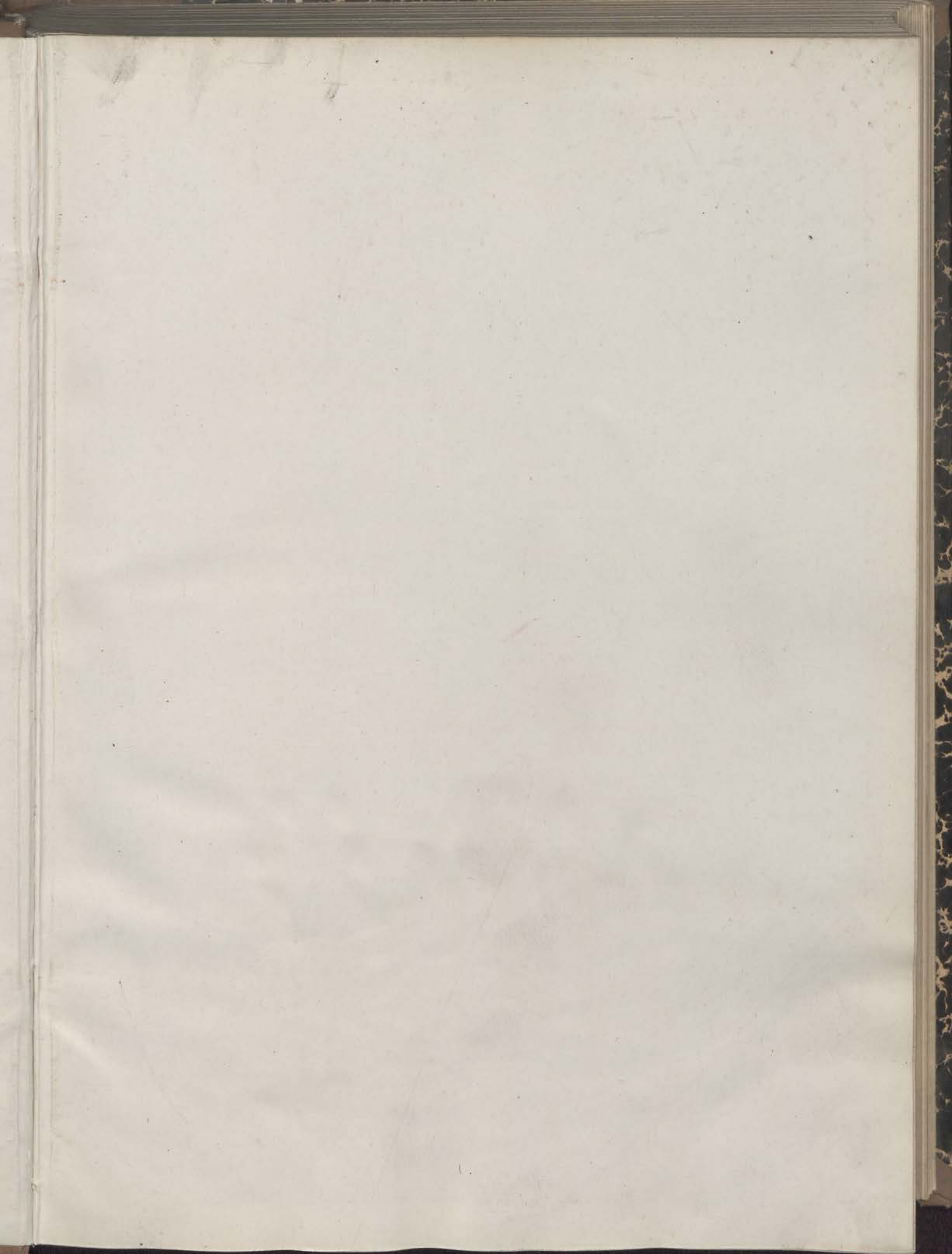
n  
en  
ante



2599 aT

4°

Un 7700 40





2599 av  
40

# ARBEITEN

AUS DEM

## KAISERLICHEN GESUNDHEITSAMTE.

(Beihefte zu den Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.)



FÜNFUNDREISSIGSTER BAND.

---

BERLIN.

VERLAG VON JULIUS SPRINGER.

1910.

(Ausgegeben im September 1910.)

DOI: <https://doi.org/10.25646/6357>

a

## Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik. Berichtsjahr 1908/1909.	
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 . . . . .	132
Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrgangs 1908 aus dem Weinbaugebiet Franken. I. Mitteilung der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation in Würzburg. Von Professor Dr. Omeis, Königl. Direktor der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation in Würzburg . . . . .	393
Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrgangs 1908 aus dem Weinbaugebiet der Pfalz. I. Mitteilung der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation 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. . . . .	404

# ARBEITEN

AUS DEM

## KAISERLICHEN GESUNDHEITSAMTE.

(Beihefte zu den Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.)



FÜNFUNDREISSIGSTER BAND.

---

1910. 5001

BERLIN.

VERLAG VON JULIUS SPRINGER.

1910.

8





## Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
<b>Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik. Berichtsjahr 1908/1909.</b>	
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 . . . . .	132
<b>Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrgangs 1908 aus dem Weinbaugebiet Franken. I. Mitteilung der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation in Würzburg. Von Professor Dr. Omeis, Königl. Direktor der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation in Würzburg . . . .</b>	393
<b>Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrgangs 1908 aus dem Weinbaugebiet der Pfalz. I. Mitteilung der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation und Öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer. Von Professor Dr. Halenke, Vorstand, und Prof. Dr. Krug, Oberinspektor an der Landwirtschaftlichen Versuchsstation und Öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer . . . .</b>	404



**Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik.  
Berichtsjahr 1908/1909.**

Teil I.

**Weinstatistische Untersuchungen.**

Einleitung.

Von

**Dr. Adolf Günther,**

Regierungsrat und Mitglied des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.

Die vorliegenden Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik für das Berichtsjahr 1908/1909 haben einen gegen die Vorjahre beträchtlich vergrößerten Umfang angenommen. Während z. B. im Vorjahre über die Untersuchung von nur 2199 Mosten Bericht erstattet worden ist, beziehen sich die nachstehend abgedruckten Berichte auf die Untersuchung von 4855 Mosten. Abgesehen davon, daß — wie weiter unten ausgeführt ist (vergl. S. 5) — die Bestimmungen über die Zuckering des Weins in § 3 des am 1. September 1909 in Kraft getretenen neuen Weingesetzes vom 7. April 1909 den Anstoß zu einer Vermehrung der statistischen Erhebungen gegeben haben, ist der vergrößerte Umfang der Statistik vornehmlich darauf zurückzuführen, daß die Königlich preußische Regierung die nachstehenden, mit der Weinkontrolle beauftragten Untersuchungsanstalten, das öffentliche Nahrungsmitteluntersuchungsamt des Kreises Kreuznach zu Kreuznach, das öffentliche Nahrungsmitteluntersuchungsamt zu Coblenz und das Nahrungsmitteluntersuchungsamt der Stadt Trier beauftragt hat, sich für den Bereich ihrer Bezirke an den weinstatistischen Erhebungen zu beteiligen. Dementsprechend sind die Leiter dieser Ämter, die Herren Dr. Stern (Kreuznach), Dr. Petri (Coblenz) und Dr. Wellenstein (Trier) der Kommission für die amtliche Weinstatistik beigetreten.

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 . . . . .	165	2 227
Bayern . . . . .	112	584
Sachsen . . . . .	—	—
Württemberg . . . . .	84	220
Baden . . . . .	69	201
Hessen . . . . .	92	1 265
Elsaß-Lothringen . . . . .	160	358
Zusammen	682	4 855

Den Berichten über die Weinuntersuchungen ist als Anhang der Nachweis des Weinverschnittgeschäfts im deutschen Zollgebiet während des Kalenderjahres 1909 und den Berichten über die Mostuntersuchungen die amtliche Statistik der Weinmost-ernte des Jahres 1909 beigegeben worden.

Die Kommission für die amtliche Weinstatistik trat während des Berichtsjahres im fränkischen Weinbaugebiet zu ihrer VII. Jahresversammlung zusammen. Die Beratungen fanden am 24. und 25. September 1909 in Würzburg unter dem Vorsitz des Präsidenten des Kaiserlichen Gesundheitsamtes Dr. Bumm statt. Es nahmen an den Verhandlungen teil: Als Kommissar der Reichsverwaltung Geheimer Oberregierungsrat und vortragender Rat im Reichsamt des Innern Freiherr von Stein; als Kommissare der Königl. bayerischen Regierung Regierungsrat im Staatsministerium des Innern Huber und Regierungsrat bei der Regierung von Unterfranken und Aschaffenburg Lang; 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 Dr. von der Heide-Geisenheim und Prof. Dr. Kroemer-Geisenheim; als Vertreter der Königl. bayerischen Regierung Geheimer Regierungsrat Prof. Dr. Paul-München, Prof. Dr. Halenke-Speyer, 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. Mach-Augustenbergl; 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.

Den Beratungen lag die folgende Tagesordnung zugrunde:

#### Tagesordnung

für die am 24. und 25. September 1909 in Würzburg abgehaltenen Beratungen der Kommission für die amtliche Weinstatistik.

Erster Tag. 24. September 1909.

1. Welches ist der voraussichtliche Ausfall der Weinernte des Jahres 1909 in den einzelnen Weinbaugebieten?

2. Sind besondere Maßnahmen für die im Beratungsjahr 1909/1910 auszuführenden Untersuchungen zu treffen? Gibt insbesondere das neue Weingesetz Anlaß, die weinstatistischen Erhebungen umzugestalten? (Berichterstatter: Regierungsrat Dr. Günther). Hierzu Antrag von Dr. von der Heide: „Bei der Untersuchung der Weine ist außer der Gesamtalkalität auch die Alkalität der wasserlöslichen und der wasserunlöslichen Asche getrennt aufzuführen. Dagegen ist die Berechnung des Weinstein und die Berechnung der an alkalische Erden gebundenen Weinsäure wegzulassen.“
3. Sind im Berichtsjahre 1908/1909 weitere Untersuchungen der von Peronospora-erkrankten Reben stammenden Weine ausgeführt worden?
4. Vortrag von Prof. Dr. Meißner: „Über den Säureabbau 1908er Württemberger Weine“.
5. Sind Zuckerversuche in erweitertem Umfange in den einzelnen Weinbau-gebieten vorgenommen worden und zu welchen Ergebnissen haben sie geführt? Hierzu a) Vortrag von Professor Dr. Kulisch: „Weitere Untersuchungen zur Zuckerversuche“.  
b) Vortrag des kgl. Direktors Professor Dr. Omeis: „Über die Ergebnisse der von der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg ausgeführten Versuche und Untersuchungen mit gezuckertem 1908er Wein“.

Nachmittag.

Besichtigung der Versuchskellerei und des Laboratoriums der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg. Fahrt nach dem Versuchsweinberge.

Zweiter Tag. 25. September 1909.

6. Sind im Berichtsjahr 1908/1909 weitere Versuche über die Wirksamkeit arsenhaltiger Mittel zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms vorgenommen worden, und welche Beobachtungen sind hierbei gemacht worden? (Berichterstatter: Geheimer Regierungsrat Direktor Dr. Kerp und Professor Dr. Meißner.)
7. Liegen Versuche vor über die Beschleunigung der Vergärung von Most oder gezuckertem Wein durch Zusatz von Ammoniumbikarbonat?
8. Liegen Ergebnisse vor über die Prüfung von Weinen auf ihren natürlichen Salizylsäuregehalt? Hierzu Vortrag von Dr. von der Heide: „Über den Nachweis der Salizylsäure, Benzoesäure und Zimtsäure im Wein“.
9. Welche Vorschläge werden zur Abänderung der Anweisung zur chemischen Untersuchung des Weines gemacht? Werden besondere Untersuchungsverfahren für die durch das neue Weingesetz (vgl. Ausführungsbestimmungen zu § 13b und § 10) verbotenen Stoffe empfohlen? Hierzu kurze Mitteilung von Dr. von der Heide über Extraktbestimmung.
10. Vortrag von Professor Dr. Kroemer: „Neuere Forschungen über die Bakterien des Weines“.
11. Geschäftliche Mitteilungen. (Wahl des nächstjährigen Versammlungsortes.)

Nachmittag.

Besuch des königl. Hofkellers. Gang durch die ärarialischen Weinberge am „Stein“.

Zu Punkt 1 der Tagesordnung wurde von den einzelnen Berichterstattern ein Überblick über die Entwicklung der Reben, das Auftreten pflanzlicher und tierischer Schädlinge, den damaligen Stand der Reben und die voraussichtliche Ernte nach Menge und Beschaffenheit gegeben. Aus diesen Mitteilungen ist folgendes hervorzuheben: Im preußischen Weinbaugebiet war der Stand der Weinberge bis zur Blüte ausgezeichnet; die Regenperiode während der Blütezeit war von großem Nachteil. Da Pilzkrankheiten keinen bedeutenden Schaden verursachten, wurde ein guter Mitteljahrgang erwartet. In einigen Gemarkungen wirkte das Auftreten des Heu- und Sauerwurms geradezu verheerend. Auch in der Pfalz hemmte die naßkalte Witterung die Entwicklung der Trauben und begünstigte die Verbreitung der Schädlinge, von denen der Sauerwurm unberechenbare Verluste verursachte. In vielen Gemarkungen griff die Traubenfäule, insbesondere beim Portugieser, derart um sich, daß die Winzer auf eine vorzeitige Lese drängten. Im fränkischen Weinbaugebiet trat die Peronospora, zum Teil in erschreckendem Maße, auf. Auch der Heuwurm zeigte sich mehr wie sonst, und der Sauerwurm vernichtete an einzelnen Stellen die halbe Ernte. In Württemberg war der Blütenansatz außerordentlich gut, die Blüte wurde indessen auch hier durch starken Regen sehr geschädigt. Der Heuwurm trat stark, die Peronospora weniger stark auf, das Oidium wurde erfolgreich bekämpft, dagegen wurde über starkes Auftreten des Sauerwurms lebhaft Klage geführt. In Baden waren die Ernteaussichten im allgemeinen dort günstig, wo die Blütezeit der Reben nicht mit der anhaltend nassen und kalten Witterung des Juni zusammentraf. Ähnlich lagen die Verhältnisse in der hessischen Provinz Starkenburg. Hier trat der Heuwurm stellenweise stark auf. Die Peronospora zeigte sich anfangs nur wenig, da sie überall energisch bekämpft wurde; doch trat sie Ende August nochmals und stärker auf, ohne indessen viel Schaden anzurichten, da die Stöcke gut bespritzt waren und die infizierten jungen Triebe entfernt wurden. Von Anfang September an wurde über die Verbreitung des Sauerwurms Klage geführt. In Elsaß-Lothringen schädeten die Herbstfröste des Vorjahres sehr, besonders in den niederen Lagen; das Regenwetter des Sommers war von nachteiliger Wirkung. Die Peronospora trat zwar auf, doch konnte man von Peronosporaschäden kaum sprechen. Dagegen richtete der Sauerwurm furchtbare Verheerungen an.

In der nachstehenden Tabelle ist das Ergebnis der Weinmosternte für das Jahr 1909 und zum Vergleich damit das der drei vorhergehenden Erntejahre nach den Ergebnissen der amtlichen statistischen Erhebungen zusammengestellt worden:

Weinbaugebiete:	Weinmosternte. Hektoliter Most			
	1906	1907	1908	1909
Preußen . . . . .	288 669	370 107	355 153	309 446
Bayern . . . . .	209 125	648 184	655 763	328 501
Württemberg . . . . .	34 320	174 002	244 326	254 600
Baden . . . . .	382 324	318 403	446 030	438 988
Hessen . . . . .	72 029	166 996	301 887	249 777
Elsaß-Lothringen . . . .	649 242	807 482	1 127 043	436 554
Übrige Bundesstaaten . .	5 018	6 720	5 751	2 754
Dutsches Reich . . . . .	1 635 727	2 491 894	3 135 953	2 020 620

Der Erörterung zu Punkt 2 der Tagesordnung lagen die folgenden Gesichtspunkte zugrunde: Das frühere Weingesetz vom 24. Mai 1901 gestattete die Zuckering des Weines zum Zwecke der Verbesserung unter Ausschluß erheblicher Mengenvermehrung mit der Maßgabe, daß der gezuckerte Wein seiner Beschaffenheit und Zusammensetzung nach nicht unter den Durchschnitt der Weine des Weinbaugebietes herabgesetzt wurde, dem der Wein nach seiner Benennung entsprechen sollte. Außerdem durften die vom Bundesrat festgesetzten Grenzzahlen nicht unterschritten werden. Die weinstatistischen Erhebungen dienten daher dem Zwecke, Unterlagen zur Beantwortung der Fragen zu schaffen, inwieweit die Erzeugnisse bestimmter Jahre und Herkunft als verbesserungsbedürftig zu gelten hatten. Hierüber gaben die Erhebungen über den Säure-, Zucker- und Alkoholgehalt Aufschluß. Es mußten außerdem zahlreiche Untersuchungen vorgenommen werden, um aus dem Vergleich gezuckelter mit ungezuckerten Weinen gleicher Herkunft schließen zu können, ob in einem bestimmten Falle eine erhebliche Vermehrung eingetreten war und das Erzeugnis in seiner Zusammensetzung unter den Durchschnitt der ungezuckerten Weine des Weinbaugebietes herabgesetzt worden war, dem der Wein nach seiner Benennung entsprechen sollte. Durch die Statistik mußte schließlich dargetan werden, ob und inwieweit in bestimmten Jahren und unter gewissen Verhältnissen die Grenzzahlen schon von Naturweinen unterschritten wurden, und ob daher ein Anlaß vorlag, diese Zahlen zu erhöhen oder auch herabzusetzen.

Das neue Weingesetz gestattet die Zuckering bei natürlichem Mangel an Zucker im Most oder in der Maische, bzw. an Alkohol im Wein oder bei einem Übermaß an Säure, jedoch nur, um diesem Mangel oder Übermaß insoweit abzuhelpen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahren ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Der Zusatz der Zuckerlösung darf hierbei nicht mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit betragen. Die Weinbeurteilung muß die Weinstatistik in Zukunft u. a. für die Beantwortung der folgenden Fragen zu Rate ziehen: 1. In welchen Jahren, für welche Bezirke und in welchem Umfange kann von einem Mangel an Zucker sowie einem Übermaß an Säure gesprochen werden? Hat ein Erzeugnis bestimmter Herkunft und Sorte die im § 3 Abs. 1 bezeichneten Mängel aufzuweisen? 2. Welche Zusammensetzung, insbesondere welchen Gehalt an Alkohol und Säure haben naturreine Weine bestimmter Art und Herkunft in guten Jahren, um beurteilen zu können, ob in einem Falle über das erlaubte Maß hinaus gezuckert worden ist, und um Werte zu schaffen, die als Muster für die Zuckering dienen können?

Im Kreise der Kommission wurden daher die Fragen einer Erörterung unterzogen, ob die Untersuchungen im bisherigen Umfange ausreichend erscheinen, um eine sichere Grundlage für die sachgemäße Weinbeurteilung nach den neuen gesetzlichen Bestimmungen zu schaffen, oder ob es angezeigt erscheine, mehr Proben wie bisher zu untersuchen und in einer besonders großen Zahl von Proben nur den Gehalt an Alkohol und Säure zu bestimmen, da dieser im Gesetz als Richtschnur für die Verbesserung aufgestellt worden sei. Außerdem wurde erörtert, ob es sich empfehle, in guten Jahren besonders zahlreiche Proben zu entnehmen, weil die Kenntnis des

Gehalts an Zucker, Alkohol und Säure der Erzeugnisse in solchen Jahren besonders wertvoll sei, indem das Gesetz sie als Norm für die Verbesserung aufstelle, und schließlich, ob es möglich sei, durch zahlreiche statistische Erhebungen in guten Jahren zur Aufstellung von Durchschnittsnormen für den Gehalt an Zucker, Alkohol und Säure von Erzeugnissen engerer Bezirke zu gelangen.

Über die Zahl der in den Jahren 1903 bis 1907 von den Mitgliedern der Kommission für die amtliche Weinstatistik untersuchten Weine und Moste gibt die folgende Tabelle Aufschluß:

Weinbaugebiete:	1903		1904		1905		1906		1907	
	Weine	Moste	Weine	Moste	Weine	Moste	Weine	Moste	Weine	Moste
Preußen . . . . .	69	421	174	280	100	142	27	145	85	378
Bayern . . . . .	59	236	109	228	84	233	59	313	90	350
Sachsen . . . . .	—	13	—	8	—	7	—	—	—	—
Württemberg . . . . .	105	93	75	98	77	43	37	91	103	107
Baden . . . . .	23	197	47	199	52	151	36	156	60	184
Hessen . . . . .	110	837	158	467	95	199	22	986	105	709
Elsaß-Lothringen . . . . .	109	299	159	381	149	362	164	434	214	471
Zusammen	475	2 096	722	1 661	557	1 137	345	2 125	657	2 199

Die eingehende Erörterung der aufgeworfenen Fragen hatte das folgende Ergebnis: Eine Vermehrung der Mostuntersuchungen wurde von allen Seiten als durchaus erwünscht bezeichnet. Hierbei wurde betont, daß auf die unbedingte Zuverlässigkeit der Entnahme und Untersuchung der Mostproben durch Hilfskräfte der Anstalten nach wie vor der größte Wert gelegt werden müsse. Eine abgekürzte Weinuntersuchung, d. h. die Beschränkung der Untersuchung auf die Ermittlung des Säure- und Alkoholgehalts in einer besonders großen Zahl von Proben, erschien der Kommission nicht empfehlenswert. Sie war vielmehr der Meinung, daß zahlreiche Proben nicht planlos in allen Gemeinden erhoben werden sollten, sondern, daß unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse nur praktisch belangreiche Moste und Weine, deren Untersuchung über die nach dem Weingesetz zu beantwortenden Fragen Auskunft geben können, in größtmöglicher Zahl ausgewählt und eingehend chemisch untersucht werden sollten. In guten Jahrgängen müßte selbstverständlich mit Rücksicht auf die Bestimmungen des neuen Weingesetzes die Zahl der Untersuchungen so weit wie möglich vermehrt werden. Die Entscheidung der Frage, ob die statistischen Erhebungen ausreichen würden, um später Durchschnittsnormen für den Gehalt an Zucker, Alkohol und Säure von Erzeugnissen engerer Bezirke in guten Jahren aufzustellen, glaubte die Kommission zunächst der weiteren Entwicklung der Weinstatistik vorbehalten zu sollen.

Im Anschluß an diese Erörterungen beschloß die Kommission, auf eine Anregung des Herrn Dr. von der Heide, in Zukunft in den weinstatistischen Berichten neben der Gesamtalkalität der Asche auch die wasserlösliche Alkalität aufzuführen und die Werte für „freie Weinsäure, Weinstein und an alkalische Erden gebundene Weinsäure“ nicht mehr anzugeben. Bezüglich des Verfahrens zur Bestimmung der wasser-



löslichen Alkalität vereinbarte die Kommission auf Vorschlag von Herrn Professor Kulisch folgende Ergänzung der amtlichen Anweisung zur chemischen Untersuchung des Weines:

In Teil II, Ziffer 14 der amtlichen Anweisung zur chemischen Untersuchung des Weines wird unter c) Bestimmung des Weinstein hinter den Worten „in einer Platinschale verascht,“ an Stelle der Worte „Die Asche wird“ . . . . bis „Der wässrige Aschenauszug“ folgende Einschaltung gemacht: „Die Asche wird mit 20 ccm heißem Wasser übergossen und mit einer Gummifahne sorgfältig von den Schalenwandungen losgelöst. Die erhaltene Flüssigkeit wird mit den ungelösten Aschenteilen verlustlos unter wiederholtem Nachspülen mit kleinen Mengen heißen Wassers in einen 50 ccm-Kolben übergeführt und in diesem nach Abkühlung auf 15<sup>0</sup> mit destilliertem Wasser zu 50 ccm aufgefüllt. Die erhaltene Lösung wird durch ein kleines, trockenes Filter in einen trockenen Kolben filtriert. 40 ccm dieses wässrigen Aschenauszuges werden . . .“

Zu Punkt 3 der Tagesordnung führte Herr Professor Dr. Kulisch aus, daß sich die Frage, ob die Erkrankung der Reben durch *Peronospora* einen Einfluß auf die chemische Zusammensetzung und Beschaffenheit der Weine ausübe, zuverlässig nur beantworten lasse, wenn man die Erzeugnisse gleichartiger und im übrigen gleichbehandelter Reben vergleiche, bei welchen in einem Teile die *Peronospora* durch geeignete Bekämpfung unterdrückt worden sei, im anderen Teil aber ihre typischen Wirkungen auf Blattwerk und Trauben ausgeübt habe. Derartige vergleichende Versuche sind im Jahre 1908 durch die Versuchsstation Colmar in mehreren Lagen mit nachstehendem Ergebnis durchgeführt worden.

Die *Peronospora* trat in den nicht mit Kupferbrühen behandelten Teilstücken sehr früh und stark auf, namentlich auf den Gescheinen und Trauben. Durch letzteren Umstand wurde der Ertrag in den unbehandelten Reben gegenüber den gespritzten Stücken außerordentlich vermindert. Erstere lieferten im allgemeinen nur ein Viertel, in einzelnen Stücken sogar weniger als ein Sechstel des Ertrages der bespritzten Parzellen. Die Versuchsergebnisse sind daher bezeichnend für solche Jahre, in denen der Rebstock durch die *Peronospora* nicht nur das Blattwerk verliert, sondern auch mit dieser verminderten Blattfläche eine weit unter dem Normalen liegende Traubenmenge zu ernähren hat.

Schon bei früherer Gelegenheit hat der Berichterstatter darauf hingewiesen, daß die Wirkung der *Peronospora*-erkrankung auf die Traubenqualität je nach den Umständen des Jahres eine sehr verschiedene sein kann. Die Verminderung der Reife der Trauben, die in niedrigem Zucker- und höherem Säuregehalt zum Ausdruck gelangt, kann sich besonders dann zeigen, wenn bei reichem Traubenbehang das kranke oder verminderte Blattwerk während der Periode der Zuckeranhäufung nicht richtig arbeiten kann. Bei gleichzeitiger Verminderung der Blatt- und Traubenmenge, wie sie in diesem Jahr gegeben war, werden diese Unterschiede naturgemäß geringer sein. Im Jahre 1908 kam noch hinzu, daß in den unbehandelten Parzellen die Traubenfäulnis sich viel stärker zeigte als in den behandelten, so daß der direkte Einfluß

der Peronosporaerkrankung, z. B. bezüglich des Säuregrades, durch die in entgegengesetzter Richtung wirkende Traubenfäulnis zum Teil kompensiert werden konnte.

Infolgedessen waren im Jahre 1908 die Unterschiede im Säuregehalt der Moste aus behandelten und nicht behandelten Reben im allgemeinen gering, jedenfalls im Vergleich zu den Fehlerquellen der Methoden, insbesondere zu den sonst auch in verschiedenen Teilen desselben Weinbergs auftretenden Unterschieden so unerheblich, daß zuverlässige Schlüsse daraus nicht gezogen werden können. Dagegen zeigte sich auch in diesem Versuchsjahre wieder die schon von den verschiedensten Beobachtern immer wieder festgestellte Tatsache, daß der Zuckergehalt und demgemäß das Mostgewicht der behandelten Reben, entsprechend dem höheren Reifegrad der Trauben aus behandelten Stücken, höhere waren. In drei Versuchsreihen wurden in dieser Richtung folgende Differenzen festgestellt:

	Unbehandelt:	Gespritzt:
Versuch III:	71,2 Grade Öchsle	75,2 Grade Öchsle
„ IX:	69,3 „ „	75,3 „ „
„ XIII:	61,6 „ „	68,6 „ „

Die Probe der aus den vorstehenden Versuchsstücken gewonnenen Weine hat in allen Versuchsreihen in überzeugendster Weise bestätigt, daß auch die Qualität der Weine eine sehr verschiedene war, wie sich aus der Begutachtung beim ersten Ablassen ergibt.

Versuch III: Sehr großer Unterschied zwischen beiden Weinen. „Unbehandelt“ ein geringer, leerer, säuerlicher Gutedelwein, der eine unsaubere Art hat. Faulig und nach den Kämmen schmeckend. „Behandelt“ ein reifer, voller Wein, mit sehr schönem Gutedelbukett. Namentlich in letzterer Hinsicht großer Unterschied zugunsten von „Behandelt“. Der Wertunterschied wird auf M 10,— pro Hektoliter geschätzt.

Versuch XIII: Großer Unterschied zugunsten von „Behandelt“. Dieser Wein ist milder, voller, sauberer und bukettreicher. „Unbehandelt“ hat etwas unsauberes (Anklang an Schimmel) und eine fehlerhafte Art der Säure. Viel weniger Wein als „Behandelt“. Letzterer ein milder, sauberer Gutedelwein, der weniger und bukettreicher ist als „Unbehandelt“.

Aber auch in solchen Versuchen, in welchen im Mostgewicht kein nennenswerter Unterschied war, wurde bei den Weinen aus behandelten Reben eine wesentlich bessere Qualität festgestellt. So ergab in dem Versuch VIII die Mostuntersuchung in der unbehandelten Parzelle 64,2° Öchsle und 1,49 g Säure, in der behandelten 65,7° Öchsle und 1,45 g Säure. Trotzdem wurde bei der ersten Probe der Wein „Unbehandelt“ viel ungünstiger beurteilt: „Großer Unterschied. „Unbehandelt“ hat eine fehlerhafte Art der Säure, dabei einen Anflug von Schimmel und sonstiger Unsauberkeit. Durch letzteren Fehler ist „Unbehandelt“ bedeutend geringer als „Behandelt“. Später wurde noch hervorgehoben, daß „Behandelt“ viel weniger und bukettreicher ist als „Unbehandelt“.

Nach den vorliegenden, streng vergleichenden Versuchen kann nicht der geringste Zweifel darüber bestehen, daß die Beobachtung der Praxis bezüglich der

Minderwertigkeit der aus stark von Peronospora befallenen Reben stammenden Weine in vollem Umfange berechtigt ist.

Herr Professor Meißner berichtete in seinem Vortrage „Über den Säureabbau 1908er Württemberger Weine“ (Punkt 4 der Tagesordnung), daß von der Kgl. Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg mit Genehmigung der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart in den Jahren 1908/1909 zwei Zuckerungsversuche durchgeführt worden seien. Um mit Sicherheit in den Besitz von Naturmosten zu gelangen, wurden unter Kontrolle zwei Traubenmoste mittlerer und geringerer Qualität von Bönnigheim bei Kirchheim am Neckar und von Niederstetten im Vorbachtale nach Weinsberg überführt. Jede Versuchreihe wurde mit 600 Litern Wein ausgeführt, um sie den Verhältnissen der Praxis anzupassen. Ein Teil der Moste wurde ohne Zusatz vergoren, ein zweiter Teil erhielt einen Zusatz von Zucker (Trockenzuckerung), ein dritter Teil einen Zusatz von Zuckerwasser. Die gezuckerten Bönnigheimer Weine stellten sich auf einen Gehalt von etwa 8, die Niederstettener Weine auf einen solchen von  $7\frac{3}{4}$  Gewichtsprozent Alkohol. Die Bönnigheimer Weine wurden mit B. I, B. II, B. III, die Niederstettener Weine mit N. I, N. II, N. III bezeichnet, wobei Wein I den Naturwein, Wein II den trocken gezuckerten und Wein III den mit Zuckerwasser versetzten Wein darstellt. Der Zusatz von Zuckerwasser wurde so bemessen, daß auf 80 Liter Most 20 Liter Zuckerwasser hinzugefügt wurden. Unmittelbar nach Beginn der Versuche wurden 6 Proben mit folgendem Ergebnis chemisch untersucht:

In 100 cem Most sind enthalten g:

Bezeichnung der Moste	Datum Oktbr.	Spez. Gewicht	Extrakt	Asche	Alkohol	Gesamtsäure	Flüchtige Säure	Glycerin	Gesamt-Weinsäure	Weinstein	Freie Weinsäure	An alkalische Erden gebundene Weinsäure	Milchsäure	Stickstoff in mg	Zucker
B. I	10. 08	1,0716	18,71	0,400	0,26	1,02	0,02	—	0,65	0,60	0	0,07	0	89	14,88
B. II	„	1,0773	20,18	0,386	0,20	1,11	0,02	—	0,64	0,51	0	0,23	0	91	15,80
B. III	„	1,0730	18,92	0,330	0	0,84	0,02	—	0,50	0,41	0,03	0,14	0	69	16,00
N. I	14. 08	1,0478	12,82	0,336	0,90	0,97	0,02	—	0,65	0,41	0,14	0,18	0	81	9,35
N. II	„	1,0566	15,19	0,340	1,06	0,95	0,02	—	0,65	0,41	0,14	0,17	0	83	11,50
N. III	„	1,0634	16,70	0,286	0,58	0,81	0,02	—	0,53	0,35	0,10	0,16	0	60	13,20

Reinhefe wurde den Traubensäften nicht hinzugesetzt. Von Zeit zu Zeit wurden Proben entnommen und untersucht; die Fässer wurden stets mit dem gleichen Weinspundvoll gehalten. Die Kellertemperatur schwankte zwischen 10—12° C und wurde gegen das Ende der Gärung auf 15—16° erhöht; zur Zeit des ersten Abstichs betrug sie 10° und stieg später auf 13°. Wie Herr Professor Meißner an Hand der in Tabellenform<sup>1)</sup> zusammengestellten und der Kommission vorgelegten Ergebnisse der von ihm ausgeführten, zahlreichen chemischen Untersuchungen darlegte, deckt sich das Ergebnis der in Weinsberg vorgenommenen Zuckerungsversuche im wesent-

<sup>1)</sup> Von einem Abdruck der umfangreichen Tabellen ist hier abgesehen worden. Dieselben sind wiedergegeben in „Des Küfers Weinbuch“ von Prof. Dr. R. Meißner, Stuttgart, 1909, (Eugen Ulmer), S. 129—131.

lichen mit dem Ergebnis der von Herrn Professor Kulisch in Colmar angestellten Versuche, über welche weiter unten berichtet wird. Außer diesen zwei Versuchen wurde von Herrn Professor Meißner in der Versuchsanstalt Weinsberg noch eine größere Anzahl 1908er Württemberger Weine untersucht, die bald einen größeren, bald einen geringeren Säurerückgang zeigten. Im Anschluß an den Vortrag wurden die drei Reihen Versuchsweine einer Kostprobe unterworfen.

In dem hierauf folgenden Vortrage „Weitere Untersuchungen zur Zuckerungsfrage“ (Punkt 5 der Tagesordnung) berichtete Herr Professor Kulisch über die in der Versuchstation Colmar ausgeführten Zuckerungsversuche mit drei ganz geringen Mosten und Weinen des Jahrgangs 1908, die denselben Gemarkungen, wie die im Vorjahre zu solchen Versuchen benutzten Erzeugnisse entstammten. Auch die Versuchsanstellung schloß sich eng an die bei den vorjährigen Versuchen angewendete Methode an<sup>1)</sup>. Die Entwicklung aller Weine wurde durch geschmackliche und chemische Prüfung genau verfolgt.

Die verwendeten Moste zeigten folgende Zusammensetzung:

Osenbach:	62°	Öchsle	und	13,4 ‰	Säure
Triembach:	55°	„	„	14,5 ‰	„
Sierck:	54°	„	„	14,6 ‰	„

Bei den Versuchen wurde neben trockener Zuckerung nur eine Vermehrung von  $16\frac{2}{3}$  ‰ Zuckerwasser in 100 Litern des fertigen Erzeugnisses und eine Alkohol-erhöhung auf nur 7,3 bis 7,6 g angewendet, um festzustellen, wie die noch unter den Grenzen des neuen Weingesetzes bleibende Zuckerung derartig geringe Gewächse beeinflusst.

Bei einer Kellertemperatur von 15° zeigten alle Versuchsweine einen starken Säurerückgang und zwar schon in den ersten Monaten der Lagerung, wie die folgende Zusammenstellung zeigt:

Säuregehalte beim ersten Ablassen (g in 100 ccm).

	Der Moste:	Der Natur- weine:	Der trocken gezuckerten Weine:	Der um $\frac{1}{6}$ vermehrten Weine:
Triembach:	1,45	0,84	0,84	0,78
Osenbach:	1,34	0,76	0,74	0,71
Sierck:	1,47	0,89	0,93	0,86

Der dem Obermoseler Gebiet entstammende Siercker Wein hat im Säurerückgang sich nicht anders verhalten als die Elsässer Gewächse.

Auch bei den Versuchen mit 1908er Weinen trat überraschend hervor, daß durch die Zuckerung erhebliche Mengen von Extraktstoffen im Wein gebildet werden, deren Menge bei gleichzeitiger Streckung die durch letztere bedingte Herabsetzung der Extraktstoffe teilweise wieder aufhebt. In erster Linie ist hieran die Glyzerinbildung beteiligt, die in den gezuckerten Weinen allgemein viel stärker war als in den Naturgewächsen.

<sup>1)</sup> Vergl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXXII, 1909, S. 319.

Glyzeringehalt (g in 100 ccm).

	Naturweine:	Trocken ge- zuckerte Weine:
Triembach:	0,44	0,64
Osenbach:	0,50	0,62
Sierck:	0,46	0,65

Extraktgehalt (g in 100 ccm).

	Naturweine:	Trocken ge- zuckerte Weine:	Um $\frac{1}{6}$ vermehrte Weine:
Triembach:	1,98	2,10	2,00
Osenbach:	2,17	2,10	1,99
Sierck:	2,01	2,24	2,13

Es ist daher unrichtig, anzunehmen, daß eine Zuckeringung unter Vermehrung bis zu 20% die Extraktgehalte der Weine, entsprechend der Vermehrung, gegenüber den Naturweinen herabsetzt; auch für die Umgärung trifft dies nicht zu. Die gezuckerten Weine unterscheiden sich vielmehr von den Naturweinen in chemischer Hinsicht nicht wesentlich.

Entgegen der bisherigen Annahme, daß der Gehalt der Weine an Stickstoff und Phosphorsäure in erster Linie durch den Grad der Verdünnung beeinflusst werde, hat sich ergeben, daß in hohem Grade auch schon die trockene Zuckeringung diese Gehalte herabsetzen kann.

Gehalte der 1908er Osenbacher Weine (g in 100 ccm).

	Naturwein:	Trocken ge- zuckerter Wein:	Um $\frac{1}{6}$ vermehrter Wein:
Stickstoff:	0,059	0,039	0,032
Phosphorsäure:	0,028	0,018	0,016

Bezüglich der geschmacklichen Verbesserung konnte auch an den 1908er Weinen festgestellt werden, daß eine sachgemäße Zuckeringung so geringer Gewächse auf deren Handelswert einen außerordentlich günstigen Einfluß ausübt. Schon bei einer Alkohol-erhöhung auf 7,5 g wird die in den ausgeprägt alkoholarmen und unreifen Naturweinen sich auf dem Lager in der Regel einstellende unangenehme Art vollständig unterdrückt; dafür wird mit der Erhöhung des Alkoholgehaltes die weinige Art und das Bukett in den gezuckerten Weinen, auch schon bei trockener Zuckeringung, außerordentlich erhöht. Die Streckung um  $\frac{1}{6}$  des fertigen Produktes hatte bei gleichzeitiger Alkoholerhöhung auf 7,5 g an den 1908er Weinen, die im allgemeinen unreifer waren wie die 1907er, in allen Fällen eine günstigere Wirkung als die trockene Zuckeringung. Die Weine werden, auch bei Eintritt des natürlichen Säurerückgangs durch Äpfelsäurezersetzung, durch die Verbesserung mit Zuckerwasser innerhalb der angegebenen Grenzen wesentlich milder, auch wenn die durch die Streckung herbeigeführten Unterschiede im Säuregehalt nur geringfügig waren.

Hinsichtlich der Herabsetzung des Säuregehaltes trat bei den Versuchen zwischen Herbstgärung und Umgärung ein wesentlicher Unterschied in chemischer Hinsicht

nicht hervor, weil auch in den herbstgezuckerten Weinen die Äpfelsäurezersetzung in der Mehrzahl der Fälle eintrat. Sicherer tritt aber der Säurerückgang ein, wenn man erst den Naturwein die Säure abstoßen läßt und dann umgärt. Das war in allen Fällen noch vor dem 31. Dezember möglich. Auch bei der Umgärung findet eine Herabsetzung der Säure nicht gemäß der Verdünnung, sondern in geringerem Grade statt.

Säurezunahme bei der Umgärung (g in 100 cem).

	Säuregehalt	
	nach der Verdünnung durch Zuckerlösung:	Säuregehalt nach der Umgärung:
1907 er Triembacher:	0,53	0,62
1907 er Osenbacher	0,63	0,68
1907 er Siercker:	0,69	0,76
1908 er Siercker:	0,75	0,81

Obwohl ein erheblicher Unterschied im Säuregehalt der herbstgezuckerten und umgegorenen Weine in chemischer Hinsicht nicht vorhanden war, lieferte doch die Umgärung deutlich mildere Weine, die auch, wenigstens bald nach der Umgärung, buketreicher waren, andererseits aber auch in ihrer ganzen Art von dem Naturprodukt viel mehr abwichen. Auf dem Lager verlieren sich die Unterschiede zwischen herbstgezuckerten und umgegorenen Weinen mit der Zeit beträchtlich.

Bei den umgegorenen Weinen konnte gleichfalls eine Herabsetzung der Extraktgehalte, etwa entsprechend dem Grade der Verdünnung, niemals festgestellt werden. Bei 20 %iger Verdünnung trat, selbst wenn der Alkoholgehalt nicht sehr hoch eingestellt wurde, kaum ein Rückgang um 10 % des Extraktgehalts ein.

Zu der Frage, ob die durch das neue Weingesetz gezogene Grenze für die Vermehrung eine gute wirtschaftliche Verwertung der geringen sauren Weine unreifer Jahrgänge gestattet, lassen die Versuche die gleichen Schlüsse zu, wie die Beobachtungen an den 1907 er Weinen, daß nämlich bei zweckentsprechender Zuckering die weitaus meisten geringen Naturweine eine genügende Milderung ihrer Säure erfahren können.

Eine zweite Gruppe von Versuchen bezog sich auf die Frage, ob es möglich sei, bei sehr unreifen Naturweinen den Säurerückgang durch Äpfelsäurezersetzung auszunutzen, ohne daß dadurch der sonstige Charakter der Weine wesentlich geändert wird. Es konnte hierbei festgestellt werden, daß die wesentlichste, für die Praxis fast allein ins Gewicht fallende Wirkung der Äpfelsäurezersetzung sich in dem Milderwerden der Weine und dem Schwinden der hartsauren Art unreifer Gewächse zeigt. Eine wesentliche Veränderung im Bukett und in der sonstigen Art der Weine, die als unerwünschte Begleiterscheinung hätte angesprochen werden müssen, zeigte sich auch bei den Obermoseler Weinen nicht.

Außerdem wurden zahlreiche konsumfertige Weine unreifer Jahrgänge der verschiedensten deutschen Weinbaugebiete, insbesondere des Moselgebietes, auf ihren Säure- und Milchsäuregehalt untersucht, um festzustellen, ob hinsichtlich des Säurerückgangs durch Äpfelsäurezersetzung zwischen den Weinbaugebieten ein grundsätzlicher Unter-

schied besteht. Es ergab sich hierbei, daß Weine mit hohen Milchsäuregehalten in ursprünglich unreifen Jahrgängen in allen Gebieten, auch dem Moselgebiet, sehr häufig vorkommen. So enthielten von 38 im Sommer 1909 erhobenen Weinen des Kalkgebietes der Obermosel 15 Weine mehr als 3‰ und 5 Weine zwischen 2 und 3‰ Milchsäure. Von 9 konsumfertigen Weinen des Jahrgangs 1903 aus dem eigentlichen Moselgebiet hatten 5 einen sehr hohen Gehalt an Milchsäure. Besonderes Interesse bot die Feststellung, daß in ihrer Art hervorragende, die spritzige Moselart zeigende Gewächse teilweise bis zu 4‰ Milchsäure aufwiesen. Unter den als besonders charakteristische Moselgewächse übersandten Weinen erster Moselfirmen wies ein großer Prozentsatz sehr hohe Milchsäuregehalte auf. Bemerkenswert ist auch die Tatsache, daß Moselweine mit 8 bis 10‰ und sogar Weine bis 11‰ Säure unter den kleineren und Mittengewächsen, die als geschätzte und verhältnismäßig hoch bezahlte Konsumweine in den Verkehr kommen, sehr häufig sind. Es erscheint daher nicht berechtigt, höhere Säuregehalte ohne weiteres und ohne Berücksichtigung der sonstigen Eigenart der Weine und der Traubensorten als ein den Absatz allgemein erschwerendes Moment hinzustellen. Die Behauptung, daß der Säurerückgang durch Äpfelsäurezersetzung bei den Moselweinen nicht ausgenutzt werden könne, weil dieser die Art des Moselweins beeinträchtigt, erscheint nach den Untersuchungen in Colmar im höchsten Maße zweifelhaft. Es ist im Gegenteil anzunehmen, daß gerade die für den Moselwein besonders bezeichnende spritzige, prickelnde Art durch die langsame Zersetzung der Äpfelsäure im lagernden Wein und durch die diesen Vorgang veranlassenden Nachgärungen in erster Linie, und zwar gerade bei den kleineren und mittleren Weinen, veranlaßt wird.

Im Anschluß an diese Ausführungen hielt Herr Direktor Omeis einen Vortrag „Über die Ergebnisse der von der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg ausgeführten Versuche und Untersuchungen mit gezuckertem 1908er Wein“ (Punkt 5 der Tagesordnung). Diese Versuche sind im Auftrage der Königl. bayerischen Staatsregierung im Herbst 1908 begonnen und im Versuchskeller der Kreisversuchsstation vorgenommen worden. Es wurde ein Most mit einem Säuregehalt von 10,3‰ und einem Mostgewicht von 65° Öchsle ausgewählt. Dieser Most erfuhr sechs verschiedene Behandlungsweisen und zwar erhielt ein Teil keinen Zusatz, der zweite Teil einen Zusatz von Zucker (Trockenzuckerung), der dritte Teil einen Zusatz von 10 Liter Zuckerwasser, der vierte Teil einen solchen von 25 Liter, der fünfte Teil von 50 Liter und der sechste Teil von 75 Liter, je auf 100 Liter Most. Der Zuckerzusatz wurde so bemessen, daß jeder Most ein Mostgewicht von 76 bis 80° Öchsle zeigte. Jeder Versuch wurde dreimal, d. h. in je drei Halbstückfässern, durchgeführt. Die Versuchsanordnung war folgende: 284 Zentner Trauben, gemischter Rebsatz, vorwiegend aus geringen Lagen der Gemarkung Erlabrunn stammend, wurden gekeltert, der gesamte Traubensaft (107 hl) in einem großen Mischfasse vereinigt und durch Pumpen gut durchmischt. Für jede Sorte Versuchswein wurden einige kleinere Fässer mit Wein der gleichen Art als Füllwein eingelagert. Der Most wurde in völlig neue Fässer eingefüllt, die etwa 14 Tage zuvor einen Schwefeleinbrand von 4 g auf 1 hl erhalten

hatten, um Schimmelbildung hintanzuhalten. Vor dem Einfüllen wurden zur Entfernung der schwefligen Säure die Mannloch-Faß-Türen und Spunde einige Zeit offen gelassen.

Infolge des Frostes an den Lesetagen (Ende Oktober 1908) kamen die Trauben sehr kalt zur Kelterung, so daß die Gärung verhältnismäßig spät einsetzte. Nach der stürmischen Gärung wurde der Gärkeller bis Mitte November auf 12 bis 15° C geheizt. Der 1. Abstich erfolgte Mitte Januar 1909, wobei die Weine der einzelnen Sorten wieder in diejenigen Fässer abgestochen wurden, in welchen sich vorher Wein der gleichen Art befand. Jedes Faß bekam vor der Umfüllung einen mäßigen Schwefeleinbrand. Der 2. Abstich erfolgte Ende Juni, der 3. Abstich Mitte Oktober 1909. Im Winter und Frühjahr herrschte im Keller eine Temperatur von 5,5 bis 9° C, im Sommer eine solche von 9 bis 12,5° C. Mit Ausnahme des mit 75% Zuckerwasser überstreckten Weines, der ein volles Jahr zur vollständigen Vergärung brauchte, verlief bei allen Mosten die Gärung glatt.

Mit Rücksicht darauf, daß Herr Direktor 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 eingehend berichten wird, möge hier nur das Gesamtergebnis der Versuche angedeutet werden. In dem zu den Versuchen herangezogenen Frankenmost, der allerdings nicht den hohen Säuregrad zeigte, wie es in einem sauren Jahrgange der Fall gewesen wäre, war der freiwillige Rückgang der Säure nur gering, insbesondere konnte ein wesentlicher Abbau der Äpfelsäure weder bei dem Naturwein noch bei den gezuckerten Weinen festgestellt werden. Ein Halbstück des Naturweins wird ein weiteres Jahr gelagert werden, um zu beobachten, ob im zweiten Jahre ein weiterer Säureabbau stattfindet. Im zweiten Versuchsjahre sollen an einem möglichst sauren Moste Untersuchungen darüber angestellt werden, ob und in welchem Grade die Art der Kellerbehandlung von Einfluß auf den spontanen Säurerückgang ist. Es sind die Ergebnisse dieser Versuche abzuwarten, ehe bestimmte Schlüsse aus den Ergebnissen des ersten Versuchsjahres hinsichtlich des Säureabbaus gezogen werden dürfen.

Zu Punkt 6 der Tagesordnung berichtete Herr Direktor Dr. Kerp unter Bezugnahme auf frühere Beratungen der Kommission in Konstanz (1907)<sup>1)</sup> und Bingen (1908)<sup>2)</sup> über das Ergebnis der Versuche, die vom Kaiserlichen Gesundheitsamt in Gemeinschaft mit der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft im Jahre 1908 ausgeführt worden sind, um zu ermitteln, welche Mengen Arsen, Kupfer und Blei auf solchen Früchten zurückbleiben, die mit Arsenbleibrühe bespritzt oder mit Arsenschwefelpulver bestäubt wurden.

Zu den Bespritzungsversuchen wurde eine Arsenbleibrühe verwendet, die in 100 Litern Flüssigkeit 300 g Natriumarsenit und 425 g Bleiacetat enthielt. Die Bestäubung geschah mit einem Gemisch aus 2 Teilen frisch gelöschtem Kalkpulver, 4 Teilen Schwefel und einem Teil Schweinfurter Grün. Während im Jahre 1907 die Obstbäume und -sträucher zum größten Teil zweimal bespritzt wurden, wurden sie

1) Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXIX, 1908, S. 11—14.

2) Dasselbst Bd. XXXII, 1909, S. 313—319.



im Jahre 1908 nur einmal behandelt. Das Beerenobst wurde am 2. Juni, das Kern- und Steinobst am 17. Juli bespritzt bzw. bestäubt. Die Bespritzung wurde mit einer Holderschen Rebspritze, die Bestäubung mit einem in Gärtnereien gebräuchlichen Handzerstäuber ausgeführt. Besonders wurde darauf geachtet, daß jede Frucht reichlich benetzt wurde. Es gelangten daher große Mengen Pulver und Brühe zur Verwendung. Für die Behandlung von 33 Obstbäumen und -sträuchern waren 50 Liter Arsenbleibrühe und 3,8 kg Arsenschwefelpulver erforderlich. In Anbetracht der bei der Bestäubung bestehenden großen Gefahr der Einatmung des Giftes konnte diese Behandlung nur in der Windrichtung ausgeführt werden.

Die Bespritzung mit Arsenbleibrühe war von nachteiligem Einfluß auf die Pflanzenteile. Die Blätter, bei den Johannisbeersträuchern zum Teil auch die Früchte, vertrockneten und fielen vielfach ab, während bei den Versuchen mit arsenhaltiger Kupferbrühe im Jahre 1907 ähnliche Folgen nicht beobachtet wurden. Die Bestäubung hat im Gegensatz zur Bespritzung für die bestäubten Pflanzenteile überhaupt keine nachteiligen Wirkungen gehabt.

Die Probeentnahme der Früchte erfolgte beim Beerenobst am Tage der Behandlung, sowie am 10. und 39. Tage nach der Behandlung, beim Stein- und Kernobst gleichfalls am Tage der Behandlung, am 24. Tage und in einigen Fällen 80 bis 106 Tage nach der Behandlung. Soweit erforderlich, wurden die entnommenen Früchte bis zur Vornahme der Untersuchung mit Formaldehyd konserviert.

In den folgenden Tabellen sind die Untersuchungsergebnisse zusammengestellt:

**Tabelle I.**

**Gehalt an Arsen und Blei in Früchten von Obstbäumen und Sträuchern nach der Bespritzung mit Arsenbleibrühe im Jahre 1908.**

(Nach Versuchen der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft und des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.)

1	Gehalt an Arsen und Blei in mg, berechnet auf 100 g Früchte									
	am Tage der Bespritzung		10 Tage    24 Tage    39 Tage    80—106 Tage nach der Bespritzung							
	Arsen	Blei	Arsen	Blei	Arsen	Blei	Arsen	Blei	Arsen	Blei
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3 Stachelbeersträucher (Durchschnittsprobe)	2,22	2,76					1,00	2,16		
3 Johannisbeersträucher (Durchschnittsprobe)	24,2	27,83	9,75	23,08			7,14	16,7		
2 Birnenhochstämme (Durchschnittsprobe)	2,17	2,25			0,8	2,06				
Baum Nr. 2									0,129	0
1 Birnenpyramide	1,54	3,18			0,307	0,20				
2 Apfelhochstämme (Durchschnittsprobe)	4,64	2,70			1,03	3,40				
Baum Nr. 2									0,074	Spur
3 Apfelpyramiden (Durchschnittsprobe)	2,22	2,81			0,65	0,75			0,057	0,017
1 Süßkirschenbaum	1,21	Spur			0,20	Spur				
1 Sauerkirschenbaum	1,21				0,206	0,20				
1 Pflaumenbaum	0,77				Spur	Spur				

Zu Tabelle I.

Gewicht der untersuchten Früchte und deren Gehalt an Arsen und Blei nach der Bespritzung mit Arsenbleibrühe. 1908.

1	Gewicht der Früchte in g und Gehalt an Arsen und Blei in mg														
	am Tage der Bespritzung			10 Tage 24 Tage 39 Tage 80-106 Tage nach der Bespritzung											
	g Gewicht	mg Arsen	mg Blei	g Gewicht	mg Arsen	mg Blei	g Gewicht	mg Arsen	mg Blei	g Gewicht	mg Arsen	mg Blei	g Gewicht	mg Arsen	mg Blei
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
3 Stachelbeersträucher (Durchschnittsprobe)	45,0	1,0	1,24							1227,0	12,27	26,5			
3 Johannisbeersträucher (Durchschnittsprobe)	119,0	28,8	33,12	121,0	11,8	27,9				910,0	65,0	152,0			
2 Birnenhochstämme (Durchschnittsprobe)	46,0	1,0	1,03				209,0	1,67	4,3						
Baum Nr. 2													927,0	1,2	0
1 Birnenpyramide	13,0	0,2	0,41				93,0	0,29	0,19						
2 Apfelhöchstämme (Durchschnittsprobe)	69,0	3,2	1,86				389,0	4,0	13,2						
Baum Nr. 2													813,0	0,6	Spur
3 Apfelpyramiden (Durchschnittsprobe)	81,0	1,8	2,26				635,0	4,13	4,76				2452,0	1,4	0,42
1 Süßkirschenbaum	33,0	0,4	Spur				667,0	1,33	Spur						
1 Sauerkirschenbaum	33,0	0,4					485,0	1,0	0,97						
1 Pflaumenbaum	26,0	0,2					15,0	Spur	Spur						

Tabelle II.

Gehalt an Arsen und Kupfer in Früchten von Obstbäumen und Sträuchern nach der Bestäubung mit Arsen Schwefelpulver im Jahre 1908.

(Nach Versuchen der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft und des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.)

1	Gehalt an Arsen und Kupfer in mg, berechnet auf 100 g Früchte									
	am Tage der Bestäubung		10 Tage 24 Tage 39 Tage 80-106 Tage nach der Bestäubung							
	Arsen	Kupfer	Arsen	Kupfer	Arsen	Kupfer	Arsen	Kupfer	Arsen	Kupfer
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
2 Stachelbeersträucher (Durchschnittsprobe)	7,69	9,23	5,09	6,45						
Sträuch Nr. 1						0,83	0,56			
Nr. 2						2,12	0,93			
2 Johannisbeersträucher (Durchschnittsprobe)	7,39	5,43	7,31	5,59						
Sträuch Nr. 1						1,61				
Nr. 2						1,53	0,87			
2 Birnenhochstämme (Durchschnittsprobe)	1,92	Spur			0,23	Spur				
1 Birnenpyramide	6,67	4,58			0,36	0,15			0,072	0,24
2 Apfelhöchstämme (Durchschnittsprobe)	2,05	0,51			0,15	Spur			0,042	0,067
4 Apfelpyramiden (Durchschnittsprobe)	6,67	5,29			1,2	0,85				
Baum Nr. 4									0,0084	0,095
Baum Nr. 1, 2 und 3 (Durchschnittsprobe)									0,042	0,011
1 Süßkirschenbaum	2,50	1,56			0,2	0,16				
1 Sauerkirschenbaum	1,36	Spur			0,32	0,25				
1 Pflaumenbaum	1,38	0,34			0,50	Spur				

Zu Tabelle II.

Gewicht der untersuchten Früchte und deren Gehalt an Arsen und Kupfer nach der Bestäubung mit Arsenschwefelpulver. 1908.

1	Gewicht der Früchte in g und Gehalt an Arsen und Kupfer in mg														
	am Tage der Bestäubung			10 Tage			24 Tage			39 Tage			80—106 Tage		
	g Gewicht	mg Arsen	mg Kupfer	g Gewicht	mg Arsen	mg Kupfer	g Gewicht	mg Arsen	mg Kupfer	g Gewicht	mg Arsen	mg Kupfer	g Gewicht	mg Arsen	mg Kupfer
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
2 Stachelbeersträucher . . . (Durchschnittsprobe)	39,0	3,0	3,6	110,0	5,6	7,1									
Strauch Nr. 1 . . . . .											624,0	5,18	3,5		
" Nr. 2 . . . . .											378,0	8,0	3,5		
2 Johannisbeersträucher . . . (Durchschnittsprobe)	46,0	3,4	2,5	93,0	6,8	5,2									
Strauch Nr. 1 . . . . .											272,0	4,38			
" Nr. 2 . . . . .											347,0	5,31	3,02		
2 Birnenhochstämme . . . . . (Durchschnittsprobe)	52,0	1,0	Spur				388,0	0,89	Spur						
1 Birnenpyramide . . . . .	24,0	1,6	1,1				209,0	0,75	0,3				828,0	0,6	2,0
2 Apfelhochstämme . . . . . (Durchschnittsprobe)	39,0	0,8	0,2				522,0	0,8	Spur				4782,0	2,0	3,2
4 Apfelpyramiden . . . . . (Durchschnittsprobe)	102,0	6,8	5,4				492,0	5,9	4,2						
Baum Nr. 4 . . . . .													4745,0	0,4	4,5
Baum Nr. 1, 2, 3 . . . . . (Durchschnittsprobe)													1885,0	0,8	0,2
1 Süßkirschenbaum . . . . .	32,0	0,8	0,5				1860,0	3,7	3,0						
1 Sauerkirschenbaum . . . . .	22,0	0,3	Spur				403,0	1,3	1,02						
1 Pflaumenbaum . . . . .	29,0	0,4	0,1				35,0	0,17	Spur						

Nach dem vorstehend in Tabellenform dargestellten Versuchsergebnis enthielt das bespritzte Beerenobst am Abend des Behandlungstages zwischen 2,22 bis 24,2 mg Arsen und 2,76 bis 27,81 mg Blei, berechnet auf 100 g Früchte. Nach 39 Tagen konnte bei den am stärksten bespritzten Johannisbeeren noch 7,14 mg Arsen und 16,7 mg Blei festgestellt werden, während die Stachelbeeren 1,00 mg Arsen und 2,16 mg Blei enthielten. Das bestäubte Beerenobst enthielt am Abend der Bestäubung 7,37 bis 7,69 mg Arsen und 5,43 bis 9,23 mg Kupfer. Dieser Gehalt ging in 39 Tagen auf 0,83 bis 2,12 mg Arsen und 0,56 bis 0,93 mg Kupfer zurück. Während der letzten fünf Tage vor der dritten Probeentnahme gingen reichlich Niederschläge nieder.

Das bespritzte Stein- und Kernobst enthielt am Tage der Behandlung 0,77 bis 4,64 mg Arsen und bis zu 3,18 mg Blei. Dieser Gehalt ging allmählich zurück, doch konnte nach 80 bis 106 Tagen in sämtlichen drei untersuchten Proben Arsen in Mengen von 0,057 mg, 0,074 mg und 0,129 mg ermittelt werden, während Blei nur noch in einem Falle (0,017 mg) bestimmbar war. In dem bestäubten Stein- und Kernobst waren am Behandlungstage 1,36 bis 6,67 mg Arsen und bis zu 5,29 mg Kupfer nachweisbar. Nach 80 bis 106 Tagen konnten in allen vier untersuchten Proben Arsen und Kupfer quantitativ ermittelt werden. Der Arsengehalt belief sich auf 0,0084 bis 0,072 mg, der Kupfergehalt auf 0,011 bis 0,24 mg.

Darnach fanden sich in 22 bespritzten Fruchtproben 21 mal bestimmbare Arsenmengen, nur in einem Falle Spuren Arsen. Von 20 Fruchtproben, die auf Blei

geprüft wurden, war eine Probe bleifrei, 4 Proben enthielten Spuren und 15 Proben bestimmbare Mengen Blei. Sämtliche 26 Fruchtproben, die von bestäubten Pflanzen herrührten, enthielten Arsen in bestimmbar Mengen; 20 Proben unter 25 untersuchten Proben enthielten bestimmbare Mengen Kupfer, und 5 Proben Spuren Kupfer.

In Anbetracht des Umstandes, daß sich die Johannisbeeren nach der Art ihres Fruchtstandes am meisten mit den Weintrauben vergleichen lassen, und daß sich auf den Johannisbeeren nach der Bespritzung mit Arsenbleibrühe noch nach 39 Tagen so erhebliche Mengen, wie 7,14 mg Arsen und 16,7 mg Blei nachweisen ließen, erscheinen die von Anfang an gegen die Verwendung von arsen- und bleihaltigen Mitteln bei der Wurmbekämpfung erhobenen grundsätzlichen Bedenken durchaus gerechtfertigt.

Herr Professor Meißner, als zweiter Berichterstatter zu Punkt 6 der Tagesordnung, verbreitete sich über die im Jahre 1909 im Schemelsberg zu Weinsberg angestellten Versuche über die Wirksamkeit einiger arsenhaltiger Mittel zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms. Angewendet wurden Kupferkalkarsen in 2%iger wässriger Lösung und in Pulverform, Wurmöl, ein Gemisch aus Nikotin, Arsen, Harz und Seife, und Schweinfurter Grün (160 g auf 100 Liter Wasser). Außerdem wurde eine 3%ige Schmierseifenlösung verwendet, während mehrere Rebzeilen als Kontrollzeilen nur mit Kupferkalkbrühe gegen Peronospora und mit Schwefel gegen Oidium behandelt wurden. Die Bestäubungen und Bespritzungen fanden in Anbetracht der Giftigkeit der arsenhaltigen Stoffe in Gegenwart eines Oberamtsarztes am 3. Juni und 15. Juli 1909 statt. In der Zeit vom 22. bis 24. September wurden die lebenden Sauerwürmer gezählt und festgestellt, daß auf 100 Portugieser Rebstöcke kamen:

Rebstöcke, unbehandelt (Kontrolle):		126 Würmer, lebend	100%
„ mit Kupferkalkarsen gespritzt:		73 „ „	58%
„ „ „ bestäubt:		82 „ „	65%
„ „ Wurmöl	} behandelt:	65 „ „	51%
„ „ Schweinfurter Grün		108 „ „	85%
„ „ Schmierseife		61 „ „	48%

Die Frage, ob die angewendeten arsenhaltigen Mittel in wirksamer Weise die Sauerwürmer vernichten, mußte nach diesem Ergebnis verneint werden, denn die Wirkung stand in keinem Verhältnis zur aufgewendeten Mühe.

Herr Professor Kulisch berichtete über Versuche mit Lösungen von Schmierseife zur Wurmbekämpfung. Es zeigte sich, daß dieser Stoff — es wurden nur reinste Seifen verwendet — durchaus kein so unschädliches Mittel ist, wie man allgemein annimmt. Unter Umständen kann bei frühzeitiger Anwendung mehr geschadet, als durch Bekämpfung des Wurms genutzt werden. Es wurden Verbrennungsschäden beobachtet, der Trieb machte halt, sämtliche Nebenaugen begannen zu treiben (Besenwachstum), auch wurde ein frühzeitiges Abfallen der Blätter beobachtet.

Zu Punkt 7 der Tagesordnung wurde von Herrn Professor Kulisch mitgeteilt, daß er Gärversuche mit dem ihm vom Kaiserlichen Gesundheitsamt hierfür zur Verfügung gestellten Ammoniumbikarbonat der Firma E. Merck-Darmstadt (Ammonium bicarbonicum pur. cryst.) vorgenommen habe, das sich nach

Versuchen des Gesundheitsamts als chemisch rein und karbaminsäurefrei erwiesen habe. Nach dem Ausfall der Gärversuche schein das Präparat einige Vorzüge gegenüber anderen Ammoniumpräparaten insofern zu besitzen, als es nicht gewisse schädliche Wirkungen derselben habe. Im übrigen entspreche das Ergebnis der Versuche den Untersuchungsergebnissen, die er in seiner Abhandlung: „Über den Zusatz von Ammoniumsalzen bei der Vergärung von Obst- und Traubenweinen“<sup>1)</sup> niedergelegt habe.

Zu Punkt 8 der Tagesordnung wurde ein Bericht des Herrn Professor Amthor zum Vortrag gebracht. In Gemeinschaft mit Herrn Dr. P. Kraus sind von ihm 1908er Traubenmoste daraufhin geprüft worden, ob dieselben eine Reaktion auf Salizylsäure geben. Die untersuchten Moste sind in den „Ergebnissen der amtlichen Weinstatistik, Berichtsjahr 1907/1908“ (Bericht für Unter-Elsaß)<sup>2)</sup> aufgeführt. Bei der Untersuchung wurde die von Herrn Professor Mayrhofer mitgeteilte Vorschrift<sup>3)</sup> eingehalten. Eine Reaktion blieb aus bei den Mosten aus: Wolxheim (3 Proben), Oberehnheim (4 Proben), Barr (2 Proben), Sulzbad (2 Proben), Scherweiler (5 Proben), Epfig (2 Proben), Andlau (2 Proben), Gertweiler (3 Proben), Diefenthal (3 Proben), Dambach (2 Proben), zusammen also bei 28 Traubenmosten. Dagegen wurde eine schwache Reaktion mit Eisenchlorid erhalten bei je einem Most aus Marlenheim, Zellweiler, Triembach und Erlenbach. Die Färbungen waren äußerst schwach bis deutlich violett. Es wurde versucht, die Menge annähernd kolorimetrisch festzustellen; es wurden hierbei im Liter Flüssigkeit geschätzt: 0,15 mg, 0,3 mg, 0,3 mg und 0,1 mg Salizylsäure. Ob diese Verbindung, welche die Eisenchloridreaktion hervorruft, tatsächlich Salizylsäure ist, würde nur durch deren Isolierung aus einer größeren Most- oder Weinmenge zu erweisen sein. Jedenfalls enthalten nicht nur unreife Moste den betreffenden Stoff, denn während die Moste aus Zellweiler ein Mostgewicht von nur 43,4 bis 52,9<sup>o</sup> Öchsle hatten, besaßen die Moste aus Marlenheim ein solches von 73,7 bis 88,8<sup>o</sup>.

Auch in anderen Pflanzen sind Stoffe enthalten, die ähnliche Reaktionen geben; so hat L. Rosenthaler<sup>4)</sup> aus unreifem Johannisbrot Kristalle erhalten, die sich mit wässriger Eisenchloridlösung tief blau färbten. Die Eigenschaften dieser Kristalle waren die gleichen, wie bei einigen Verbindungen, die Phenolgruppen enthalten.

Zu dieser Mitteilung bemerkte Herr Professor Weller, daß er Hunderte von Naturweinen nach der amtlichen Vorschrift auf Salizylsäure geprüft und nie eine Reaktion erhalten habe. Die amtliche Vorschrift sei vollkommen ausreichend. Auch Herr Direktor Omeis teilte ähnliche Beobachtungen mit. In Naturweinen habe er niemals, im übrigen nur höchst selten Reaktionen auf Salizylsäure erhalten. Herr Professor Mayrhofer hat in 1908er Weinen gleichfalls keine Salizylsäure gefunden. Das Ergebnis der Aussprache konnte dahin zusammengefaßt werden, daß die amtliche Vorschrift zum Nachweis der Salizylsäure sich insofern bewährt habe, als mit

1) Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXIX, 1908, S. 175—217.

2) Dasselbst Bd. XXXII, 1909, S. 542—546.

3) Dasselbst, S. 309.

4) Archiv d. Pharmazie Bd. 240, 1903, Heft 3.

ihrer Hilfe nur der Zusatz der Säure nachgewiesen werden könne, nicht aber der natürliche Gehalt an dieser getroffen werde. Zweifellos sei das natürliche Vorkommen der Säure im Wein festgestellt; mit Rücksicht auf das wechselnde Vorkommen indessen sei es erwünscht, der Frage fortgesetzte Aufmerksamkeit zuzuwenden.

Im Anschluß hieran hielt Herr Dr. von der Heide den von ihm angekündigten Vortrag „Über den Nachweis der Salizylsäure, Benzoesäure und Zimtsäure im Wein“.

Von dem Vortragenden ist folgende Methode zum Nachweis der Benzoesäure ausgearbeitet worden: 50 (oder mehr) cem Wein werden schwach alkalisch gemacht und auf dem Wasserbad auf etwa 10 cem eingedampft. Man säuert alsdann mit 5–10 cem 20%iger Schwefelsäure an und entzieht mit 20–40 cem Äther der Lösung die Benzoesäure, indem man die Flüssigkeit leicht hin- und herschwenkt. Meist schadet auch starkes Schütteln nicht, weil die Flüssigkeiten gewöhnlich nicht emulgieren. Tritt jedoch eine Emulsion auf, so kann man sie durch weiteren Ätherzusatz leicht zerstören. Der ätherische Auszug wird dreimal mit 3 cem Wasser im Scheidetrichter gewaschen. Hierauf entzieht man dem Äther die Benzoesäure mit verdünnter Lauge, wozu meist 1–5 cem  $\frac{1}{3}$ -Normallauge genügen. Die wässrige, alkalische, benzoathaltige Lösung gibt man in ein Porzellanschälchen, erwärmt auf dem Wasserbad und oxydiert nunmehr durch anteilweisen Zusatz einer 5%igen Permanganatlösung, bis die Rotfärbung einige Minuten bestehen bleibt. Hierbei werden die meisten fremdartigen Bestandteile oxydiert, während Benzoesäure unverändert bleibt. Salizylsäure wird hierbei völlig zerstört, Zimtsäure wird in Benzoesäure übergeführt.

Nach Beendigung der Oxydation versetzt man mit schwefliger Säure zur Zerstörung des überschüssigen Permanganats, säuert dann mit verdünnter Schwefelsäure an und bringt den ausgeschiedenen Braunstein durch weiteren vorsichtigen Zusatz von schwefliger Säure gerade in Lösung. Der klaren Flüssigkeit entzieht man durch Ausschütteln mit Äther die Benzoesäure; die ätherische Lösung wird dreimal mit je 3 cem Wasser gewaschen. Läßt man dann die ätherische Lösung an einem mäßig warmen Ort verdampfen, so hinterbleibt ziemlich reine Benzoesäure, mit der nunmehr Identitätsreaktionen angestellt werden können.

Von den physikalischen Eigenschaften der Benzoesäure — Sublimierbarkeit, Schmelzpunkt, Kristallform — läßt sich zu ihrer Identifizierung meistens kein Gebrauch machen, teils wegen der beigemengten Verunreinigungen, teils wegen der vorliegenden geringen Substanzmengen. Zum Nachweise im Weine eignen sich ferner nicht die Äthylesterprobe, die Benzaldehydprobe und die Ferrichloridprobe. Ferner ist die J. de Brevanssche<sup>1)</sup> Reaktion, darauf beruhend, daß Benzoesäure mit rosanilin-chlorhydrathaltigem Anilin erhitzt, Anilinblau liefert, deshalb ganz ungeeignet, weil nicht nur Benzoesäure, sondern überhaupt alle Säuren, wie z. B. Schwefelsäure, Salzsäure, Salpetersäure, Essigsäure, Milchsäure, Äpfelsäure, Weinsäure, Bernsteinsäure, Salizylsäure, Zimtsäure, dieselbe Reaktion geben.

1) Journ. Pharm. Chim. 1901, [6], 14, 438.

Zum sicheren Nachweise der Benzoesäure ist allein die E. Mohlersche<sup>1)</sup> Reaktion geeignet. Man darf jedoch beim Nitrieren nicht über die Temperatur von 130° hinausgehen. Es gelingt nach diesem Verfahren, 1 mg Benzoesäure in 50 ccm Wein mit Sicherheit nachzuweisen.

Die Überführung der Benzoesäure in Salizylsäure nach K. Fischer und O. Gruenert<sup>2)</sup> ist beim Wein ebenfalls gelungen. Auch nach dem Verfahren von A. Jonesku<sup>3)</sup> lassen sich größere Mengen von Benzoesäure erkennen; bei kleineren Mengen — 1 bis 2 mg — versagt jedoch das Verfahren häufig. Zum Nachweis der Zimtsäure ist die Reaktion mit Ferri- und Manganosalzen empfohlen worden. Beide Verfahren sind zum Nachweis wenig geeignet. Nach Mohlers Vorschrift nitriert und dann reduziert, liefert Zimtsäure ebenso wie Benzoesäure eine braunrote Färbung. Am empfindlichsten ist die Überführung der Zimtsäure in Benzaldehyd in schwach alkalischer Lösung mit Hilfe von Permanganat. Mit Hilfe dieses Verfahrens läßt sich 1 mg in 100 ccm Wein mit Sicherheit nachweisen. Hat man nach dieser Reaktion Zimtsäure erkannt, so führt man durch weitere Oxydation den Benzaldehyd in Benzoesäure über und weist diese mit Hilfe der Mohlerschen Reaktion nach.

Die Salizylsäure extrahiert man am zweckmäßigsten mit Chloroform, weil hierbei Gerbstoff fast nicht in Lösung geht. Man wäscht den Chloroformauszug einige Male mit Wasser, überschichtet schließlich die Chloroformschicht mit einigen Kubikzentimetern Wasser und gibt einige Tropfen Ferrichloridlösung hinzu. Ist Salizylsäure vorhanden, so nimmt nach tüchtigem Umschütteln die wässrige Lösung die bekannte rotviolette Färbung an. Gegen Permanganat in schwach alkalischer Lösung ist Salizylsäure nicht beständig. Beim Nitrieren und darauffolgender Reduktion liefert Salizylsäure Pikraminsäure.

Zu Punkt 9 der Tagesordnung beschloß die Kommission, gelegentlich der weinstatistischen Untersuchungen, soweit möglich, die Untersuchungsverfahren der amtlichen Anweisung zur chemischen Untersuchung des Weins einer Prüfung zu unterziehen und etwaige Abänderungsvorschläge auszuarbeiten. Außerdem wurde, einer Anregung des Herrn Dr. von der Heide entsprechend, vereinbart, in den weinstatistischen Berichten die Angabe „Extrakt, nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure“ in Zukunft wegfallen zu lassen.

Den Schlußvortrag „Neuere Forschungen über die Bakterien des Weines“ (Punkt 10 der Tagesordnung) hatte Herr Professor Kroemer übernommen. Nach einleitenden Bemerkungen über ältere Forschungen, insbesondere von Pasteur, Kramer und einigen anderen, gab der Vortragende einen Überblick über die neueren Untersuchungen von Kulisch, Koch, Müller-Thurgau, Seifert und anderen über die säurespaltenden Bakterien des Weins, insbesondere den *Micrococcus malolacticus*, um sich alsdann einer anderen Gruppe von Bakterien zuzuwenden, die gleichfalls eine zerstörende Wirkung auf die Säuren des Weins auszuüben vermögen, daneben aber auch andere Veränderungen im Weine hervor-

1) Bull. soc. chim. 1890, III, 3, 414; ref. Zeitschr. anal. Chem. 1897, 36, 202.

2) Zeitschr. f. Unters. d. Nahr.- u. Genußmittel 1909, 17, 725.

3) Journ. Pharm. et Chim. 1909, [6], 29, 523.

rufen, die als schwere Weinfehler oder als Weinkrankheiten anzusehen sind. Die ersten sicheren Beobachtungen auf diesem Gebiete sind von Müller-Thurgau gemacht worden, der in seinen Untersuchungen über den Milchsäurestich und die Bakterienblasen, die sogenannten „Bakteriozysten“, nachgewiesen hat, daß in Weinen Milchsäurebakterien auftreten können, die, wie der *Micrococcus malolacticus*, ebenfalls Äpfelsäure vergären, aber daneben andere Stoffwechselprodukte erzeugen, die den Wein entschieden ungünstig beeinflussen.

Nach den Untersuchungen von Müller-Thurgau<sup>1)</sup> hat man zu unterscheiden zwischen Milchsäurebakterien, die sich im Weine erst stark vermehren, wenn der Zucker völlig vergoren ist, und anderen milchsäurebildenden Spezies, die bereits zur Zeit der Hauptgärung auftreten. Die letzteren sind am genauesten bekannt. Müller-Thurgau hat es sehr wahrscheinlich gemacht, daß sie identisch sind mit den Mannitbakterien, die von französischen Autoren beschrieben worden sind.

Mannit war als Stoffwechselprodukt von Bakterien bereits länger bekannt. Strecker<sup>2)</sup> konnte diesen Stoff schon 1854 unter den Produkten einer durch Spaltpilze bewirkten Gärung von Zucker nachweisen. 1857 zeigte Pasteur<sup>3)</sup>, daß bei der Milchsäuregärung unter gewissen Umständen Mannit entsteht und Dragendorff<sup>4)</sup> fand 1879 Mannit bei der Milchsäuregärung von Rohrzucker. Marcano<sup>5)</sup> erkannte 1889, daß sich bei der Gärung des Zuckerrohrsaftes, wie sie in Westindien für die Herstellung von Rum durchgeführt wird, stets Mannit bildet. Trotzdem glaubte man die Anwesenheit von Mannit in Traubenweinen nach der von Carles<sup>6)</sup> 1891 geäußerten Ansicht anfänglich bedingt durch eine Beimischung von Feigenwein oder durch die Verarbeitung von Feigen mit der Traubenmaische, da bekannt war, daß diese Früchte verhältnismäßig viel Mannit enthalten. Erst Jégou, Roos und Basile<sup>7)</sup> sprechen in den Jahren 1894 und 1895 die Vermutung aus, daß der in Weinen auftretende Mannit durch anormale Gärung des Mostes entstehe. Roos fand in mannithaltigen Weinen auch verschiedene Bakterienspezies und versuchte zu zeigen, daß diese Organismen imstande sind, Zucker in Mannit umzubilden. Näher aufgeklärt wurde die Mannitgärung aber erst durch die Untersuchungen von Gayon und Dubourg<sup>8)</sup> im Jahre 1894. Müller-Thurgau<sup>9)</sup> hat die wesentlichen Ergebnisse ihrer Arbeiten zusammengefaßt. Darnach enthielten mehrere der von Gayon und Dubourg untersuchten Weine ganz ansehnliche Mengen von Mannit, so z. B.

1) Müller-Thurgau, III. Jahresbericht der deutsch-schweizer. Versuchsstation für Obst-, Wein- und Gartenbau. 1892/93, S. 90; VI. Jahresbericht für 1895/96, S. 49; Zentralbl. für Bakteriologie II. Teil 1898, Bd. IV, S. 849; Bd. XX, 1908, Nr. 12—17 und Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1907.

2) Liebigs Annal. Bd. 92, S. 82 (siehe Czapek, Biochemie Bd. I, S. 243).

3) Comptes rendus 1857, Bd. 45, S. 913.

4) Arch. Pharm., Bd. 215, S. 47 (siehe Czapek, Biochemie Bd. I, S. 243).

5) Comptes rendus 1889, Bd. 108, S. 955.

6) Comptes rendus 1891, Bd. 112, S. 811.

7) Kochs Jahresbericht über Gärungsorganismen 1894, S. 194 und 1895, S. 152.

8) Sur les vins mannités, Annales de l'institut Pasteur, 8. Bd. 1894, S. 108 und Nouvelles recherches sur le ferment mannitique, Annales de l'institut Pasteur, 15. Bd. 1901, S. 526.

9) Landw. Jahrb. d. Schweiz 1907.



ein französischer Rotwein	8,6 g	Mannit	im Liter
ein anderer	12,4 g	„	„
ein algerischer	18,3 g	„	„
ein spanischer	23,0 g	„	„

In Weißweinen fanden sie seltener Mannit, doch enthielt ein algerischer Weißwein nicht weniger als 31,4 g Mannit im Liter. Aus einem derartigen Weine züchteten Gayon und Dubourg ein Bakterium, welches in Reinkulturen zu ihren weiteren Untersuchungen diente. Diese ergaben, daß der Erreger der Mannitgärung ein fakultativ anaerobes Bakterium ist, welches verschiedene Zuckerarten zersetzt, aber nur aus Lävulose Mannit zu bilden vermag. Neben Mannit fanden Gayon und Dubourg unter den Stoffwechselprodukten des Bakteriums noch Essigsäure, Milchsäure und Kohlensäure, sowie geringe Mengen von Glyzerin und Bernsteinsäure. Nach Gayon und Dubourg soll das Mannitbakterium Glukose ebenfalls zersetzen, aber dabei nicht Mannit, sondern Alkohol neben den übrigen bei der Spaltung von Lävulose entstehenden Produkten erzeugen. Rohrzucker soll von den Mannitbakterien ebenfalls zerstört werden. In künstlichen Nährlösungen, die mit Reinkulturen des Bakteriums geimpft sind, entsteht aber dabei kein Mannit; d. h. also, der Rohrzucker wird direkt verwendet und vorher von dem Bakterium nicht in Lävulose und Dextrose gespalten.

Lebt das Bakterium mit Hefen zusammen, oder sind in der Nährlösung Säuren oder Invertasen zugegen, die den Rohrzucker invertieren, dann entsteht allerdings auch aus Rohrzucker, aber natürlich indirekt, Mannit.

Müller-Thurgau hat nun im vorigen Jahre nachgewiesen, daß die als Milchsäurestich bezeichnete Weinkrankheit wenigstens bei Obstweinen in der Regel mit einer Mannitbildung verknüpft ist. Er fand z. B.

	Milchsäure	Mannit
in einem milchsäurestichigen Birnenwein	4,05 g	und 2,00 g im Liter
in einem anderen	5,70 g	„ 2,80 g „ „
in einem Apfelwein	5,04 g	„ 3,05 g „ „
in einem anderen	5,60 g	„ 7,01 g „ „

Nur in Ausnahmefällen beobachtete er Obstweine von milchsäurestichigem Charakter, in denen neben Milchsäure kein Mannit vorhanden war. Müller-Thurgau glaubt, daß in diesen Fällen die Milchsäure nicht aus Lävulose, sondern aus anderen Substanzen entstanden ist, vielleicht durch die an erster Stelle genannten Milchsäurebakterien, die möglicherweise zur Mannitbildung nicht befähigt sind.

Unter den Stoffwechselprodukten der mannitbildenden Milchsäurebakterien konnte Müller-Thurgau stets auch Essigsäure in erheblicher Menge nachweisen. Wie er schon früher beobachtet hatte, findet sich diese Säure ohne Ausnahme in allen milchsäurestichigen Weinen vor. Neben den genannten Stoffen enthalten derartige Weine nach Müller-Thurgau wahrscheinlich auch Ester der Milchsäure und Essigsäure, Verbindungen, die den genannten Weinen ihren scharfen, im Gaumen kratzenden Geschmack und den eigentümlich säuerlichen, etwas an saure Milch und Sauerkraut erinnernden Geruch verleihen. Werden die Bakterien für sich in Obstsaften kultiviert,

dann bilden sie zwar Milchsäure und Essigsäure, aber anscheinend keine Ester. Entwickeln sie sich dagegen zusammen mit Hefen, d. h. wenn die Milchsäure- und Essigsäurebildung bei Gegenwart von Alkohol stattfindet, dann zeigen die entstehenden Weine deutlich den für den Milchsäurestich charakteristischen Geruch.

Müller-Thurgau isolierte mehrere Stämme der mannitbildenden Bakterien, die er als *Bacterium mannitopoeum* bezeichnete. Das Bakterium ist fakultativ anaerob, gegen Alkohol verhältnismäßig widerstandsfähig, dagegen sehr empfindlich gegen Säure; am leichtesten entwickelt es sich in Most von 5 ‰ Säure und darunter. Es zersetzt Lävulose, Saccharose, nicht dagegen Maltose, Dextrin und Mannit, und zerlegt die Äpfelsäure vollkommen. In Obstmost gezüchtet, erzeugt das Bakterium keinen oder nur geringe Mengen von Alkohol, etwas Kohlensäure, aber viel Essigsäure, Milchsäure und Mannit. In einem Birnensaft wurden z. B. 3,36 ‰ Milchsäure, 2,64 ‰ Essigsäure und 25,0 ‰ Mannit gebildet.

Nach Müller-Thurgau finden sich die als *Bacterium mannitopoeum* bezeichneten Stämme häufig in Obst- und Traubenweinen; sie vermehren sich namentlich leicht in säurearmen Weinen, die bei hoher Temperatur lagern und zu spät abgestochen werden. In gerbstoffhaltigen, nicht zu säurereichen Obstweinen bildet das Bakterium, ebenso wie eine ähnliche Form (*Bacterium gracilo*), Zoogloeen, aus denen später runde bis eiförmige Blasen hervorgehen, die Müller-Thurgau Bakterienblasen oder Bakteriozysten genannt hat. Ihre Größe schwankt außerordentlich, im Durchmesser von 10  $\mu$  bis 20 mm. Die kleinen Blasen sind völlig ausgefüllt mit Bakterien, die durch Schleim verklebt sind, die größeren Blasen enthalten nur in ihrem untersten Teile, der oft kaum  $\frac{1}{20}$  des Innenraumes beträgt, Bakterien; der übrige Raum ist von einer wasserhellen, osmotisch wirksamen Flüssigkeit ausgefüllt, während der Schleim fehlt.

Nach allem, was über *Bacterium mannitopoeum* bekannt ist, muß angenommen werden, daß das von Gayon und Dubourg aus einem mannithaltigen Weine gezüchtete Bakterium zu der Art *Bacterium mannitopoeum* gehört oder doch damit verwandt ist. Vielleicht ist auch das Bakterium, welches Pasteur als den Erreger der Bitterkrankheit angesehen und Wortmann als *Bacillus vini* bezeichnet hat, mit *Bacterium mannitopoeum* identisch.

Aus Versuchen verschiedener französischer Forscher scheint hervorzugehen, daß verschiedene Bakterien zur Mannitbildung befähigt sind. So haben Mazé und Perrier<sup>1)</sup> aus einer Anzahl umgeschlagener bitterer und zäher Weine verschiedene Bakterien isoliert, welche sämtlich, bis auf einen aus Wein der Champagne isolierten Kokkus, aus Lävulose Mannit bildeten. Diesen Untersuchungen gegenüber ist jedoch große Zurückhaltung geboten; es ist nicht unmöglich, daß die von Mazé und Perrier isolierten Bakterien mit den von Gayon und Dubourg isolierten Mannitbakterien identisch sind. Zu ähnlichen Anschauungen ist im Jahre 1904 auch Laborde<sup>2)</sup> gekommen. Kayser und Manceau<sup>3)</sup> haben 1906 die als Graisse

<sup>1)</sup> Koch, Jahresbericht über Gärungsorganismen 1903, S. 256. (Ann. de l'inst. Pasteur 17, S. 587.)

<sup>2)</sup> Comptes rendus. 138, S. 228.

<sup>3)</sup> Comptes rendus, 19. März 1906.

oder Fettstrich der Schaumweine bezeichnete Krankheit näher untersucht und sind dabei zu dem Ergebnis gekommen, daß sie ebenfalls durch die von Gayon und Dubourg beschriebenen Bakterien verursacht wird. Dagegen ist wohl anzunehmen, daß die Mannitbildung mit dem Zähwerden der Weine nicht in direktem Zusammenhange steht. H. und A. Malbot<sup>1)</sup> (1894) machen ausdrücklich auf die Tatsache aufmerksam, daß es viele mannithaltige Weine gibt, die nicht zähe sind. Es werden weitere Untersuchungen notwendig sein, um festzustellen, inwieweit diese Angaben zutreffen oder nicht.

In letzter Zeit ist auch der Versuch gemacht worden, die im Wein auftretenden Essigbakterien, über die spezielle Arbeiten bisher überhaupt kaum vorlagen, näher zu charakterisieren. Perold<sup>2)</sup> hat im vorigen Jahre aus verschiedenen schweizerischen, französischen und spanischen Rotweinen mehrere Stämme von Essigbakterien isoliert und genauer beschrieben. Seine Untersuchungen haben allerdings noch nicht zu einem richtigen Abschluß geführt, scheinen aber, soweit sie bisher vorliegen, zuverlässig zu sein.

Nach den Beobachtungen von Perold hat es den Anschein, als ob Weine von stark abweichender Zusammensetzung auch verschiedene Arten von Essigbakterien aufweisen. In schweren Südweinen fand Perold jedenfalls kräftig säuernde Essigbakterien, in leichteren mitteleuropäischen Weinen dagegen fast nur Stämme von schwächerem Säuerungsvermögen. Interessant ist, daß die von Perold untersuchten Essighäute, die spontan auf Weinen entstanden waren, in allen Fällen zunächst nur aus einer einzigen Bakterienspezies bestanden. Die Häute stellten daher in bestimmten Entwicklungszuständen gewissermaßen Reinkulturen von Bakterien dar. Neu und beachtenswert ist auch die Beobachtung, daß die Widerstandsfähigkeit der Essigbakterien gegen Alkohol erheblich höher ist, als man bisher angenommen hatte. Nach Perold ist sie Schwankungen bei den einzelnen Spezies unterworfen, bei den kräftig säuernden Arten aber auf 15—16 Volumenprozent Alkohol zu bemessen.

Als Tagungsort für die nächste Jahresversammlung (1910) wurde ein Ort innerhalb des Weinbaugebiets der Mosel in Aussicht genommen.

Am Nachmittage des 24. September begaben sich die Teilnehmer an den Beratungen nach der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation für den Regierungsbezirk Unterfranken und Aschaffenburg, deren Einrichtungen unter Führung des königl. Direktors Herrn Dr. Omeis besichtigt wurden. Im Anschluß hieran wurde der Versuchskeller der Anstalt besucht, in welchem Herr Direktor Dr. Omeis seinen Vortrag „Über die Ergebnisse der von der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Würzburg ausgeführten Versuche und Untersuchungen mit gezuckertem 1908er Wein“ (Punkt 5 der Tagesordnung) hielt, mit welchem eine Kostprobe der Versuchsweine verbunden war. Die Kommission begab sich sodann zur Besichtigung der Versuchsweinberge nach Randersacker, und nahm mit Interesse

1) Koch, Jahresbericht über Gärungsorganismen 1894, S. 190.

2) Zentralblatt für Bakteriologie II. Abt., Bd. 24, 1909, S. 13; vergl. auch Fuhrmann, F., Zentralbl. f. Bakt. II, Bd. 15, 1905, S. 377.

Kenntnis von dem Stand der Reben in der Lage Hohburg, den Düngungs- und Bespritzungsversuchen daselbst sowie dem im Versuchsweinberge aufgestellten Sonnenschein-Autographen zur Registrierung der Sonnenscheindauer. Am Nachmittage des 25. September vereinigten sich die Kommissionsmitglieder zu einer Besichtigung des königlichen Hofkellers; die Führung durch die Kellereien und die Erklärung ihrer Einrichtungen hatte der königl. Weinbau-Inspektor Herr Kraus übernommen. Eine Kostprobe ausgezeichnet gepflegter 1904er Riesling-, Sylvaner- und Gewürztraminer Weine aus den Lagen Spiegelberg (Randersacker), Stein, Leisten, Hörstein und Ständerbühl sowie einer 1893er Stein- und Leisten Riesling-Auslese gab den Kommissionsmitgliedern Gelegenheit, die Spitzen der fränkischen Weine kennen zu lernen.

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

Gesammelt im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

### **1. Preußen.**

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

Im Laufe des Jahres 1909 wurden 165 naturreine Weine des Jahres 1908 aus den preußischen Weinbaugebieten untersucht und zwar 162 Weißweine und 3 Rotweine. Davon entfallen auf den Rheingau 40, auf das Rheinthal unterhalb des Rheingaus 3, auf das Weinbaugebiet der Nahe 6, der Mosel 64, der Saar 46, der Ruwer 2, der Ahr 3 (Rotweine) und das ostdeutsche Weinbaugebiet 1.

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

Im Rheingau war vereinzelt Frostschaden eingetreten; die Blüte trat spät ein, verlief aber rasch und günstig. — Der Heu- und Sauerwurm richtete nicht so starken Schaden an wie in dem vorhergehenden Jahre. Gegen die Peronospora mußte fleißig gespritzt werden. — Das Jahr lieferte im allgemeinen einen brauchbaren Mittelwein. Hervorragende Spitzen wurden nicht erzielt. Der Ertrag belief sich etwa auf die Hälfte bis ein Drittel eines vollen Herbstes.

An der Mosel lieferte das Jahr im allgemeinen einen brauchbaren Mittelwein. Besondere Spitzen sind nicht zu verzeichnen. Die Menge des geernteten Weines entspricht fast einem vollen Herbstes. Die (preußische und luxemburgische) Obermosel allein erntete gegen 24 000 Fuder.

Weine des  
Tabelle

Laufence Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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	—	
								I. Rhein-	
1	Eibingen, Dechaney	Lehm und Quarzit	Riesling	Sauerwurm, gespr. und geschwefelt	22. u. 23. 10. Sauerfäule	—	—	—	
2	„ Flecht	Quarzitschiefer	„	Keine, Schwefel und Kupfervitriol	4. 11.	—	—	—	
3	„ „	„	„	Sauerwurm, gespr. und geschwefelt	4. u. 5. 11. Sauerfäule	—	—	—	
4	„ Hangeloch	Lehm mit Schotter	Sylvaner	Keine, gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	—	—	
5	„ Langenacker	Lehm	„	„	„	—	—	—	
6	„ Leideck, Quartier VII, VIII, IX, XI	Quarzitschiefer	Sylvaner auf verschiedenen Unterlagen	Peronospora, Rebstichler, Spritzen, Absammeln	23. 10.	—	—	—	
7	„ Leideck, Quartier I, II, VII, VIII, IX, X	„	Riesling auf verschiedenen Unterlagen	Peronospora, Spritzen	6. 11.	—	—	—	
8	Erbach, Marcobrunn	Lehmboden mit Schneckenkalk	Riesling	Keine	4. u. 16. 11.	—	—	—	
9	Geisenheim, Becht und Stallen	Quarzitschiefer	„	Keine, Spritzen und Schwefeln	31. 10.	—	—	—	
10	Geisenheim, Decker	Löß	Sylvaner	Keine	23. 10. Mäßig Edelfäule	—	—	—	
11	„ „	Toniger Lehm mit Mergel	Riesling	Sauerwurm, Spritz. und Schwefeln	26. 10. Ziemlich Sauerfäule	—	—	—	
12	„ „	Löß	„	Sauerwurm, Keine	24. 10. Ziemlich Sauerfäule	—	—	—	
13	„ Fuchsberg	Lehm, Mergel	„	Stark Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	28. 10.	—	—	—	
14	„ Hohenrech	Lehm	„	Stark Heuwurm, Schweinfurter Grün, Nicotin titré	30. 10.	—	—	—	
15	„ Mäuerchen	Tonboden	„	Sauerwurm, Spritz. und Schwefeln	2. u. 3. 11. Wenig Edelfäule	—	—	—	
16	„ Morschberg	Quarzitschiefer	„	Keine, Spritzen und Schwefeln	5. u. 6. 11.	—	—	—	
17	„ „	„	„	„	„	—	—	—	
18	„ Weißmauer	Löß	Traminer	„	25. 10.	—	—	—	
19	Hattenheim, Pflänzer	Kies, Letten	Riesling	Keine, 2 mal Spritzen	Anfang November Edelfäule	—	—	—	
20	„ Gr. Engelmansberg	Kiesiger Lehm	„	Keine	4. u. 16. 11.	—	—	—	
21	„ Obere Hassel	„	„	„	„	—	—	—	
22	„ Klosterberg	Schiefer	„	„	Anfang November	—	—	—	
23	„ Neuweg	Verwitterter Schieferboden, sehr bündig	Österreicher Riesling	2 mal Spritzen Keine,	<sup>1</sup> / <sub>3</sub> Edelfäule 7. u. 18. 11.	—	—	—	

Jahres 1908.

I.

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Stickstoff	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Mörtinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Gesamt-Asche	wasserlöslichen	wasserunlöslichen	0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren				0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure
Weiß	0,9985	6,59	2,70	0,71	0,17	0,05	0,66	0,6	0,12	0,23	0,77	0,27	0,50	2,68	2,02	1,97	0,212	9,1	0,12
"	0,9980	8,39	3,61	0,93	0,07	0,05	0,87	0,7	0,21	0,19	0,54	0,07	0,47	3,50	2,63	2,57	0,250	8,3	0,09
"	0,9984	8,42	3,34	0,75	0,26	0,06	0,67	0,7	0,27	0,20	0,53	0,13	0,40	3,17	2,50	2,42	0,230	8,3	0,10
"	0,9986	6,78	2,69	0,59	0,26	0,05	0,53	0,6	0	0,22	0,90	0,43	0,47	2,69	2,16	2,10	0,213	8,8	0,12
"	0,9987	6,65	2,79	0,55	0,18	0,06	0,47	0,6	0	0,20	1,07	0,57	0,50	2,79	2,32	2,24	0,232	9,0	0,06
"	0,9981	7,05	3,27	0,64	0,22	0,04	0,59	0,6	0,05	0,23	1,00	0,43	0,57	3,22	2,63	2,58	0,200	8,5	0,11
"	0,9994	7,64	3,01	0,78	0,32	0,05	0,72	0,6	0,24	0,14	0,57	0,10	0,47	2,87	2,15	2,09	0,170	7,9	0,09
"	0,9996	9,54	3,06	0,80	0,15	0,04	0,75	0,5	0,56	0,14	0,73	0,30	0,43	2,60	1,85	1,80	0,267	5,3	0,05
"	0,9979	8,24	3,09	0,83	0,13	0,05	0,77	0,6	0,29	0,24	0,46	0,13	0,33	2,90	2,13	2,07	0,220	7,3	0,08
"	0,9979	7,79	3,06	0,52	0,08	0,05	0,46	0,6	0,14	0,17	1,24	0,67	0,57	3,02	2,56	2,50	0,270	7,7	0,13
"	0,9989	6,90	3,35	0,59	0,17	0,04	0,54	0,3	0,07	0,18	0,87	0,47	0,40	3,28	2,74	2,69	0,220	4,3	0,13
"	0,9967	8,21	2,24	0,61	0,20	0,04	0,56	0,5	0,18	0,20	0,67	0,30	0,37	2,16	1,60	1,55	0,240	6,1	0,10
"	0,9974	8,06	3,30	0,65	0,21	0,05	0,59	0,3	0,19	0,20	0,60	0,23	0,37	3,21	2,62	2,56	0,200	3,7	0,08
"	0,9966	7,87	2,99	0,79	0,04	0,05	0,73	0,3	0,22	0,23	1,03	0,40	0,63	2,87	2,14	2,08	0,180	3,8	0,09
"	0,9984	8,24	3,16	0,91	0,08	0,05	0,85	0,8	0,20	0,22	0,70	0,27	0,43	3,06	2,21	2,15	0,230	9,8	0,09
"	0,9985	8,74	3,17	0,77	0,14	0,05	0,71	0,7	0,18	0,19	0,60	0,17	0,43	3,09	2,38	2,32	0,230	8,0	0,08
"	0,9977	9,24	3,32	0,82	0,19	0,07	0,73	0,7	0,28	0,19	0,63	0,13	0,50	3,14	2,41	2,32	0,250	7,6	0,07
"	0,9974	8,06	3,63	0,60	0,19	0,04	0,55	0,5	0,17	0,19	0,80	0,40	0,40	3,56	3,01	2,96	0,240	6,2	0,12
"	0,9967	8,44	2,75	0,73	0,34	0,02	0,70	0,7	0,21	0,28	0,97	0,47	0,50	2,64	1,94	1,91	0,237	8,3	0,04
"	0,9972	9,36	3,05	0,74	0,07	0,03	0,70	0,6	0,31	0,17	1,00	0,50	0,50	2,84	2,14	2,10	0,246	6,4	0,04
"	0,9988	9,39	2,56	0,86	0,09	0,03	0,82	0,9	0,38	0,18	1,10	0,53	0,57	2,28	1,46	1,42	0,244	9,6	0,06
"	0,9894	8,97	2,11	0,54	0,19	0,02	0,51	0,6	0,08	0,16	0,93	0,33	0,60	2,11	1,60	1,57	0,265	6,7	0,04
"	0,9987	8,03	2,85	0,87	0,16	0,03	0,83	0,7	0,27	0,14	0,93	0,43	0,50	2,67	1,84	1,80	0,230	8,8	0,10

g a u.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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
24	Hattenheim, Rosengarten	Verwitterter Schieferboden, sehr bündig	Riesling	Keine	7. u. 18. 11.	—	—
25	„ Kleiner Steinberg	„	„	„	„	—	—
26	„ Zehntstück	„	„	„	„	—	—
27	Kiedrich, Gräfenberg	„	„	„	4. u. 16. 11.	—	—
28	Mittelheim, Neuberg	„	„	„	—	—	—
29	„ Oberberg	„	„	„	—	—	—
30	„ Schlehdorn	Lehm	„	Etwas Peronospora, Kupferkalk	30. 10.	—	—
31	Östrich, Gottesthal	—	Östreicher, Sylvaner	Keine	—	—	—
32	„ Hell u. Lenchen	—	Riesling	„	—	—	—
33	„ Kellerberg	Letten, Kies	„	Keine, Kupferkalk	7. 11.	—	—
34	„ Landflecht	„	„	„	3. 11.	—	—
35	„ Lenchen	Letten mit Sand	„	„	9. 11.	—	—
36	„ Mühlberg	—	„	Keine	—	—	—
37	„ Schlehdorn	Lehm, etwas Kies	„	Etwas Peronospora, Kupferkalk	31. 10.	—	—
38	Rüdesheim, Rottland	Schiefer	Riesling, Guttedel, Östreicher	Sauerwurm, Peronospora, 3mal spritzen, 1mal mit Schmierseife	8. 10.	—	—
39	Winkel, Gutenberg	Fetter Lehm	Riesling	Keine	26. u. 30. 10.	—	—
40	„ Klaus	Kies mit Schotter	„	Keine, Spritzen und Schwefeln	29. 10.	—	—
II. Rheintal unterhalb							
41	Oberwesel, Weiler Boppard	Schiefer	Riesling	Peronospora, 4 mal gespritzt mit Kupfervitriolsodalösung	20. 10. Etwas Sauerfäule	—	—
42	Steeg, Hampusch	„	„	Sauerwurm, Abfangen der Motten	21. 10. Edelreife	—	—
43	„ Mühlberg	„	„	„	„	—	—
III. Weinbauggebiet							
44	Kreuznach, Kahlenberg	Steiniger Lehm	Riesling	Heu- und Sauerwurm, Puppen gesucht, Motten gefangen u. Ausbeeren	26. u. 27. 10.	—	—
45	„ Rotes Kreuz	Schwerer Lehm	Gemischt	Heu- u. Sauerwurm	21. u. 22. 10.	—	—
46	„ Schloßberg	Lehm	Östreicher	Heu- u. Sauerwurm, Peronospora Spritzen und Schwefeln	21. 10. Wenig Edelfäule	—	—
47	„ „	Kies	Riesling	„	27. 10. <sup>1</sup> / <sub>3</sub> Edelfäule	—	—
48	„ „	Roter Sand	„	„	29. 10. <sup>1</sup> / <sub>3</sub> Edelfäule	—	—



Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g												Extrakt nach Abzug der				Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Stickstoff	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nicht flüchtige Säuren	Glycerin.	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der			0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile			
											Ge- samt-	wasser- löslichen	wasser- unlös- lichen							
Weiß	0,9973	8,27	2,70	0,89	0,08	0,02	0,86	0,8	0,21	0,23	1,03	0,50	0,53	2,59	1,73	1,70	0,202	9,6	0,09	
"	0,9977	8,18	2,77	0,79	0,09	0,02	0,76	0,8	0,22	0,12	1,20	0,53	0,67	2,65	1,89	1,86	0,210	9,8	0,06	
"	0,9971	8,35	2,65	0,83	0,10	0,03	0,79	0,7	0,13	0,17	1,04	0,47	0,57	2,62	1,83	1,79	0,208	8,3	0,06	
"	0,9987	8,98	3,38	0,94	0,11	0,03	0,90	0,7	0,34	0,11	0,80	0,37	0,43	3,14	2,24	2,20	0,306	7,8	0,05	
"	0,9991	7,61	2,85	0,80	0,09	0,02	0,77	0,6	0,25	0,11	1,03	0,40	0,63	2,70	1,93	1,90	0,246	7,9	0,08	
"	0,9987	8,07	2,82	0,84	0,08	0,02	0,81	0,7	0,25	0,06	0,86	0,33	0,53	2,67	1,86	1,83	0,240	8,6	0,07	
"	0,9989	7,78	2,32	0,98	0,17	0,03	0,94	0,8	0,30	0,23	1,20	0,63	0,57	2,12	1,18	1,14	0,269	10,3	0,09	
"	0,9982	6,46	2,59	0,56	0,23	0,02	0,53	0,5	0,04	0,17	1,03	0,40	0,63	2,59	2,06	2,03	0,284	7,7	0,04	
"	1,0093	7,66	2,80	0,95	0,04	0,03	0,91	0,7	0,23	0,16	0,93	0,33	0,60	2,67	1,76	1,72	0,278	9,1	0,05	
"	0,9974	7,25	2,70	0,87	0,17	0,02	0,84	0,7	0,16	0,17	0,73	0,40	0,33	2,64	1,80	1,77	0,234	9,6	0,06	
"	0,9963	8,52	2,72	0,82	0,17	0,02	0,79	0,7	0,17	0,17	0,86	0,53	0,33	2,65	1,86	1,83	0,222	8,2	0,09	
"	0,9977	8,59	3,05	0,80	0,13	0,03	0,76	0,8	0,20	0,17	0,80	0,50	0,30	2,95	2,19	2,15	0,241	9,3	0,08	
"	0,9972	8,45	2,75	0,82	0,06	0,02	0,79	0,8	0,23	0,09	1,00	0,47	0,53	2,62	1,83	1,80	0,220	9,4	0,04	
"	0,9991	8,70	3,25	0,78	0,13	0,03	0,74	0,7	0,26	0,17	0,94	0,47	0,47	3,09	2,35	2,31	0,278	8,0	0,10	
"	0,9978	7,66	2,90	0,79	0,22	0,02	0,76	0,6	0,09	—	0,67	0,47	0,20	2,90	2,14	2,11	0,311	7,8	0,03	
"	0,9988	8,12	3,12	0,84	0,20	0,03	0,80	0,6	0,20	0,23	0,90	0,33	0,57	3,02	2,22	2,18	0,244	7,4	0,05	
"	0,9977	8,06	2,08	0,70	0,18	0,04	0,65	0,5	0,18	0,19	0,57	0,17	0,40	2,00	1,35	1,30	0,240	6,2	0,11	
b																				
des Rheingaus.																				
Weiß	0,9986	6,40	2,42	0,80	0,18	0,04	0,75	0,5	0,05	0,25	0,70	0,20	0,50	2,42	1,67	1,62	0,199	7,8	0,08	
"	0,9958	10,00	2,96	0,98	0,28	0,04	0,93	0,6	0	0,19	0,76	0,33	0,43	2,96	2,03	1,98	0,232	6,0	0,06	
"	0,9977	8,18	2,83	0,99	0,15	0,03	0,95	0,6	0,11	0,32	0,93	0,53	0,40	2,82	1,87	1,83	0,190	7,3	0,07	
t																				
der Nahe.																				
Weiß	0,9978	8,53	2,64	0,85	0,14	0,02	0,82	0,6	0,11	—	1,07	0,40	0,67	2,63	1,81	1,78	0,273	7,1	0,05	
"	0,9973	8,32	2,76	0,86	0,23	0,03	0,82	0,4	0,12	—	0,94	0,27	0,67	2,74	1,92	1,88	0,242	4,8	0,04	
"	0,9997	6,59	2,83	0,66	0,30	0,03	0,62	0,6	0,15	0,16	0,80	0,40	0,40	2,78	2,16	2,12	0,244	9,1	0,06	
"	0,9988	7,81	3,00	0,88	0,15	0,03	0,84	0,7	0,99	0,12	0,76	0,33	0,43	2,11	1,27	1,23	0,265	9,0	0,06	
"	1,0022	6,59	3,47	0,75	0,33	0,03	0,71	0,7	0,26	0,16	1,07	0,47	0,60	3,31	2,60	2,56	0,242	10,6	0,07	

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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909
49	Kreuznach, Vogelsgang	Lößboden	Riesling und Sylvaner	Heu- u. Sauerwurm, Puppen gesucht, Motten gefangen, Ausbeeren	23. u. 24. 10.	—	—
IV. Weinbaugebiet							
50	Bernkastel, Haargarten	Schieferboden	Riesling und Sylvaner	Sauerwurm	19. 10.	—	—
51	" Pfaffenberg	"	"	—	<sup>1</sup> / <sub>3</sub> Edelfäule	—	—
52	" Hintergraben	Schiefer	Riesling	"	20. 10.	—	—
53	" Horst	Schieferboden	"	—	16. 10.	—	—
54	" Rosenberg	"	"	Sauerwurm, Ausbeeren	27. 10.	—	—
55	" "	"	"	"	17. 10.	—	—
56	Graach, Braunes	"	"	"	24. u. 26. 10.	—	—
57	" Göhr	"	"	"	<sup>1</sup> / <sub>3</sub> Edelfäule	—	—
58	" Himmelreich	"	"	"	27. 10.	—	—
59	" - Humberg	"	"	"	28. 10.	—	—
60	" "	"	"	"	15. 10.	—	—
61	" Ried	"	"	"	16. 10.	—	—
62	" Schaach	"	"	"	25. 10.	—	—
63	" "	"	"	"	Edelfäule	—	—
64	" Tirlei	"	"	—	8. u. 9. 10.	—	—
65	Kürenz, Avelsberg	Schiefer	"	Keine, Spritzen und Schwefeln	Sauerfäule	22. u. 23. 10.	—
66	" "	"	"	"	24. 10.	—	—
67	" "	"	"	"	9. 10.	—	—
68	" "	"	"	"	Sauerfäule	—	—
69	" "	"	"	"	10. 10.	—	—
70	" "	"	"	"	Sauerfäule	—	—
71	" "	"	"	"	12. 10.	—	—
72	" "	"	"	"	Sauerfäule	—	—
73	" "	"	"	"	"	—	—
74	" "	"	"	"	13. 10.	—	—
75	" "	"	"	"	Sauerfäule	—	—
76	" "	"	"	"	"	—	—
77	" "	"	"	"	"	—	—
78	" "	"	"	"	21. 10.	—	—
79	" "	"	"	"	"	—	—
80	" "	"	"	"	"	—	—
81	" "	"	"	"	"	—	—

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 cem sind enthalten g											Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Stickstoff	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Ge- sam- löslichen	Alkalität der wässer- unlös- lichen Asche in cem n-Lauge	wässer- unlös- lichen	0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren				0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure
Weiß	0,9973	7,98	2,64	0,80	0,21	0,02	0,77	0,8	0,16	—	1,03	0,40	0,63	2,58	1,81	1,78	0,230	10,0	0,04

der Mosel.

Weiß	0,9960	7,57	2,31	0,66	0,32	0,04	0,61	0,7	0,24	0,27	0,94	0,27	0,67	2,17	1,56	1,51	0,190	9,2	0,04
"	0,9961	7,76	2,35	0,60	0,27	0,04	0,55	0,8	0,09	0,19	1,03	0,30	0,73	2,35	1,80	1,75	0,218	10,3	0,07
"	0,9954	8,19	2,79	0,65	0,29	0,05	0,59	0,7	0,38	0,22	0,87	0,30	0,57	2,51	1,92	1,86	0,242	8,5	0,05
"	0,9960	8,20	2,57	0,64	0,22	0,04	0,59	0,7	0,18	0,20	0,97	0,27	0,70	2,49	1,90	1,85	0,182	8,5	0,06
"	0,9962	7,42	2,28	0,62	0,27	0,04	0,57	0,7	0,24	0,15	1,07	0,40	0,67	2,14	1,57	1,52	0,182	9,5	0,06
"	0,9973	7,02	2,36	0,68	0,36	0,05	0,62	0,6	0,17	0,18	1,30	0,50	0,80	2,29	1,67	1,61	0,222	8,1	0,04
"	0,9963	9,23	2,94	0,62	0,39	0,05	0,56	0,8	0,40	0,14	0,87	0,27	0,60	2,64	2,08	2,02	0,226	8,7	0,06
"	0,9964	8,79	2,84	0,65	0,30	0,05	0,59	0,8	0,34	0,21	0,83	0,23	0,60	2,60	2,01	1,95	0,220	9,1	0,05
"	0,9962	8,63	2,68	0,64	0,29	0,05	0,58	0,8	0,13	0,22	0,84	0,27	0,57	2,65	2,07	2,01	0,214	9,3	0,05
"	0,9954	8,30	2,40	0,78	0,42	0,04	0,73	0,8	0,18	0,28	0,86	0,23	0,63	2,32	1,59	1,54	0,161	9,6	0,05
"	0,9962	8,06	2,49	0,62	0,40	0,04	0,57	0,7	0,23	0,19	0,70	0,23	0,47	2,36	1,79	1,74	0,192	8,6	0,06
"	0,9958	9,10	2,74	0,70	0,28	0,04	0,65	0,7	0,40	0,23	0,77	0,20	0,57	2,44	1,79	1,74	0,202	7,7	0,06
"	0,9975	8,43	2,91	0,75	0,44	0,06	0,67	0,6	0,49	0,25	0,74	0,27	0,47	2,52	1,85	1,77	0,197	7,1	0,07
"	0,9953	8,94	2,63	0,68	0,35	0,04	0,63	0,8	0,21	0,24	0,77	0,17	0,60	2,52	1,89	1,84	0,207	9,0	0,06
"	0,9949	9,00	2,49	0,60	0,33	0,04	0,55	0,7	0,63	0,22	0,80	0,20	0,60	2,46	1,91	1,86	0,170	7,8	0,05
"	1,0010	7,12	3,40	1,35	0,14	0,06	1,27	0,7	0,13	0,32	1,00	0,27	0,73	3,37	2,10	2,02	0,179	9,9	0,04
"	1,0010	6,96	2,23	1,25	0,23	0,05	1,19	0,8	0,11	0,27	1,00	0,27	0,73	2,22	1,03	0,97	0,220	11,4	0,04
"	1,0017	5,70	2,78	1,38	0,22	0,04	1,33	0,6	0,29	0,43	1,13	0,50	0,63	2,59	1,26	1,21	0,156	10,5	0,04
"	1,0003	6,27	2,70	1,24	0,16	0,03	1,20	0,7	0,15	0,40	1,07	0,47	0,60	2,65	1,45	1,41	0,145	11,1	0,04
"	1,0009	6,53	2,87	1,26	0,21	0,05	1,20	0,7	0,29	0,42	1,04	0,37	0,67	2,68	1,48	1,42	0,188	10,8	0,03
"	0,9995	6,83	2,76	1,16	0,18	0,03	1,12	0,8	0,17	0,36	1,10	0,37	0,73	2,69	1,57	1,53	0,171	11,8	0,03
"	1,0014	4,89	2,64	1,15	0,17	0,07	1,06	0,5	0,18	0,38	1,20	0,53	0,67	2,56	1,50	1,41	0,227	10,2	0,03
"	1,0015	6,05	2,87	1,29	0,14	0,03	1,25	0,6	0,16	0,44	1,07	0,40	0,67	2,81	1,56	1,52	0,160	9,8	0,04
"	0,9984	6,77	2,39	1,05	0,12	0,05	0,99	0,6	0,20	0,41	0,80	0,20	0,60	2,29	1,30	1,24	0,148	8,8	0,03
"	0,9988	6,27	2,25	1,15	0,09	0,02	1,12	0,5	0,16	0,45	0,84	0,27	0,57	2,19	1,07	1,04	0,184	7,9	0,04
"	0,9991	8,09	2,16	1,10	0,08	0,02	1,07	0,6	0,16	0,42	1,03	0,33	0,70	2,10	1,03	1,00	0,138	7,4	0,03
"	0,9990	7,66	2,22	1,15	0,08	0,03	1,11	0,4	0,10	0,42	0,93	0,33	0,60	2,22	1,11	1,07	0,141	5,2	0,02
"	0,9987	5,91	2,16	1,20	0,08	0,03	1,16	0,4	0	0,42	0,96	0,43	0,53	2,16	1,00	1,96	0,138	6,8	0,03
"	0,9975	7,17	2,43	1,05	0,12	0,03	1,01	0,6	0,12	0,31	0,83	0,30	0,53	2,41	1,40	1,36	0,159	8,3	0,04
"	0,9977	6,44	2,20	1,05	0,11	0,04	1,00	0,5	0,13	0,32	0,93	0,33	0,60	2,17	1,17	1,22	0,150	7,8	0,04
"	0,9984	6,21	2,23	1,00	0,08	0,02	0,97	0,5	0,10	0,32	0,87	0,30	0,57	2,23	1,26	1,23	0,160	8,1	0,03
"	0,9975	7,23	2,26	0,99	0,06	0,03	0,95	0,7	0	0,33	0,83	0,23	0,60	2,26	1,31	1,27	0,153	9,7	0,04

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 besonders eingewirkt haben	
						1909	Untersuchung
82	Kürenz, Avelerberg	Schiefer	Riesling	Keine, Spritzen u. Schwefeln	21. 10.	—	—
83	" "	"	"	"	22. 10.	—	—
84	" "	"	"	"	"	—	—
85	" "	"	"	"	"	—	—
86	" "	"	"	"	"	—	—
87	" "	"	"	"	"	—	—
88	" "	"	"	"	23. 10.	—	—
89	" "	"	"	"	"	—	—
90	" "	"	"	"	"	—	—
91	" "	"	"	"	"	—	—
92	" "	"	"	"	"	—	—
93	" "	"	"	"	"	—	—
94	" "	"	"	"	"	—	—
95	" "	"	"	"	"	—	—
96	" "	"	"	"	24. 10.	—	—
97	" "	"	"	"	"	—	—
98	" "	"	"	"	"	—	—
99	" "	"	"	"	"	—	—
100	" "	"	"	"	"	—	—
101	" "	"	"	"	"	—	—
102	" "	"	"	"	25. 10.	—	—
103	" "	"	"	"	"	—	—
104	" "	"	"	"	26. 10.	—	—
105	" "	"	"	"	"	—	—
106	" "	"	"	"	"	—	—
107	" "	"	"	"	"	—	—
108	" "	"	"	"	"	—	—
109	" "	"	"	"	"	—	—
110	St. Matthias, Mattheiser	Lehmboden mit Schiefergerölle	"	Sauerwurm und Peronospora, Ausbeeren, Kupferkalkbrühe	16. u. 31. 10. Sauerfäule	—	—
111	" Thiergärtner	"	"	Peronospora, Kupferkalkbrühe	16. u. 31. 10.	—	—
112	Wehlen, IV. Gew., Mitte des Berges	Schiefer	"	Peronospora, Heu- und Sauerwurm, Bordelaiserbrühe, Ausbeeren	27. 10. Edelfäule	—	—
113	Wintrich, Neuberg	"	"	Peronospora, Bordelaiserbrühe	30. 10.	—	—
V. Weinbaugebiet							
114	Ockfen, Bocksteiner	Harter fester Blauschiefer mit Grünstein	Riesling	Sauerwurm, Ausbeeren	22. 10. Edelfäule	—	—

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																Stickstoff		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtwassersäure	Alkalität der			Extrakt			Mineralbestandteile		Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	
											Ge- samt-	wasser- löslichen	wasser- unlös- lichen	Asche in ccm n-Lauge	nach Abzug der					
															0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren				0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure
Weiß	0,9999	6,46	2,25	1,05	0,09	0,02	1,02	0,5	0,11	0,41	1,20	0,47	0,73	2,24	1,22	1,19	0,161	7,7	0,04	
"	0,9977	6,52	2,28	1,05	0,11	0,02	1,02	0,5	0,10	0,35	1,10	0,43	0,67	2,28	1,26	1,23	0,154	7,7	0,04	
"	0,9988	5,92	2,21	1,07	0,07	0,02	1,04	0,4	0,14	0,31	1,10	0,50	0,60	2,17	1,13	1,10	0,198	6,8	0,05	
"	0,9984	6,06	2,27	0,98	0,08	0,03	0,94	0,5	0	0,25	0,97	0,37	0,60	2,27	1,33	1,29	0,223	8,2	0,03	
"	0,9985	6,56	2,46	0,96	0,10	0,03	0,92	0,5	0	0,28	1,14	0,47	0,67	2,46	1,54	1,50	0,234	7,6	0,05	
"	1,0004	6,00	2,51	0,97	0,08	0,02	0,94	0,4	0,06	0,32	1,27	0,47	0,80	2,51	1,57	1,54	0,268	6,7	0,04	
"	0,9976	6,68	2,31	1,00	0,07	0,03	0,96	0,4	0,11	0,35	1,13	0,50	0,63	2,30	1,34	1,30	0,159	6,0	0,04	
"	0,9979	6,47	2,26	1,02	0,08	0,02	0,99	0,4	0,12	0,32	1,37	0,57	0,80	2,24	1,25	1,22	0,166	6,2	0,03	
"	0,9975	6,32	2,24	1,00	0,09	0,02	0,97	0,5	0,11	0,34	1,23	0,50	0,73	2,23	1,26	1,23	0,154	7,4	0,03	
"	0,9978	6,68	2,20	0,95	0,08	0,02	0,92	0,5	0,10	0,33	1,10	0,43	0,67	2,20	1,28	1,25	0,172	7,5	0,03	
"	0,9976	6,96	2,27	0,99	0,07	0,02	0,96	0,4	0,11	0,32	1,10	0,40	0,70	2,26	1,30	1,27	0,155	5,7	0,03	
"	0,9977	6,95	2,32	0,96	0,17	0,02	0,93	0,4	0,12	0,32	0,90	0,30	0,60	2,30	1,37	1,34	0,164	5,7	0,03	
"	0,9974	7,05	2,32	0,96	0,08	0,03	0,92	0,4	0,12	0,32	1,04	0,37	0,67	2,30	1,38	1,34	0,180	5,6	0,04	
"	0,9980	6,59	2,30	0,94	0,08	0,02	0,91	0,5	0,09	0,29	0,86	0,33	0,53	2,30	1,39	1,36	0,194	7,6	0,04	
"	0,9983	6,62	2,44	0,96	0,07	0,02	0,93	0,5	0,08	0,27	0,90	0,27	0,63	2,44	1,51	1,48	0,177	7,6	0,04	
"	0,9985	6,24	2,23	0,97	0,10	0,02	0,94	0,4	0,09	0,25	1,14	0,47	0,67	2,23	1,29	1,26	0,212	6,5	0,05	
"	0,9985	5,82	2,22	0,96	0,05	0,02	0,93	0,5	0,08	0,26	1,16	0,43	0,73	2,22	1,29	1,26	0,183	8,6	0,05	
"	0,9975	6,82	2,30	0,91	0,11	0,02	0,88	0,4	0,08	0,27	0,70	0,33	0,37	2,30	1,42	1,39	0,191	5,9	0,04	
"	0,9957	7,38	2,13	0,99	0,08	0,02	0,96	0,4	0,09	0,33	1,00	0,40	0,60	2,13	1,17	1,14	0,128	5,4	0,03	
"	0,9902	6,39	2,36	1,04	0,12	0,03	1,00	0,4	0,07	0,26	1,23	0,43	0,80	2,36	1,36	1,32	0,178	6,3	0,04	
"	0,9966	7,15	2,82	0,90	0,13	0,02	0,87	0,5	0,09	0,27	1,30	0,37	0,93	2,82	1,95	1,92	0,181	6,9	0,03	
"	0,9987	6,50	2,30	1,00	0,07	0,02	0,97	0,5	0,09	0,31	1,23	0,50	0,73	2,30	1,33	1,30	0,218	7,7	0,04	
"	0,9979	6,14	2,00	0,88	0,08	0,02	0,85	0,4	0,06	0,28	1,06	0,43	0,63	2,00	1,15	1,12	0,200	6,5	0,03	
"	0,9990	6,32	2,05	0,86	0,15	0,02	0,83	0,5	0,06	0,29	1,14	0,47	0,67	2,05	1,22	1,19	0,235	7,9	0,03	
"	0,9980	5,87	1,92	0,79	0,11	0,02	0,76	0,6	0,12	0,27	1,10	0,40	0,70	1,90	1,14	1,11	0,201	10,2	0,03	
"	0,9990	5,98	2,30	0,89	0,08	0,03	0,85	0,5	0,12	0,29	1,06	0,33	0,73	2,28	1,43	1,39	0,219	8,3	0,03	
"	0,9980	6,50	2,00	0,92	0,08	0,02	0,89	0,4	—	0,29	1,10	0,40	0,70	2,00	1,11	1,08	0,198	6,2	0,04	
"	0,9993	6,13	2,38	0,90	0,07	0,02	0,87	0,6	0,12	0,30	1,14	0,47	0,67	2,36	1,49	1,46	0,229	9,8	0,04	
"	0,9996	6,59	2,66	0,96	0,16	0,02	0,93	0,5	0,12	0,23	0,93	0,53	0,40	2,64	1,71	1,68	0,276	7,6	0,04	
"	0,9955	9,13	2,66	0,88	0,13	0,03	0,84	0,7	0,14	0,22	0,87	0,50	0,37	2,62	1,78	1,74	0,226	7,7	0,05	
"	1,0002	7,27	2,99	1,05	0,13	0,03	1,01	0,8	0,10	0,18	1,03	0,30	0,73	2,99	1,98	1,94	0,247	11,0	0,05	
"	0,9969	7,49	2,29	0,93	0,11	0,03	0,89	0,5	0,10	0,24	1,13	0,43	0,70	2,29	1,40	1,36	0,235	6,7	0,04	

der Saar.

Weiß	0,9972	7,09	2,47	0,99	0,14	0,02	0,96	0,7	0,11	0,35	1,17	0,50	0,67	2,46	1,50	1,47	0,172	9,9	0,04
------	--------	------	------	------	------	------	------	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-----	------

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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung
						—	1909
115	Ockfen, Bocksteiner	Schwerer Tonschiefer, lehmhaltig	Amerikaner-Untertage Rip. splendens " Geisenheim " Gloire de Montpellier, Riesling	Sauerwurm, Peronospora, Ausbeeren, Kupfervitriolbrühe	22. 10. Edel- u. Sauerfäule	—	—
116	" "	Schiefer mit Grünstein und Quarz	"	Sauerwurm, Ausbeeren, Kupfervitriolbrühe	"	—	—
117	" "	"	"	"	"	—	—
118	" "	"	"	"	"	—	—
119	" "	"	"	Sauerwurm, Ausbeeren	23. 10. Edelfäule	—	—
120	" "	Felsiger Gesteinschiefer, Quarz, Grünstein, Tonschiefer	"	"	24. 10. Edelfäule	—	—
121	" "	Harter Blauschiefer, Quarz, Grünstein	"	"	29. 10. Edelfäule	—	—
122	" "	"	"	"	"	—	—
123	" "	Felsiger Schieferboden mit Grünstein, Quarz	"	"	"	—	—
124	" "	"	"	"	"	—	—
125	" "	"	"	"	30. 10. Edelfäule	—	—
126	" "	"	"	"	"	—	—
127	" Heppensteiner	Leichter Tonschiefer	"	Sauerwurm, Ausbeeren, Kupferkalkbrühe	16. 10. Edelfäule	—	—
128	" "	"	"	Sauerwurm, Peronospora, Ausbeeren, Kupferkalkbrühe	17. 10. Edelfäule	—	—
129	" "	"	"	Sauerwurm, Ausbeeren, Kupferkalkbrühe	19. 10. Edelfäule	—	—
130	" "	"	"	"	"	—	—
131	" "	Leichter Schieferboden (2/3 Schiefer)	"	Sauerwurm, Ausbeeren	27. 10.	—	—
132	" "	"	"	"	"	—	—
133	" "	"	"	"	28. 10. Edelfäule	—	—
134	" Irminer	Schwerer Schieferboden	"	Peronospora, Kupferkalkbrühe	21. 10. Sauer- u. Edelfäule	—	—
135	" "	1/3 Schiefer, 2/3 Ton	"	Sauerwurm, Ausbeeren	24. 10. Edelfäule	—	—
136	" "	"	"	"	"	—	—

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der			Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Stickstoff
											Ge- samt-	wasser- löslichen	wasser- unlös- lichen	0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure			
Weiß	0,9971	7,30	2,43	0,98	0,13	0,03	0,94	0,6	0,12	0,32	1,06	0,43	0,63	2,41	1,47	1,43	0,151	8,2	0,05
"	0,9976	7,24	2,58	0,95	0,11	0,03	0,91	0,7	0,13	0,26	1,03	0,30	0,73	2,55	1,64	1,60	0,186	9,7	0,05
"	0,9970	7,34	2,31	0,96	0,14	0,03	0,92	0,7	0,14	0,31	0,83	0,23	0,60	2,27	1,35	1,31	0,164	9,6	0,04
"	0,9971	7,22	2,49	0,98	0,13	0,02	0,95	0,6	0,13	0,33	0,90	0,37	0,53	2,46	1,51	1,48	0,164	8,3	0,05
"	0,9978	7,43	2,44	0,95	0,11	0,02	0,92	0,9	0,10	0,33	0,90	0,30	0,60	2,44	1,52	1,49	0,157	12,2	0,05
"	0,9968	7,36	2,42	0,99	0,09	0,03	0,95	0,7	0,12	0,42	0,93	0,30	0,63	2,40	1,45	1,41	0,120	9,5	0,04
"	0,9966	7,70	2,48	0,86	0,08	0,03	0,82	0,7	0,13	0,26	1,07	0,37	0,70	2,45	1,63	1,59	0,150	9,1	0,05
"	0,9970	7,73	2,49	0,90	0,11	0,03	0,86	0,7	0,12	0,29	0,97	0,30	0,67	2,47	1,61	1,57	0,154	9,1	0,04
"	0,9982	7,63	2,65	0,87	0,09	0,04	0,82	0,7	0,13	0,27	0,80	0,17	0,63	2,62	1,80	1,75	0,237	9,2	0,06
"	0,9989	6,43	2,56	0,95	0,16	0,03	0,91	0,7	0,11	0,27	1,10	0,40	0,70	2,55	1,64	1,60	0,155	10,9	0,07
"	0,9975	6,63	2,34	0,98	0,17	0,04	0,93	0,6	0,15	0,31	0,96	0,33	0,63	2,29	1,36	1,31	0,149	9,1	0,05
"	0,9977	6,84	2,40	0,95	0,19	0,03	0,91	0,7	0,13	0,31	1,07	0,40	0,67	2,37	1,46	1,42	0,164	10,3	0,05
"	0,9960	7,94	2,47	0,99	0,19	0,04	0,94	0,6	0,20	0,43	1,06	0,33	0,73	2,37	1,43	1,38	0,121	7,6	0,02
"	0,9968	7,66	2,48	0,96	0,11	0,03	0,92	0,8	0,17	0,37	1,07	0,27	0,80	2,41	1,49	1,45	0,149	10,4	0,03
"	0,9957	7,84	2,36	0,98	0,11	0,04	0,93	0,6	0,15	0,40	1,10	0,33	0,77	2,31	1,38	1,33	0,139	7,7	0,03
"	0,9964	7,12	2,43	1,02	0,11	0,05	0,96	0,5	0,15	0,43	1,06	0,43	0,63	2,38	1,42	1,36	0,132	7,0	0,02
"	0,9959	7,50	2,37	0,91	0,11	0,03	0,87	0,7	0,11	0,29	1,00	0,37	0,63	2,36	1,49	1,45	0,134	9,3	0,03
"	0,9802	5,83	2,57	0,88	0,10	0,02	0,85	0,5	0,13	0,25	1,23	0,50	0,73	2,54	1,69	1,66	0,236	8,6	0,05
"	0,9962	8,26	2,48	0,83	0,07	0,03	0,79	0,6	0,13	0,25	0,97	0,37	0,60	2,45	1,66	1,62	0,142	7,2	0,05
"	0,9963	6,88	2,27	1,00	0,11	0,03	0,96	0,5	0,15	0,32	1,00	0,27	0,73	2,22	1,26	1,22	0,179	7,2	0,05
"	0,9978	6,69	2,25	0,99	0,12	0,03	0,95	0,7	0,11	0,28	1,16	0,53	0,63	2,24	1,29	1,25	0,140	10,4	0,05
"	0,9986	6,83	2,51	0,92	0,16	0,03	0,88	0,6	0,13	0,29	1,30	0,50	0,80	2,48	1,60	1,56	0,204	8,8	0,04

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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung
							1909
137	Ockfen, Irminer	$\frac{1}{3}$ Schiefer, $\frac{2}{3}$ Ton	Riesling	Sauerwurm, Ausbeeren	25. 10. Edelfäule	—	—
138	" "	"	"	"	24. 10. Roh- u. Edelfäule	—	—
139	" "	"	"	"	"	—	—
140	" "	Lehmiger Schieferboden	"	"	24. 10. Edelfäule	—	—
141	" "	Tonschiefer ( $\frac{1}{3}$ Schiefer)	"	"	25. 10. Edelfäule	—	—
142	" "	"	"	"	26. 10. Edelfäule	—	—
143	" "	"	"	Peronospora, Sauerwurm, Kupferkalkbrühe, Ausbeeren	"	—	—
144	" "	"	"	"	"	—	—
145	" "	Toniger Schieferboden	"	Sauerwurm, Ausbeeren	27. 10.	—	—
146	" Martiner	Schwerer Schieferboden	"	Peronospora, 6 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	20. 10. Roh- u. Edelfäule	—	—
147	" "	"	"	Sauerwurm, Kupferkalkbrühe	21. 10. Edelfäule	—	—
148	" "	" (tonhaltig)	"	Peronospora, Kupferkalkbrühe	"	—	—
149	" Oberherrenberger	Lehmiger Tonschiefer	"	Sauerwurm, Ausbeeren	20. 10. Edelfäule	—	—
150	" "	"	"	"	"	—	—
151	" "	"	"	"	28. 10. Edelfäule	—	—
152	Serrig	Schieferboden bezw. Verwitterungsprodukte desselben	"	Wenig Peronospora u. Oidium, Spritzen u. Schwefeln	22. 10. Etwas Edelfäule	—	—
153	"	"	"	"	22. u. 23. 10. Etwas Edelfäule	—	—
154	"	"	"	"	23. 10. Etwas Edelfäule	—	—
155	"	"	"	"	24. 10. Etwas Edelfäule	—	—
156	"	"	"	Etwas Peronospora u. Oidium, Spritzen u. Schwefeln	23. u. 25. 10. Etwas Edelfäule	Frost	—
157	"	"	"	"	24. u. 26. 10. Etwas Edelfäule	—	—
158	"	"	"	"	26. 10. Etwas Edelfäule	—	—
159	"	"	"	Stark Peronospora u. Oidium, mehrmaliges Spritzen u. Schwefeln	27. u. 28. 10. Etwas Edelfäule	—	—



Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g												Extrakt			Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Stickstoff	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtensäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Alkalität der			0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtensäure			Mineralbestandteile
											Gesamt-	wasser- löslichen	wasser- unlös- lichen						
Weiß	0,9979	6,99	2,26	0,96	0,11	0,03	0,92	0,6	0,09	0,27	1,17	0,47	0,70	2,26	1,34	1,30	0,150	8,6	0,05
"	0,9970	7,53	2,58	1,09	0,12	0,03	1,05	0,7	0,10	0,34	0,83	0,23	0,60	2,58	1,53	1,49	0,150	9,3	0,05
"	0,9993	7,76	2,13	1,17	0,11	0,03	1,13	0,7	0,10	0,35	0,87	0,27	0,60	2,13	1,00	0,96	0,144	9,0	0,06
"	0,9977	7,80	2,37	1,04	0,11	0,02	1,01	0,5	0,10	0,38	0,87	0,30	0,57	2,37	1,36	1,33	0,128	6,4	0,04
"	0,9980	7,80	2,45	0,97	0,17	0,03	0,93	0,6	0,12	0,28	1,23	0,50	0,73	2,43	1,50	1,46	0,156	7,7	0,04
"	0,9976	6,86	2,37	1,00	0,15	0,02	0,97	0,6	0,08	0,29	1,00	0,30	0,70	2,37	1,40	1,37	0,150	8,7	0,05
"	0,9977	6,76	2,38	0,94	0,12	0,03	0,90	0,6	0,19	0,20	0,97	0,40	0,57	2,29	1,39	1,35	0,151	8,8	0,04
"	0,9977	7,04	2,42	0,92	0,13	0,03	0,88	0,5	0,13	0,29	0,96	0,33	0,63	2,39	1,51	1,47	0,150	7,1	0,05
"	0,9988	6,86	2,54	0,90	0,09	0,03	0,86	0,6	0,13	0,26	1,17	0,47	0,70	2,51	1,65	1,61	0,216	8,7	0,04
"	0,9981	7,42	2,43	0,96	0,13	0,03	0,92	0,5	0,11	0,31	1,13	0,33	0,80	2,42	1,50	1,46	0,149	6,8	0,05
"	0,9978	7,80	2,44	1,12	0,14	0,02	1,09	0,5	0,14	0,37	1,10	0,40	0,70	2,40	1,31	1,28	0,124	6,4	0,04
"	0,9975	7,12	2,40	1,10	0,11	0,03	1,06	0,5	0,13	0,36	1,07	0,27	0,80	2,37	1,31	1,27	0,155	7,0	0,03
"	0,9967	6,84	2,24	0,90	0,12	0,04	0,85	0,8	0,16	0,35	1,23	0,50	0,73	2,18	1,33	1,28	0,147	11,8	0,04
"	0,9972	7,43	2,48	0,90	0,11	0,02	0,87	0,6	0,15	0,32	1,14	0,47	0,67	2,43	1,56	1,53	0,173	8,1	0,04
"	0,9962	6,40	2,41	0,86	0,08	0,03	0,82	0,7	0,11	0,27	1,17	0,50	0,67	2,40	1,58	1,54	0,155	10,9	0,04
"	0,9992	7,56	2,03	1,04	0,11	0,03	1,00	0,6	0,09	0,32	0,90	0,30	0,60	2,03	1,03	0,99	0,158	7,9	0,03
"	0,9956	7,80	2,00	0,96	0,08	0,02	0,93	0,5	0,10	0,31	0,76	0,23	0,53	2,00	1,07	1,04	0,160	6,4	0,04
"	0,9949	8,27	1,86	0,92	0,10	0,02	0,89	0,5	0,10	0,29	0,73	0,23	0,50	1,86	0,97	0,94	0,154	6,0	0,04
"	0,9953	8,16	2,08	0,93	0,08	0,02	0,90	0,4	0,08	0,29	0,87	0,27	0,60	2,08	1,18	1,15	0,184	4,9	0,04
"	0,9985	7,43	2,08	0,90	0,07	0,02	0,87	0,5	0,09	0,32	0,87	0,30	0,57	2,08	1,21	1,18	0,218	6,8	0,05
"	0,9953	8,13	2,31	0,92	0,13	0,04	0,87	0,5	0,12	0,23	0,80	0,23	0,57	2,29	1,42	1,37	0,185	6,2	0,06
"	0,9955	8,31	2,20	0,95	0,09	0,03	0,91	0,5	0,12	0,26	0,70	0,20	0,50	2,18	1,27	1,23	0,193	6,0	0,06
"	0,9949	7,94	2,24	0,89	0,08	0,02	0,86	0,5	0,11	0,24	0,60	0,17	0,43	2,23	1,37	1,34	0,202	6,3	0,06

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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	1909	
VI. Weinbaugebiet								
160	Casel, Blindenberg	Schiefriger Boden	Riesling	Peronospora, Kupfervitriollösung	28. 10.	—	—	—
161	Sommerau	Stark schiefriger Boden	"	"	Etwas Sauerfäule 27. 10.	—	—	—
VII. Weinbaugebiet								
162	Ahrweiler, Rosental	Schiefer mit tonigen Beimischungen	Burgunder	Heu- u. Sauerwurm, Abfangen mit Klebefächern	19. 10. <sup>1</sup> / <sub>5</sub> — <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Edelfäule	—	—	—
163	Thurmberg	"	"	"	16. 10. <sup>1</sup> / <sub>5</sub> — <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Edelfäule	—	—	—
164	Walporzheim, Steinkaul	"	Burgunder u. Portugieser	Heu- u. Sauerwurm, Mehltau, Abfangen der Motten mit Klebefächern, Schwefel	12. u. 14. 10. ca. <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Edelfäule	—	—	—
VIII. Ostdeutsches								
165	Crossen a. d. Oder, Schulgarten	Sandiger Lehm	Gemischt	Peronospora, Kupferkalkbrühe	20. u. 21. 10.	—	—	—

Tabelle II.

Alkohol g in 100 cem	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rheingaus	Nahe	Mosel	Saar	Ruwer	Ahr (Rotweine)	Ostdeutsches Weinbaugebiet	Im ganzen
bis 5,99	—	—	—	6	1	—	—	—	7
von 6,00 „ 6,99	5	1	2	32	12	1	—	—	53
„ 7,00 „ 7,99	9	—	2	13	28	1	—	1	54
„ 8,00 „ 8,99	22	1	2	9	5	—	3	—	42
„ 9,00 „ 9,99	4	—	—	4	—	—	—	—	8
„ 10,00 und mehr	—	1	—	—	—	—	—	—	1
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165
Gesamtsäure g in 100 cem									
bis 0,49	—	—	—	—	—	—	1	—	1
von 0,50 „ 0,59	6	—	—	—	—	—	2	1	9
„ 0,60 „ 0,69	4	—	1	12	—	—	—	—	17
„ 0,70 „ 0,79	11	—	1	4	—	—	—	—	16
„ 0,80 „ 0,89	14	1	4	4	6	1	—	—	30
„ 0,90 „ 0,99	5	2	—	19	31	—	—	—	57
„ 1,00 „ 1,09	—	—	—	13	6	1	—	—	20
„ 1,10 „ 1,19	—	—	—	5	3	—	—	—	8
„ 1,20 und mehr	—	—	—	7	—	—	—	—	7
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Stickstoff	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflüchtige Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtwensäure	Alkalität der Gesamt- Asche in cem n-Lauge	wasser- löslichen	wasser- unlös- lichen	0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren				0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure
der Ruwer.																			
Weiß	0,9968	6,40	2,34	1,03	0,15	0,02	1,00	0,4	0,12	0,34	1,14	0,47	0,67	2,32	1,32	1,29	0,164	6,3	0,04
"	0,9968	7,84	2,42	0,87	0,12	0,02	0,84	0,6	0,11	0,33	0,97	0,40	0,57	2,41	1,57	1,54	0,184	7,7	0,05
der Ahr.																			
Rot	0,9968	8,33	2,76	0,42	0,23	0,06	0,34	0,6	0,13	0,09	1,40	0,83	0,57	2,73	2,39	2,31	0,368	7,2	0,07
"	0,9964	8,35	2,67	0,50	0,21	0,08	0,40	0,6	0,18	0,17	1,13	0,60	0,53	2,59	2,19	2,09	0,280	7,1	0,09
"	0,9952	8,55	2,48	0,52	0,28	0,07	0,43	0,5	0,14	0,19	1,13	0,53	0,60	2,44	2,01	1,92	0,248	5,8	0,07
Weinbaugebiet.																			
Weiß	0,9942	7,83	2,91	0,58	0,26	0,03	0,54	0,5	0	0,17	0,87	0,30	0,57	2,91	2,37	2,33	0,270	6,4	0,05

Milchsäure g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rhein- ganges	Nahe	Mosel	Saar	Ruwer	Ahr (Rotweine)	Ost- deutsches Weinbau- gebiet	Im ganzen
bis 0,09	12	—	—	25	11	—	—	—	48
von 0,10 „ 0,19	18	2	2	21	35	2	—	—	80
„ 0,20 „ 0,29	8	1	2	9	—	—	3	1	24
„ 0,30 „ 0,39	2	—	2	6	—	—	—	—	10
„ 0,40 „ 0,50	—	—	—	3	—	—	—	—	3
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165
Flüchtige Säure g in 100 ccm									
von 0,020 bis 0,039	21	1	6	42	39	2	—	1	112
„ 0,040 „ 0,059	16	2	—	19	7	—	—	—	44
„ 0,060 „ 0,079	3	—	—	3	—	—	2	—	8
„ 0,080 und mehr	—	—	—	—	—	—	1	—	1
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165
Nichtflüchtige Säure g in 100 ccm									
bis 0,49	2	—	—	—	—	—	3	—	5
von 0,50 „ 0,69	11	—	1	14	—	—	—	1	27
„ 0,70 „ 0,89	24	1	5	11	16	1	—	—	58
„ 0,90 „ 1,09	3	2	—	29	29	1	—	—	64
„ 1,10 und mehr	—	—	—	10	1	—	—	—	11
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Glycerin g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rhein- gaaues	Nahe	Mosel	Saar	Ruwer	Ahr (Rotweine)	Ost- deutsches Weinbau- gebiet	Im ganzen
von 0,30 bis 0,39	3	—	—	—	—	—	—	—	3
„ 0,40 „ 0,49	—	—	1	15	1	1	—	—	18
„ 0,50 „ 0,59	5	1	—	19	14	—	1	1	41
„ 0,60 „ 0,69	12	2	2	9	14	1	2	—	42
„ 0,70 „ 0,79	13	—	2	12	14	—	—	—	41
„ 0,80 „ 0,89	6	—	1	9	2	—	—	—	18
„ 0,90 „ 1,00	1	—	—	—	1	—	—	—	2
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Gesamtweinsäure  
g in 100 ccm

von bis 0,09	3	—	3	—	—	—	1	—	7
„ 0,10 „ 0,19	23	1	3	6	—	—	2	1	36
„ 0,20 „ 0,29	14	1	—	28	22	—	—	—	65
„ 0,30 „ 0,39	—	1	—	20	20	2	—	—	43
„ 0,40 „ 0,50	—	—	—	10	4	—	—	—	14
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Alkalität  
der Gesamtasche  
in ccm n-Lauge

von bis 0,59	5	—	—	—	—	—	—	—	5
„ 0,60 „ 0,69	5	—	—	—	1	—	—	—	6
„ 0,70 „ 0,79	4	2	1	5	3	—	—	—	15
„ 0,80 „ 0,89	6	—	1	13	8	—	—	1	29
„ 0,90 „ 0,99	7	1	1	9	9	1	—	—	28
„ 1,00 „ 1,09	9	—	3	13	11	—	—	—	36
„ 1,10 „ 1,19	1	—	—	15	10	1	2	—	29
„ 1,20 und mehr	3	—	—	9	4	—	1	—	17
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Alkalität der  
wasserlöslichen Asche  
in ccm n-Lauge

von bis 0,09	1	—	—	—	—	—	—	—	1
„ 0,10 „ 0,19	6	—	—	1	2	—	—	—	9
„ 0,20 „ 0,29	3	1	1	16	11	—	—	—	32
„ 0,30 „ 0,39	7	1	1	17	17	—	—	1	44
„ 0,40 „ 0,49	14	—	4	20	9	2	—	—	49
„ 0,50 „ 0,59	7	1	—	10	7	—	1	—	26
„ 0,60 „ 0,69	2	—	—	—	—	—	1	—	3
„ 0,70 und mehr	—	—	—	—	—	—	1	—	1
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Alkalität der wasser-  
unlöslichen Asche  
in ccm n-Lauge

von 0,20 bis 0,29	1	—	—	—	—	—	—	—	1
„ 0,30 „ 0,39	6	—	—	2	—	—	—	—	8
„ 0,40 „ 0,49	12	2	2	3	1	—	—	—	20
„ 0,50 „ 0,59	15	1	—	8	8	1	2	1	36
„ 0,60 „ 0,69	6	—	4	30	20	1	1	—	62
„ 0,70 „ 0,79	—	—	—	16	13	—	—	—	29
„ 0,80 und mehr	—	—	—	5	4	—	—	—	9
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge g in 100 ccm	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rhein- ganges	Nahe	Mosel	Saar	Ruwer	Ahr (Rotweine)	Ost- deutsches Weinbau- gebiet	Im ganzen
von 1,75 bis 1,99	—	—	—	1	1	—	—	—	2
„ 2,00 „ 2,24	4	—	1	20	10	—	—	—	35
„ 2,25 „ 2,49	1	1	—	25	29	2	1	—	59
„ 2,50 „ 2,74	15	—	3	14	6	—	2	—	40
„ 2,75 „ 2,99	7	2	1	3	—	—	—	1	14
„ 3,00 „ 3,24	10	—	—	—	—	—	—	—	10
„ 3,25 „ 3,49	1	—	1	1	—	—	—	—	3
„ 3,50 und mehr	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Extrakt nach Abzug  
der 0,1 g übersteigenden  
Zuckermenge und der  
nichtflüchtigen Säure  
g in 100 ccm

bis 1,09	1	—	—	4	4	—	—	—	9
von 1,10 „ 1,24	1	—	—	8	2	—	—	—	11
„ 1,25 „ 1,49	2	—	1	26	22	1	—	—	52
„ 1,50 „ 1,74	3	1	1	11	17	1	—	—	34
„ 1,75 „ 1,99	10	1	2	11	1	—	—	—	25
„ 2,00 „ 2,24	12	1	1	4	—	—	2	—	20
„ 2,25 „ 2,49	4	—	—	—	—	—	1	1	6
„ 2,50 „ 2,74	6	—	1	—	—	—	—	—	7
„ 2,75 und mehr	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Mineralbestandteile  
g in 100 ccm

bis 0,129	—	—	—	1	4	—	—	—	5
von 0,130 „ 0,139	—	—	—	2	3	—	—	—	5
„ 0,140 „ 0,149	—	—	—	3	7	—	—	—	10
„ 0,150 „ 0,159	—	—	—	8	15	—	—	—	23
„ 0,160 „ 0,199	2	2	—	26	11	2	—	—	43
„ 0,200 „ 0,249	27	1	4	22	6	—	1	—	61
„ 0,250 „ 0,299	9	—	2	2	—	—	1	1	15
„ 0,300 „ 0,349	2	—	—	—	—	—	—	—	2
„ 0,350 und mehr	—	—	—	—	—	—	1	—	1
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Auf 100 g Alkohol  
kommen g Glycerin

von 3,0 bis 3,9	2	—	—	—	—	—	—	—	2
„ 4,0 „ 4,9	1	—	1	—	1	—	—	—	3
„ 5,0 „ 5,9	1	—	—	6	—	—	1	—	8
„ 6,0 „ 6,9	5	1	—	11	9	1	—	1	28
„ 7,0 „ 7,9	9	2	1	17	9	1	2	—	41
„ 8,0 „ 8,9	11	—	—	11	9	—	—	—	31
„ 9,0 „ 9,9	10	—	2	10	11	—	—	—	33
„ 10,0 „ 10,9	1	—	2	5	5	—	—	—	13
„ 11,0 „ 11,9	—	—	—	4	1	—	—	—	5
„ 12,0 „ 13,0	—	—	—	—	1	—	—	—	1
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

Stickstoff	Rheingau	Rheintal unterhalb des Rhein- ganes	Nahe	Mosel	Saar	Ruwer	Ahr (Rotweine)	Ost- deutsches Weinbau- gebiet	Im ganzen
von 0,020 bis 0,039	1	—	—	20	7	—	—	—	28
„ 0,040 „ 0,059	9	—	3	36	33	2	—	1	84
„ 0,060 „ 0,079	7	2	3	8	6	—	2	—	28
„ 0,080 „ 0,099	12	1	—	—	—	—	1	—	14
„ 0,100 „ 0,119	6	—	—	—	—	—	—	—	6
„ 0,120 „ 0,130	5	—	—	—	—	—	—	—	5
Zusammen	40	3	6	64	46	2	3	1	165

In der Tabelle II treten die charakteristischen Unterschiede zwischen Rhein- und Moselwein deutlich hervor:

Durchschnittsgehalt an Alkohol:

Rhein 8—9 g  
Mosel (und Nebenflüsse) 6—8 g

Durchschnittsgehalt an Gesamtsäure:

Rhein 0,7—0,9 g  
Mosel 0,9—1,1 g

Durchschnittsgehalt an Gesamtweinsäure:

Rhein 0,1—0,3 g  
Mosel 0,2—0,45 g

Durchschnittsgehalt an zuckerfreiem Extrakt:

Rhein 2,5—3,25 g  
Mosel 2,0—2,75 g

Durchschnittsgehalt an Mineralstoffen:

Rhein 0,2—0,3 g  
Mosel 0,15—0,25 g

Durchschnittsgehalt an Stickstoff:

Rhein 0,04—0,10 g  
Mosel 0,02—0,06 g

Der Säureabbau war zur Zeit der Untersuchung erst bei sehr wenigen Weinen eingetreten, wie aus dem niedrigen Gehalt der Weine an Milchsäure hervorgeht.

Der flüchtige Säuregehalt ist durchweg gering.

Die niedrigsten Extraktwerte zeigten ein Saarwein (Nr. 154) mit 1,86 g und ein Moselwein (Nr. 106) mit 1,90 g.

Die niedrigsten Mineralstoffwerte zeigten ein Moselwein (Nr. 100) mit 0,128 g und 4 Saarweine (Nr. 120, 127, 140, 147) mit 0,120, 0,121, 0,128 und 0,124 g.

Tabelle III.

Lfd. Nr. der Weinstatistik 1908	Analyse		Analyse Sommer 1909			Analyse Ende Januar 1910		
	Okt.—Nov. 1908	Mostsäure	Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure	Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure
65	1,56		1,35	0,06	0,14	1,26	0,07	0,24
66	1,52		1,25	0,05	0,23	1,20	0,05	0,28
67	1,63		1,38	0,04	0,22	1,38	0,05	0,25
68	1,50		1,24	0,03	0,16	1,30	0,03	0,19
69	1,49		1,26	0,05	0,21	1,24	0,05	0,20
70	1,45		1,16	0,03	0,18	1,16	0,04	0,18
71	1,39		1,15	0,07	0,17	0,90	0,08	0,34
72	1,52		1,29	0,03	0,14	1,28	0,04	0,09
73	1,26		1,05	0,05	0,12	1,00	0,06	0,18
74	1,25		1,15	0,02	0,09	1,10	0,04	0,06
75	1,18		1,10	0,02	0,08	1,08	0,03	0,09
76	1,14		1,15	0,03	0,08	1,14	0,03	0,05
77	1,32		1,20	0,03	0,08	1,15	0,04	0,08
78	1,24		1,05	0,03	0,12	0,78	0,05	0,37
79	1,12		1,05	0,04	0,11	0,74	0,03	0,35
80	1,10		1,00	0,02	0,08	1,06	0,03	0,08
81	1,06		0,99	0,03	0,06	0,72	0,03	0,39
82	1,08		1,05	0,02	0,09	0,72	0,04	0,31
83	1,10		1,05	0,02	0,11	0,70	0,04	0,36
84	1,06		1,07	0,02	0,07	0,68	0,04	0,39
85	1,04		0,98	0,03	0,08	0,68	0,04	0,45
86	1,08		0,96	0,03	0,10	0,68	—	0,36
88	1,10		1,00	0,03	0,07	0,70	—	0,35
89	1,09		1,02	0,02	0,08	0,72	—	0,33
90	1,05		1,00	0,02	0,09	0,68	—	0,31
91	1,06		0,95	0,02	0,08	0,72	—	0,33
92	1,04		0,99	0,02	0,07	0,70	—	0,31
93	1,00		0,96	0,02	0,17	0,69	—	0,30
94	0,96		0,96	0,03	0,08	0,65	—	0,37
95	0,99		0,94	0,02	0,08	0,66	—	0,37
96	1,10		0,96	0,02	0,07	0,64	—	0,37
97	1,06		0,97	0,02	0,10	0,65	—	0,37
98	1,15		0,96	0,02	0,05	0,68	—	0,37
99	0,84		0,91	0,02	0,11	0,69	—	0,35
100	0,90		0,99	0,02	0,08	0,69	—	0,33
101	1,17		1,04	0,03	0,12	0,70	—	0,36
102	0,91		0,90	0,02	0,13	0,65	—	0,35
103	1,04		1,00	0,02	0,07	0,66	—	0,37
104	0,96		0,88	0,02	0,08	0,70	—	0,36
105	0,89		0,86	0,02	0,15	0,64	—	0,37
106	0,97		0,79	0,02	0,11	0,66	—	0,31
107	0,95		0,89	0,03	0,08	0,65	—	0,35
114	1,09		0,99	0,02	0,14	0,70	—	0,33
115	1,14		0,98	0,03	0,13	0,65	—	0,35
116	1,09		0,95	0,03	0,11	0,92	—	0,18
117	1,08		0,96	0,03	0,14	0,82	—	0,31
118	1,12		0,98	0,02	0,13	0,76	—	0,35
119	1,13		0,95	0,02	0,11	1,06	—	0,09

Lfd. Nr. der Weinstatistik 1908	Analyse Okt.—Nov. 1908 Mostsäure	Analyse Sommer 1909			Analyse Ende Januar 1910		
		Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure	Freie Säure	Flüchtige Säure	Milchsäure
120	1,20	0,99	0,03	0,09	0,74	—	0,36
121	0,96	0,86	0,03	0,08	0,84	—	0,17
122	0,91	0,90	0,03	0,11	0,83	—	0,20
123	0,92	0,87	0,04	0,09	0,80	—	0,28
124	0,92	0,95	0,03	0,16	0,95	—	0,20
127	1,04	0,99	0,04	0,19	0,98	—	0,19
128	0,99	0,96	0,03	0,11	0,72	—	0,37
129	1,06	0,98	0,04	0,11	0,78	—	0,36
130	1,06	1,02	0,05	0,11	0,90	—	0,20
131	0,84	0,91	0,03	0,11	0,68	—	0,33
132	0,86	0,88	0,02	0,10	0,71	—	0,33
133	0,90	0,83	0,03	0,07	0,88	—	0,18
134	1,15	1,00	0,03	0,11	1,00	—	0,13
135	1,09	0,99	0,03	0,12	0,76	—	0,23
136	1,07	0,92	0,03	0,16	0,96	—	0,09
137	1,12	0,96	0,03	0,11	0,94	—	0,09
138	1,28	1,09	0,03	0,12	1,16	—	0,09
139	1,41	1,17	0,03	0,11	0,98	—	0,28
140	1,23	1,04	0,02	0,11	0,98	—	0,15
141	1,12	0,97	0,03	0,17	0,74	—	0,31
142	1,06	1,00	0,02	0,15	0,95	—	0,09
143	1,13	0,94	0,03	0,12	0,66	—	0,33
144	1,04	0,92	0,03	0,13	0,88	—	0,11
145	1,02	0,90	0,03	0,09	0,95	—	0,09
146	1,21	0,96	0,03	0,13	0,76	—	0,33
147	1,22	1,12	0,02	0,14	1,05	—	0,18
148	1,21	1,10	0,03	0,11	1,05	—	0,15
149	0,97	0,90	0,04	0,12	0,72	—	0,33
150	1,05	0,90	0,02	0,11	0,75	—	0,33
151	0,92	0,86	0,03	0,08	0,70	—	0,35
152	1,16	1,04	0,03	0,11	0,74	—	0,36
153	1,10	0,96	0,02	0,08	0,68	—	0,34
154	1,09	0,92	0,02	0,10	0,69	—	0,32
155	1,05	0,93	0,02	0,08	0,64	—	0,31
156	1,06	0,90	0,02	0,07	0,68	—	0,37
157	1,05	0,92	0,04	0,13	0,74	—	0,34
158	1,08	0,95	0,03	0,09	0,76	—	0,33
159	0,92	0,89	0,02	0,08	0,74	—	0,36

Es war uns möglich, 86 Weine des Jahres 1908, die im Verlaufe des Sommers 1909 analysiert worden waren, ein halbes Jahr später (Ende Januar 1910) nochmals auf Gesamtsäure und Milchsäure zu untersuchen; die Analysenergebnisse des Mostes, des Jungweines und des 1½ Jahre alten Weines sind in Tabelle III zusammengestellt, soweit sie für die Beurteilung des Säurerückgangs nötig sind.

Von diesen 86 Weinen stammen 42 von der Mosel (Nr. 65—107) und 44 von der Saar (Nr. 114—159 der preußischen Statistik der Weine 1908). Die Weine entstammen sämtlich einem Keller.



Säure- abnahme	Anzahl der Weine, die eine Säureabnahme resp. keine Abnahme oder geringe Zunahme der Säure					
	des Mostes gegen den Jungwein zeigen		des Mostes gegen den 1½ Jahre alten Wein zeigen		des Jungweins gegen den 1½ Jahre alten Wein zeigen	
	Mosel	Saar	Mosel	Saar	Mosel	Saar
Keine Abnahme oder geringe Zunahme	5	3	1	1	3	4
Abnahme von						
0,01—0,09	17	11	1	5	10	14
0,10—0,19	11	27	4	15	3	10
0,20—0,29	9	3	10	6	12	14
0,30—0,39	—	—	17	8	14	2
0,40—0,49	—	—	9	9	—	—
mehr als 0,50	—	—	—	—	—	—
<b>Zusammen</b>	<b>42</b>	<b>44</b>	<b>42</b>	<b>44</b>	<b>42</b>	<b>44</b>

Einen Milchsäuregehalt						
von a g haben	die Jungweine			die 1½ Jahre alten Weine		
	Mosel	Saar	zus.	Mosel	Saar	zus.
0,00—0,09	22	11	33	6	6	12
0,10—0,19	17	33	50	3	9	12
0,20—0,29	3	—	3	4	6	10
0,30—0,39	—	—	—	23	23	51
0,40—0,49	—	—	—	1	—	1
0,50—0,59	—	—	—	—	—	—
<b>Insgesamt</b>	<b>42</b>	<b>44</b>	<b>86</b>	<b>42</b>	<b>44</b>	<b>86</b>

Es zeigt sich, daß in den Jungweinen dieses Jahres und dieses Kellers 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 einen Milchsäuregehalt bis höchstens 0,09 g haben.

## 2. Bayern.

### A. Unterfranken und Aschaffenburg.

Bericht der landw. Kreisversuchsstation Würzburg.  
Kgl. Direktor Prof. Dr. Th. Omeis.

### Jungweine des Jahrganges 1908.

(Hierzu die Tabelle.)

Über den Verlauf und das Ernteergebnis des Jahrganges 1908 wurde bereits bei der Moststatistik für diesen Jahrgang, welche in den „Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte“ Band XXXII, Heft 2, 1909 Seite 448—455 veröffentlicht ist, berichtet, so daß an dieser Stelle lediglich auf dieselbe verwiesen sei.

Wie schon bei der Moststatistik betont, ist der 1908er Frankenwein charakterisiert durch die vielfach sehr geringe Säure — vermutlich eine Folge der Witterungsverhältnisse kurz vor der relativ späten Lese; so zeigte, wie aus der Tabelle ersichtlich, die Hälfte der untersuchten Weine weniger als 0,6% Gesamtsäure; 5 Weine zeigten sogar nur 0,3—0,4% Säure, d. i. ein Säuregehalt, der als ganz abnorm niedrig bezeichnet werden muß.

Der 1908er baute sich im allgemeinen schön aus und entwickelte sich in seinen besseren und mittleren Sachen zu einem vollmundigen, kräftigen, selbständigen Wein; aber auch in seinen geringen Sachen lieferte er vielfach noch recht brauchbare Weine. Sogenannte „Spitzen“ hat der 1908er Jahrgang nicht zu verzeichnen; doch weist er eine Reihe hervorragende Gewächse auf.

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

Weine des								
Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachte Krankheiten 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
1	Würzburg, Innerer Leisten	Schwerer, kalkh. Lehm, alle 3 Jahre Stalldünger	Riesling	Etwas Peronospora, 3—4mal gespritzt	11. 12. November	—	Novbr. 1909	Weiß
2	„ Leisten	„	Gemischter Rebsatz	„	„	—	„	„
3	„ Stein	„	Riesling	„	5. — 9. November	—	„	„
4	„ „	„ Stalldüng. 1907	Sylvaner	3 mal mit Kupferbrühe gespritzt, 2 mal geschwefelt	9. November, Trauben $\frac{2}{3}$ gesund, $\frac{1}{3}$ Edelfaul	—	„	„

	Minimum	Maximum
Alkohol	5,7 ‰	9,3 ‰
Extrakt	1,78 ‰	2,85 ‰
Freie Säuren	0,32 ‰	0,90 ‰
Mineralstoffe	0,170 ‰	0,334 ‰
Reinextrakt weniger nichtflüchtige Säure	1,33 ‰	2,43 ‰
Reinextrakt weniger Gesamtsäure		
	1,26 ‰	2,37 ‰

In der beigefügten Tabelle sind die analytischen Daten der einzelnen untersuchten Weine niedergelegt; besonders erwähnt sei lediglich nachstehendes:

Mit wenig Ausnahmen zeigten sich die Weine ziemlich extraktreich. Der Milchsäuregehalt zeigte sich sehr verschieden; er schwankte bei den untersuchten Weinen zwischen 0,055 und 0,31 ‰, ein Zeichen, daß bei den einzelnen Weinen der freiwillige Säureabbau durch Bakterientätigkeit (Bildung von Milchsäure aus Äpfelsäure) ein sehr verschiedener war.

Einige Weine zeigten sehr geringe Säurereste [d. i. Gesamtsäure weniger ( $1/2$  halbgebundene Weinsäure + frei Weinsäure + flüchtige Säure, letztere berechnet als Weinsäure)]; diese geringen Säurereste (0,21 ‰) hängen zusammen mit dem abnorm geringen Säuregehalte der betr. Weine (0,3–0,4 ‰) und haben somit ihre natürliche Begründung.

Im Auftrage des Kgl. bayer. Staatsministeriums wurden von der landw. Kreisversuchsstation Würzburg Versuche (in großen Gebinden) und Untersuchungen zur Erforschung des sog. freiwilligen Säurerückganges im Naturwein und gezuckerten Wein angestellt. Diese Versuche sind auf mehrere Jahre berechnet. Besonders interessante und speziell für die Weinkontrolle sehr beachtenswerte analytische Daten haben die Versuche mit den mittels Zuckerwasser stark überstreckten Weinen ergeben. Da über die Resultate dieser Forschungen in diesen „Arbeiten“ eine besondere Abhandlung zum Abdruck gelangt ist, so sei auf dieselben hier lediglich hingewiesen.

Jahres 1908.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g															Säurerest		
	Alkohol	Extrakt	Glycerin	Zucker	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Nichtflücht. Säuren	Flüchtige Säuren (ber. als Essigsäure)	Milchsäure	Gesamt- Weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Mineralbestandteile	In 100 g Asche sind enthalten Phosphor- säure (PO <sub>4</sub> )	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge (Reinextrakt)	Extrakt	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren		nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Alkalinität der Asche in cem n-Lauge
0,9964	8,63	2,80	0,8	<0,1	0,67	0,60	0,05	0,06	0,10	0	0,242	21,8	2,80	2,20	2,13	1,0	10,7	0,55
0,9963	8,35	2,75	—	<0,1	0,49	0,43	0,05	—	0,11	0	0,300	21,6	2,75	2,32	2,26	1,8	—	0,38
0,9958	8,91	2,75	—	<0,1	0,64	0,58	0,05	—	0,13	0	0,224	22,7	2,75	2,17	2,11	0,8	—	0,51
0,9947	8,42	2,44	0,7	<0,1	0,34	0,27	0,06	0,15	0,12	0	0,306	18,7	2,44	2,17	2,10	2,1	8,8	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	Farbe des Weines
5	Würzburg, Schalksberg	Schwerer, kalkh. Lehm, alle 3 Jahre Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	Etwas Peronospora, 3—4 mal gespritzt	29. Oktober bis 3. November	—	Novbr. 1909	Weiß
6	" Harfe	Schwerer, kalkh. Lehm, Stalldüng. 1906	Sylvaner u. Traminer	3 mal gespritzt, 2 mal geschwef.	6. November Trauben $\frac{2}{3}$ gesund $\frac{1}{3}$ edelfaul	—	"	"
7	" Schloßberg	Schwerer, kalkh. Lehm, alle 3 Jahre Stalldünger	Gemischter Rebsatz	Etwas Peronospora, 3—4 mal gespritzt	13. November	—	"	"
8	" Pfaffenberg	Schwerer, kalkh. Lehm, Stalldüng. 1905	Sylvaner u. Elbling	3 mal gespritzt, 2 mal geschwef.	27. Oktober Trauben gesund	—	"	"
9	" Lindleinsberg	Kalkhaltiger Lehm, Stalldünger 1906	"	"	28. Oktober Trauben gesund	—	"	"
10	" Roßberg-rain	Mit Letten gemischter Sandboden, Stalldünger 1904	Vorwiegend Sylvaner	Etwas Peronospora, mit Kupferbrühe gespritzt	26. Oktober	—	"	"
11	" Klinge	Letten, Stalldüng. 1899	Sylvaner u. Elbling	3 mal gespritzt, 2 mal geschwef.	29. Oktober Trauben gesund	—	"	"
12	" Neuberg	Kalkhaltiger, lehmiger Boden Stalldüng. 1907	Sylvaner	"	31. Oktober Trauben gesund	—	"	"
13	" Abtsleite	Schwerer, kalkhaltiger Lehm	Gemischter Rebsatz, hauptsächlich grüner Sylvaner	Mit Kupferbrühe mehrmals gespritzt	30. Oktober	—	"	"
14	Randersacker, Pfulben	Kalkhaltiger, schwerer Boden, Stalldüng. 1908	Gemischter Rebsatz, hauptsächlich Sylvaner	"	28. Oktober	—	"	"
15	" Lämmerberg	Kalkhaltiger, schwerer Boden, alle 4 Jahre Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	Spuren Peronospora, 3—4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	28./29. Oktober	—	"	"
16	" Hinterer Hohbug	Kalkhaltiger, schwerer Boden	Nur Sylvaner	5 mal mit Kupferbrühe gespritzt	29. Oktober	—	Juli	"
17	Erlabrunn, Verschiedene geringe Lagen	Kalkhaltiger Boden	Gemischter Rebsatz	—	22.—27. Oktober	—	"	"
18	Sulzfeld a. M., Kitzinger Berg	Kalkhaltiger steiniger Boden, Stalldüng. 1904	Sylvaner	Peronospora, mit Kupferbrühe gespritzt	19. Oktober ohne Fäule	—	Oktbr.	"
19	" Berg	Kalkhalt. steiniger Boden, Thomasmehl 1906, Stalldünger 1907	Sylvaner und Gewürztraminer	Etwas Peronospora, 5—6 mal gespritzt	19.—20. Oktober, etwas edelfaul	—	"	"
20	" Berg und Schimmel	Kalkhalt. steinig. Lehm Boden, Stalldünger 1905/6.	Sylvaner und Elbling	Peronospora, gespritzt mit Kupferbrühe	24.—26. Oktober	—	"	"

Spezifisches Gewicht	In 100 cem sind enthalten g																Säurerest	
	Alkohol	Extrakt	Glycerin	Zucker	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Nichtflücht. Säuren	Flüchtige Säuren (ber. als Essigsäure)	Milchsäure	Gesamt- Weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Mineralbestandteile	In 100 g Asche sind enthalten Phosphor- säure (PO <sub>3</sub> )	Extrakt			Alkalinität der Asche in cem n-Lauge		Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin
													nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge (Reinextrakt)	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren			
0,9972	7,80	2,70	—	< 0,1	0,43	0,36	0,05	—	0,13	0	0,286	22,6	2,70	2,34	2,27	1,7	—	0,30
0,9950	8,35	2,50	—	< 0,1	0,32	0,27	0,05	—	0,10	0	0,266	17,3	2,50	2,23	2,18	1,9	—	0,21
0,9979	7,66	2,85	—	< 0,1	0,48	0,41	0,05	—	0,10	0	0,334	21,3	2,85	2,44	2,37	1,6	—	0,37
0,9955	7,33	2,14	—	< 0,1	0,51	0,44	0,06	—	0,18	0	0,202	16,9	2,14	1,70	1,63	1,4	—	0,35
0,9972	6,86	2,33	—	< 0,1	0,54	0,48	0,04	—	0,12	0	0,252	22,3	2,33	1,85	1,79	1,8	—	0,43
0,9952	7,94	2,40	—	< 0,1	0,47	0,41	0,05	—	0,14	0	0,232	23,5	2,40	1,99	1,93	1,0	—	0,34
0,9965	6,79	2,23	—	< 0,1	0,48	0,42	0,05	—	0,13	0	0,236	19,5	2,23	1,81	1,75	1,7	—	0,36
0,9950	8,84	2,52	—	< 0,1	0,45	0,37	0,06	—	0,12	0	0,252	16,9	2,52	2,15	2,07	1,8	—	0,35
0,9950	8,00	2,33	—	< 0,1	0,48	0,41	0,06	—	0,14	0	0,220	21,0	2,33	1,92	1,85	1,2	—	0,34
0,9944	9,34	2,52	0,737	< 0,1	0,67	0,60	0,05	0,059	0,12	0	0,240	22,7	2,52	1,92	1,85	1,3	7,9	0,55
0,9945	8,07	2,36	—	< 0,1	0,48	0,43	0,04	—	0,10	0	0,224	22,8	2,36	1,93	1,88	1,5	—	0,38
0,9969	7,66	2,38	0,605	Spuren	0,68	0,62	0,05	0,055	0,15	0	0,275	23,0	2,38	1,76	1,70	1,3	7,8	0,55
0,9976	6,53	2,16	0,55	Spuren	0,87	0,82	0,04	0,058	0,25	0,05	0,166	22,5	2,16	1,34	1,29	1,3	8,4	0,67
0,9954	7,12	1,98	0,646	< 0,1	0,66	0,59	0,06	—	0,24	0,05	0,170	14,9	1,98	1,39	1,32	1,3	9,0	0,47
0,9957	8,56	2,42	—	< 0,1	0,66	0,54	0,10	—	0,18	0,12	0,228	14,2	2,42	1,86	1,76	0,4	—	0,36
0,9950	7,06	2,01	—	< 0,1	0,51	0,44	0,05	0,132	0,13	0	0,234	25,5	2,01	1,57	1,50	1,2	—	0,38

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines
21	Sulzfeld a. M., Maustal u. Alterberg	Kalkhalt. Lehmboden, Stalldünger 1907/8.	Sylvaner	5—6mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20.—22. Oktober unbedeutende Fäule	—	Oktr. 1909	Weiß
22	Rödelsee, Küchenmeister	Schwer. Keuper, Stalldünger 1905	Gemischter Rebsatz, meist Sylvaner	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	29./30. Oktober	—	"	"
23	" "	Schwer. Keuper, Stalldünger 1907	Sylvaner gemischt mit Riesling u. Muskatell.	Keine Krankheit	22. Oktober keine Fäule	—	"	"
24	" Hoheleite	Keuper, Stalldünger 1905	Gemischter Rebsatz, meist Sylvaner	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	29. u. 30. Oktober	—	"	"
25	" Köhler	Schwerer Tonboden, Stalldünger 1907	Sylvaner	Keine Krankheit, 5—6mal gespritzt	22. Oktober keine Fäule	—	"	"
26	Mainstockheim, Frohnberg	Kalkhalt. Lehmboden, Stalldünger 1906	Traminer	Keine Krankheit, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20. Oktober keine Fäule	—	"	"
27	" Dennach	Lehmboden, Stalldünger 1908	Sylvaner	"	22. Oktober keine Fäule	—	"	"
28	Castell, Hohmart, Gröbert u. Kirschberg	Keuper, Stalldünger 1907	Vorwiegend Sylvaner, ferner Traminer, Riesling, Elbling	Sehr stark Peronospora, 4mal gespritzt	21.—24. Oktober keine Fäule	—	"	"
29	Sommerach, Katzenkopf	Kalkhaltiger leichter Boden, Stalldünger vor 4 Jahren	1/2 Sylvaner, 1/2 Riesling, Traminer und Muskateller	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe bekämpft	25. Oktober leicht edelfaul	—	"	"
30	Abtswind, Schild	Lehmboden, Stalldünger 1907	Sylvaner mit etwas Elbling	Etwas Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	Mitte Oktober keine Fäule	—	"	"
31	Volkach, Berg	Kalksteinboden, Stalldünger 1906/7	Gemischter Rebsatz	Peronospora und Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	27. Oktober Edel- u. Sauerfäule	—	"	"
32	Obereisenheim, Am Forst	Kalkhalt. Lehmboden, Stalldünger 1905, alljährlich Kompost	Sylvaner mit etwas Elbling und einigen Muskatellern	Ende August Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	21. Oktober keine Fäulen, Trauben gefroren	—	"	"
33	Wiebelsberg, Alter Berg	Kalkhalt. Boden, Stalldünger 1906	Sylvaner und Elbling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	22. Oktober Edelfäule	—	"	"
34	Schonungen Abtei	Kalkhalt. Boden, Stalldünger 1907	Gemischter Rebsatz	Etwas Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	Anfang Oktober	—	"	"
35	Mainberg, Schloßberg	"	"	"	"	—	"	"
36	" Mainleite	Kalkhalt. Lehmboden, Stalldünger 1906	"	"	"	—	"	"
37	Hammelburg Bestes Gewächs der Gegend	Kalkhalt. Boden,	Gemischter Rebsatz	Etwas Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	3./4. Oktober	—	"	"

Spezifisches Gewicht	In 100 cem sind enthalten g															Alkalinität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Stückerest
	Alkohol	Extrakt	Glycerin	Zucker	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Nichtflücht. Säuren	Flüchtige Säuren (ber. als Essigsäure)	Milchsäure	Gesamt- Weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Mineralbestandteile	In 100 g Asche sind enthalten Phosphor- säure (PO <sub>4</sub> )	Extrakt					
													nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge (Reinextrakt)	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure			
0,9969	6,99	2,27	—	< 0,1	0,54	0,46	0,06	—	0,17	0	0,246	21,1	2,27	1,81	1,73	1,5	—	0,37
0,9928	9,34	2,22	0,7	< 0,1	0,51	0,43	0,06	0,12	0,12	0	0,226	24,8	2,22	1,79	1,71	1,4	7,2	0,37
0,9945	8,35	2,43	—	< 0,1	0,73	0,67	0,05	—	0,13	0	0,228	20,9	2,43	1,76	1,70	1,4	—	0,61
0,9946	8,98	2,32	—	< 0,1	0,56	0,50	0,05	—	0,12	0	0,238	21,5	2,32	1,82	1,76	1,3	—	0,44
0,9940	8,35	2,14	—	< 0,1	0,48	0,44	0,03	—	0,13	0	0,232	19,1	2,14	1,70	1,66	1,4	—	0,37
0,9943	8,35	2,23	—	< 0,1	0,48	0,43	0,04	—	0,14	0	0,198	24,9	2,23	1,80	1,75	1,1	—	0,36
0,9960	8,00	2,45	—	< 0,1	0,70	0,63	0,05	—	0,19	0	0,260	25,2	2,45	1,82	1,75	1,2	—	0,53
0,9942	8,35	2,17	—	< 0,1	0,58	0,52	0,05	—	0,16	0	0,208	21,9	2,17	1,65	1,59	1,3	—	0,44
0,9960	7,66	2,35	—	< 0,1	0,61	0,54	0,06	—	0,14	0	0,264	23,8	2,35	1,81	1,74	1,5	—	0,47
0,9969	7,66	2,52	—	< 0,1	0,87	0,80	0,05	—	0,12	0	0,302	14,6	2,52	1,72	1,65	1,4	—	0,74
0,9943	8,98	2,27	0,8	< 0,1	0,51	0,45	0,05	0,25	0,11	0	0,230	22,2	2,27	1,82	1,76	1,5	9,2	0,40
0,9977	5,70	2,01	0,5	< 0,1	0,67	0,60	0,05	0,31	0,20	0,122	0,244	27,9	2,01	1,41	1,34	0,5	9,19	0,44
0,9962	6,59	1,85	—	< 0,1	0,59	0,51	0,06	—	0,16	0	0,244	18,0	1,85	1,34	1,26	1,7	—	0,44
0,9957	7,19	2,12	0,7	< 0,1	0,47	0,39	0,06	0,24	0,12	0	0,246	23,5	2,12	1,73	1,65	1,7	10,1	0,33
0,9948	7,94	2,28	—	< 0,1	0,56	0,48	0,06	—	0,12	0	0,270	24,0	2,28	1,80	1,72	1,6	—	0,43
0,9950	7,19	2,08	—	< 0,1	0,54	0,48	0,05	—	0,15	0	0,244	31,4	2,08	1,60	1,54	1,9	—	0,40
0,9970	6,59	2,10	—	< 0,1	0,60	0,53	0,06	—	0,16	0	0,198	26,6	2,10	1,57	1,50	1,1	—	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	Farbe des Weines
38	Hammelnburg, Mittl. Gewächs	Kalkhaltiger Boden	Gemischter Rebsatz	Etwas Peronospora, mit Kupferbrühe gespritzt	3.—10. Oktober	—	Oktbr. 1909	Weiß
39	„ Geringste Sorte	„	„	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	—	„	„
40	Homburg, Kallmuth I	Kalkhalt. Lehm-boden, regelmäÙ Stalldünger	Sylvaner, Elbling, Gutedel	Keine Krankheit, mit Kupferkalkbrühe gespritzt.	Mitte Oktober keine Fäule	—	„	„
41	„ „ II	„	„	„	„	—	„	„
42	„ „ III	„	„	„	„	—	„	„
43	„ Neuleite u. Edelfrau	Kalkhalt. Boden, vor 3—4 Jahren Stalldünger	„	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	21.—25. Oktober keine Fäule	—	„	„
44	Freundenberg u. Lengfurt	Buntsandstein-Boden, regelmäÙ. Stalldüng.	Früh-Burgunder	Keine Krankheit, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	Ende September keine Fäule	—	„	Rot
45	Thüngen, (Süd-Ost-Lage)	Kalkhalt. Boden, Stalldünger 1907/8, Thomas-mehl u. Kali	Sylvaner und Gutedel	„	22. Oktober Sauerfäule	—	„	Weiß
46	„ (Süd-östl. Lage)	Kalkhalt. Boden, Stalldüng. 1906, Am -Sup. 1908	Gemischter Rebsatz	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	22./23. Oktober	—	„	„
47	Karlstadt, Stettnerloch	Kalkhalt. Boden Stalldünger 1907	Sylvaner, Elbling, Gutedel	Keine Krankheit, mit Kupferbrühe gespritzt	28. Oktober keine Fäule	—	„	„
48	Stetten, Brückberg	Kalkhalt. Boden, Stalldüng 1907, Asche mit Kompost	„	Keine Schädlinge, gespritzt	29. Oktober keine Fäule	—	„	„
49	Hörstein, Reuschberg (südl. Lage)	Glimmer-schiefer-Boden	Riesling	Etwas Peronospora mit Kupferbrühe gespritzt	Mitte Oktober	—	„	„
50	„ Schimberg mittl. Gewächs	Leichter Lehm-boden	„	„	„	—	„	„
51	„ Langenberg (geringstes Gewächs)	Teils Lehm-boden, teils Glimmer-schieferboden	Riesling, Sylvaner, Elbling	„	„	—	„	„

**B. Pfalz.**

Bericht der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Speyer. Prof. Dr. Halenke.

**Einleitung.**

**Allgemeines zum Jahrgange 1908.**

Wie schon bei dem Berichte über die pfälzischen Moste des Jahrganges 1908 hervorgehoben wurde, ließen die Moste eine zufriedenstellende Beschaffenheit erkennen und diese Charakteristik findet ihre Bestätigung auch in der Beschaffenheit und Qualität der aus den 1908er Mosten hervorgegangenen Weine insofern, als die 1908er Weine



Spezifisches Gewicht	In 100 cem sind enthalten g															Säurerest		
	Alkohol	Extrakt	Glycerin	Zucker	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Nichtflücht. Säuren	Flüchtige Säuren (ber. als Essigsäure)	Milchsäure	Gesamt- Weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Mineralbestandteile	In 100 g Asche sind enthalten Phosphor- säure (PO <sub>4</sub> )	Extrakt				Alkalinität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin
													nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge (Reinextrakt)	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure			
0,9962	7,26	2,13	—	< 0,1	0,69	0,62	0,05	—	0,20	0,05	0,200	13,8	2,13	1,51	1,44	1,0	—	0,50
0,9966	6,66	2,11	—	< 0,1	0,61	0,54	0,06	—	0,17	0	0,188	26,3	2,11	1,57	1,50	1,1	—	0,45
0,9949	7,46	2,04	—	< 0,1	0,50	0,42	0,06	—	0,12	0	0,224	15,2	2,04	1,62	1,54	1,9	—	0,36
0,9958	7,33	2,18	0,6	< 0,1	0,43	0,35	0,06	0,24	0,08	0	0,278	12,8	2,18	1,83	1,75	2,5	8,7	0,31
0,9954	9,06	2,31	—	< 0,1	0,38	0,32	0,05	—	0,12	0	0,332	12,1	2,31	1,99	1,93	2,7	—	0,26
0,9954	6,99	2,06	—	< 0,1	0,77	0,69	0,07	—	0,21	Spuren	0,224	16,7	2,06	1,37	1,29	1,4	—	0,58
0,9972	6,79	2,30	0,6	< 0,1	0,50	0,42	0,06	0,20	0,18	0	0,272	19,4	2,30	1,88	1,80	1,9	9,1	0,33
0,9970	6,79	2,02	—	< 0,1	0,53	0,46	0,06	—	0,12	0	0,240	22,0	2,02	1,56	1,49	1,0	—	0,40
0,9997	5,76	2,44	0,4	< 0,1	0,96	0,90	0,04	0,16	0,18	0,07	0,238	31,5	2,44	1,54	1,48	0,7	7,7	0,78
0,9993	6,14	2,31	—	< 0,1	0,92	0,86	0,04	—	0,21	0,08	0,224	—	2,31	1,45	1,39	0,9	—	0,72
0,9964	6,47	1,78	—	< 0,1	0,64	0,58	0,05	0,30	0,29	0,11	0,204	17,5	1,78	1,20	1,14	1,3	—	0,39
0,9957	8,00	2,09	0,7	< 0,1	0,66	0,59	0,05	0,14	0,17	0,04	0,212	21,7	2,09	1,50	1,43	0,9	8,3	0,49
0,9980	6,14	2,08	—	< 0,1	0,66	0,59	0,05	—	0,19	0	0,246	29,1	2,08	1,49	1,42	1,3	—	0,51
0,9898	5,83	2,22	—	< 0,1	0,90	0,85	0,04	—	0,17	0	0,304	24,0	2,22	1,37	1,32	1,2	—	0,77

die Durchschnittsqualität eines Mitteljahres zeigen, ohne daß für die Kreszenz einzelner Gemarkungen etwa besonders schwerere Verhältnisse hätten konstatiert werden können.

Dem Wesen und dem Zwecke der amtlichen Weinstatistik entsprechend erstrecken sich auch die statistischen Aufzeichnungsorgane für die 1908er Weine vorwiegend wieder auf die gewöhnlichen Winzerweine des oberen Gebirges der Pfalz, von der zutreffenden Voraussetzung ausgehend, daß diese Weine die Masse der Handelsweine ausmachen und daß deren Kenntnis im Weinverkehr wie für die gerichtliche Praxis von besonderer Bedeutung ist. Es ist meines Erachtens mit allen zu Gebote stehenden Mitteln darauf hinzuwirken, daß die Statistik gerade dieser Art von Weinen ein

erschöpfendes Bild für den betreffenden Weinbaubezirk bietet. In dieser Richtung hat sich durch das neue Weingesetz eine Änderung nicht ergeben, denn wenn auch unter der Herrschaft des neuen Weingesetzes die vielgeschmähten und vielfach mißbräuchlich verwerteten „Grenzzahlen“ in Wegfall gekommen sind, so wird der Wert und die Bedeutung der amtlichen Weinstatistik dadurch nicht geringer, auch das neue Weingesetz verlangt eine eingehende Kenntnis der Beschaffenheit und Zusammensetzung der Naturweine der verschiedenen Jahrgänge und Lagen für die zutreffende Beurteilung der Handelsweine.

Aus diesem Grunde kann auf die Beschaffung der Proben zu statistischen Zwecken nicht genügend Sorgfalt verwendet, nicht genügend Kritik bezüglich der Aufnahme der Untersuchungsergebnisse in die amtliche Weinstatistik geübt werden.

Es möge deshalb an dieser Stelle dem berechtigten Wunsche Ausdruck gegeben werden, bei abnormen Befunden, welche einen Zweifel an der Naturechtheit der untersuchten Weine nicht vollkommen ausschließen, die gebotene Vorsicht walten zu lassen und die Aufnahme derartiger Befunde von der Autentizität der betreffenden Proben abhängig zu machen, oder die Ursachen für die erhaltenen abnormen Zahlen, soweit solche Ursachen zu ermitteln sind, in einer Randnote anzugeben. Diese Mahnung

Weine des

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909
1	Alsterweiler, Schleife	—	—	—	4. Okt. 1908	—	Januar
2	Bad Dürkheim, Haidfeld	—	—	—	—	—	April
3	„ Schenkenböhl	—	—	—	—	—	„
4	„ Spielberg	—	—	—	—	—	„
5	Bayerfeld-Steckweiler	—	—	—	—	—	„
6	Birkweiler, Winterseite	—	Österreicher	—	—	—	„
7	Birkweiler, Kastanienbuscher	—	—	—	—	—	„
8	Bornheim, Hinterfeld	— Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Sauerwurm, Spritzen	28. Septbr.	—	Dezbr.
9	Böchingen, geringste Lage	—	—	—	—	—	April
10	„ bessere Lage	—	—	—	—	—	„
11	Burrweiler, Staufert Berglage	—	—	—	—	—	März
12	„ Schloßberg u. Mühlbächl	—	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> Riesling	—	—	—	„
13	„ Frohnheck u. Schlittweg	—	—	—	—	—	„
14	Diedesfeld, geringe Lage	—	—	—	—	—	„

erscheint um so berechtigter und begründeter, als erfahrungsgemäß in der Praxis vielfach der Anschauung gehuldigt wird, daß ein Wein, der in keiner anderen Weise, als durch den Zusatz einer kleinen Menge wässriger Zuckerlösung verändert worden sei, immerhin noch ohne Bedenken als ein Naturwein angesehen werden könne. Daß unter solchen Umständen Weine in die amtliche Statistik aufgenommen werden können, welche nicht den Voraussetzungen für diese Aufnahme entsprechen, liegt auf der Hand. An der Versuchsstation Speyer wurden in dieser Richtung schon schlimme Erfahrungen gemacht, die in der Hauptsache auf die Art der Probedeschaffung zurückzuführen sind. Die Probenerhebung bildet überhaupt eines der wichtigsten und schwierigsten Kapitel der amtlichen Weinstatistik, und nachdem ich mich bereits in früheren Berichten zu dieser Frage eingehend geäußert habe, darf ich wohl zur Vermeidung von unliebsamen Wiederholungen auf diese Äußerungen verweisen. Man kann indessen nicht oft genug wiederholen, daß der Wert und die Bedeutung der amtlichen Weinstatistik von einer zuverlässigen, einwandfreien Probenentnahme nicht weniger abhängig sind als von der Ausführung der Untersuchungen durch wohlgeschulte und erfahrene Sachverständige.

Jahres 1908.

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g														Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der						
														0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren				0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile
Weiß	0,9978	6,59	2,31	0,70	0,28	0,04	0,65	0,6	0,10	0,19	0	0,24	—	2,31	1,66	1,61	0,262	2,5	9,1	0,56
"	0,9981	7,66	2,88	0,56	0,25	0,08	0,46	0,7	0,15	0,12	0	0,16	—	2,83	2,37	2,27	0,335	2,7	9,0	0,40
"	0,9975	7,46	2,70	0,53	0,19	0,09	0,42	0,8	0,10	0,13	0	0,16	—	2,70	2,28	2,17	0,306	2,4	10,7	0,35
"	0,9960	9,34	2,93	0,65	0,13	0,06	0,57	0,8	0,14	0,12	0	0,15	—	2,89	2,32	2,24	0,266	2,3	8,6	0,52
"	0,9963	7,66	2,44	0,68	0,07	0,03	0,64	0,7	0,17	0,17	0	0,21	—	2,37	1,73	1,69	0,206	1,3	9,0	0,56
"	0,9979	5,89	1,94	0,81	0,06	0,06	0,73	0,5	0,10	0,21	0,02	0,24	—	1,94	1,21	1,13	0,182	1,3	8,5	0,62
"	0,9972	6,73	2,27	0,73	0,07	0,06	0,65	0,7	0,11	0,21	0	0,26	—	2,26	1,61	1,53	0,239	1,5	10,4	0,55
"	1,0024	5,14	2,78	1,41	0,10	0,08	1,31	0,4	0,10	0,36	0,04	0,40	—	2,78	1,47	1,37	0,229	2,2	7,8	1,11
"	1,0000	5,51	2,30	0,59	0,31	0,06	0,51	0,4	0,10	0,19	0	0,24	—	2,30	1,79	1,71	0,263	2,3	7,3	0,42
"	1,0007	5,76	2,59	1,11	0,07	0,06	1,03	0,6	0,10	0,24	0	0,30	—	2,59	1,56	1,48	0,270	2,2	10,4	0,92
"	0,9977	7,46	2,59	0,51	0,14	0,05	0,45	0,7	0,10	0,17	0	0,21	—	2,59	2,14	2,08	0,285	2,3	9,4	0,36
"	0,9954	7,66	2,28	0,56	0,17	0,05	0,50	0,6	0,10	0,17	0	0,21	—	2,28	1,78	1,72	0,237	1,5	7,8	0,41
"	0,9978	6,79	2,35	0,56	0,24	0,05	0,50	0,6	0,10	0,17	0	0,21	—	2,35	1,85	1,79	0,236	1,6	8,8	0,41
"	0,9977	6,47	2,20	0,57	0,38	0,07	0,48	0,5	0,10	0,16	0	0,20	—	2,20	1,72	1,63	0,266	2,4	7,7	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 1909
15	Diedesfeld, Pfarrgut, mittl. Lage	—	—	—	—	—	März
16	„ bessere Lage	—	—	—	—	—	„
17	Dielkirchen	—	—	—	—	—	April
18	Dierbach	—	Österreicher	—	—	—	Januar
19	Deidesheim, Gemminger	—	—	—	—	—	April
20	„ Schloß	—	Riesling	—	—	—	„
21	„ Nonnenstück	Lehm- u. Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Spritzen und Schwefeln	Anfang Oktober	—	„
22	„ Kaft	„	„	„	„	—	„
23	Edesheim, Oberfeld	—	—	—	—	—	Januar
24	„ Unterfeld	—	—	—	—	—	„
25	Flemlingen	—	—	—	—	—	April
26	„	—	—	—	—	—	„
27	„	—	—	—	—	—	„
28	Frankweiler, Durchschnittslage	—	—	—	Anfang Oktober	—	Mai
29	Freinsheim, Atlanden	—	—	—	—	—	Ende Nov. 1908
30	„	—	—	—	Ende Okt.	—	1909
31	„ Groß	—	—	—	29. Oktober	—	Januar
32	„ Gottesacker	—	—	—	—	—	Ende Nov. 1908
33	„ Wurmberg	—	—	—	20. Oktober	—	„
34	Gimmeldingen	Sand- und Lehm Boden	Portugieser	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	19. Oktober	—	„
35	„	Sand- und Lehm Boden	Portugieser	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	21. Septbr. 1908	Regnerisches Sommerwetter	1909
36	„	Kies- und Lettenboden	Österreicher	„	30. Septbr. 1908	„	Mai
37	„	„	„	„	1. Oktober 1908	„	„
38	„	Lehm Boden	„	„	3. Oktober 1908	„	„
39	Gleisweiler, Untere Lage	—	—	—	—	—	März
40	„ Obere Lage	—	—	—	—	—	„
40	Göcklingen, mittl. Durchschnittslage	—	—	—	—	—	Juni

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g														Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der					Mineralbestandteile	
														0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren					0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure
Weiß	0,9997	5,76	2,36	0,88	0,36	0,05	0,82	0,5	0,10	0,22	0	0,27	—	2,36	1,54	1,48	0,276	1,5	8,7	0,71
"	0,9978	6,27	2,19	0,64	0,36	0,06	0,56	0,5	0,10	0,19	0	0,24	—	2,19	1,63	1,55	0,256	2,1	8,0	0,47
"	0,9966	7,60	2,49	0,68	0,07	0,03	0,64	0,8	0,17	0,17	0	0,21	—	2,42	1,78	1,74	0,203	1,3	10,5	0,56
Schiller	0,9988	5,64	2,19	0,63	0,39	0,06	0,55	0,5	0,10	0,22	0	0,27	—	2,19	1,64	1,56	0,238	2,0	8,9	0,45
Weiß	0,9951	9,63	2,87	0,49	0,14	0,07	0,40	0,8	0,11	0,14	0	0,17	—	2,86	2,46	2,37	0,275	2,2	8,3	0,33
"	0,9971	10,07	3,35	0,81	0,05	0,07	0,72	1,1	0,23	0,14	0	0,17	—	3,22	2,50	2,41	0,302	1,6	10,9	0,65
"	0,9972	9,85	3,32	0,84	0,09	0,05	0,79	0,9	0,12	0,13	0	0,16	—	3,30	2,51	2,46	0,318	2,7	9,1	0,71
"	0,9961	10,44	3,37	0,81	0,08	0,06	0,73	1,1	0,18	0,10	0	0,12	—	3,29	2,56	2,48	0,286	2,7	10,5	0,69
"	0,9988	6,66	2,41	0,68	0,29	0,06	0,60	0,6	0,10	0,22	0	0,27	—	2,41	1,81	1,73	0,249	2,1	9,0	0,50
"	1,0008	6,40	2,61	0,85	0,13	0,06	0,77	0,7	0,16	0,20	0	0,25	—	2,55	1,78	1,70	0,285	2,5	10,9	0,68
"	1,0004	6,34	2,72	1,06	0,13	0,04	1,00	0,6	0,10	0,20	0	0,25	—	2,72	1,72	1,66	0,262	2,2	9,4	0,91
"	0,9970	7,87	2,54	0,84	0,08	0,03	0,80	0,6	0,10	0,22	0	0,27	—	2,54	1,74	1,70	0,225	1,8	7,6	0,69
"	0,9987	6,66	2,59	0,78	0,11	0,04	0,73	0,6	0,10	0,17	0	0,21	—	2,59	1,86	1,81	0,278	2,4	9,0	0,65
"	0,9976	6,40	2,23	0,64	0,25	0,05	0,58	0,7	0,10	0,19	0	0,24	—	2,23	1,65	1,59	0,224	1,8	10,9	0,48
"	0,9965	8,00	2,80	0,92	0,05	0,03	0,88	0,5	0,10	0,20	0	0,25	—	2,80	1,92	1,88	0,335	2,8	6,3	0,78
"	—	—	2,46	0,43	0,28	0,04	0,38	—	—	0,14	—	0,17	—	2,46	2,03	2,03	0,320	2,8	—	0,31
"	0,9961	9,06	2,84	0,42	0,24	0,05	0,37	—	—	—	—	—	—	2,84	2,47	2,42	—	—	—	—
"	0,9973	8,28	2,69	0,62	0,12	0,04	0,57	—	—	—	—	—	—	2,69	2,12	2,07	—	—	—	—
"	0,9981	8,63	2,94	0,80	0,06	0,04	0,75	—	—	—	—	—	—	2,94	1,19	1,14	—	—	—	—
Rot	1,0010	6,14	2,89	0,62	0,41	0,06	0,54	0,6	0,17	0,11	0	0,13	—	2,82	2,28	2,20	0,442	3,5	9,8	0,49
Weiß	0,9990	6,21	2,38	0,53	0,42	0,06	0,46	0,5	0,10	0,11	0	0,13	—	2,38	1,92	1,85	0,344	2,7	8,1	0,40
"	0,9986	6,59	2,61	0,58	0,36	0,05	0,51	0,6	0,10	0,12	0	0,15	—	2,61	2,10	2,03	0,330	2,6	9,1	0,46
"	0,9975	6,93	2,38	0,57	0,38	0,05	0,51	0,6	0,10	0,14	0	0,18	—	2,38	1,87	1,81	0,294	2,2	8,7	0,44
"	0,9989	5,89	2,28	0,90	0,07	0,06	0,82	0,6	0,10	0,20	0	0,24	—	2,28	1,46	1,38	0,220	1,6	10,2	0,73
"	0,9981	7,06	2,57	0,93	0,07	0,04	0,87	0,7	0,10	0,20	—	0,25	—	2,57	1,70	1,64	0,233	1,6	9,9	0,78
"	0,9975	6,59	2,43	0,79	0,12	0,04	0,74	0,6	0,10	0,22	0,01	0,27	—	2,43	1,69	1,64	0,230	1,5	9,1	0,63

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909
41	Kleinkarlbach und Sausenheim	—	—	—	—	—	Januar
42	Landau, Löhl bessere Lage	Vorwiegend Sandboden, künstl. Dünger	Gemischter Satz	Keine, mehrmaliges Spritzen und Schwefeln	Mitte Oktober Trauben gesund	2 mal Hagelschlag	Februar
43	Maikammer, Immengarten	Letten und Kiesboden, Stalldünger	„	Peronospora, Spritzen und Schwefeln	29. Septbr. 1908 Wurmfüule	Feuchter Sommer	Januar
44	Mußbach, Leichte Sandlage	—	—	—	—	—	März
45	„ mittlere Sorte	—	—	—	—	—	„
46	„ bessere Sorte	—	—	—	—	—	„
47	Neustadt, Winterberg	Lettenboden	Riesling u. Österreicher	Peronospora, Spritzen mit Bordel. Brühe	—	Hagelschlag am 5. Aug.	April
48	Niederkirchen, Garten	Lehm u. Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	Anfang Oktober	—	„
49	Nußdorf	—	—	—	—	—	„
50	Obermoschel, Seelberger	—	—	—	—	—	„
51	Ransbach, geringe Lage	—	—	—	—	—	Februar
52	„ beste Lage	—	—	—	—	—	„
53	Rhodt, Weyherweg	Kalk- und Lettenboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Springwurm, Spritzen mit Bordel. Brühe	29. Septbr. 1908	Ungünst. Sommerwetter	1908 Dezbr.
54	„ großer Nußbaum	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Spritzen mit Bordel. Brühe	1. Oktober 1908	„	„
55	„	„	„	„	„	„	1909 April
56	Roschbach, Vierechemel	—	—	—	—	—	„
57	Ruppertsberg, Kaft	—	—	—	—	—	„
58	Sieboldingen	—	—	—	—	—	Juni
59	St. Martin, Haardt-wiesen	—	—	—	—	—	1908 Novbr.
60	„ Waldberg	—	—	—	—	—	„
61	„ Schloßberg	—	—	—	—	—	„

Eine kritische Behandlung der in der Tabelle niedergelegten Zahlenwerte gibt zu nachstehenden allgemeinen Bemerkungen Anlaß. Zunächst erscheint auffallend, daß eine Anzahl von Weinen, wie die Weine Nr. 35—36—43—44—45 und 60 einen im Vergleiche zum Extrakt ungewöhnlich hohen Aschengehalt aufweist. Da die bezeichneten Weine durchweg aus den Betrieben von Winzergenossenschaften

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 cem sind enthalten g														Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure an alkalische Erden gebunden	0,1 g übersteigenden Zucker Menge	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zucker Menge u. der nichtflücht. Säuren				0,1 g übersteigenden Zucker Menge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile
Weiß	0,9969	6,93	2,21	0,48	0,30	0,04	0,44	0,5	0,10	0,15	0	0,19	—	2,21	1,77	1,73	0,277	2,7	7,2	0,36
"	0,9971	6,99	2,17	0,54	0,31	0,04	0,49	0,6	0,11	0,17	0	0,21	—	2,16	1,67	1,62	0,254	2,1	8,6	0,41
"	0,9988	7,33	2,78	0,60	0,35	0,06	0,52	0,6	0,10	0,13	0	0,16	—	2,78	2,26	2,18	0,355	2,1	8,2	0,46
"	0,9992	5,95	2,45	0,52	0,37	0,10	0,39	0,6	0,10	0,13	0	0,16	—	2,45	2,06	1,93	0,357	3,0	10,1	0,33
"	0,9993	6,14	2,49	0,52	0,31	0,07	0,43	0,6	0,10	0,13	0	0,16	—	2,49	2,06	1,97	0,357	3,1	9,8	0,37
"	0,9974	7,12	2,44	0,55	0,32	0,06	0,47	0,6	0,10	0,14	0	0,17	—	2,44	1,97	1,89	0,288	2,5	8,4	0,41
"	0,9974	7,33	2,33	0,77	0,11	0,04	0,72	0,6	0,10	0,21	0	0,26	—	2,33	1,61	1,56	0,240	2,1	8,2	0,62
"	0,9950	9,34	2,60	0,55	0,35	0,06	0,47	0,7	0,10	0,17	0	0,21	—	2,60	2,13	2,05	0,270	2,5	7,5	0,39
"	0,9991	6,02	2,26	0,52	0,21	0,05	0,46	0,5	0,10	0,20	0	0,25	—	2,26	1,80	1,74	0,292	1,9	8,3	0,36
"	0,9966	8,14	2,65	0,66	0,04	0,02	0,63	0,7	0,10	0,15	0	0,19	—	2,65	2,02	1,99	0,260	1,5	8,6	0,56
"	0,9993	5,70	2,17	0,94	0,04	0,08	0,84	0,5	0,10	0,24	0	0,30	—	2,17	1,33	1,23	0,206	2,0	8,8	0,72
"	0,9968	7,26	2,33	0,76	0,06	0,03	0,72	0,7	0,10	0,23	0	0,29	—	2,33	1,61	1,57	0,179	1,6	9,6	0,61
"	1,0023	5,76	2,97	1,07	0,09	0,03	1,03	0,5	0,10	0,24	0	0,30	—	2,97	1,94	1,90	0,318	2,8	8,7	0,91
"	1,0014	6,47	2,86	1,00	0,08	0,04	0,95	0,6	0,14	0,23	0	0,29	—	2,82	1,87	1,82	0,320	3,2	9,3	0,83 1. Analyse
"	1,0012	6,08	2,77	1,03	0,05	0,05	0,97	—	0,10	0,19	0	0,24	—	2,77	1,80	1,74	0,312	2,7	—	0,87 2. Analyse
"	0,9977	6,27	2,29	0,53	0,35	0,06	0,45	0,6	0,10	0,13	0	0,16	—	2,29	1,84	1,76	0,256	1,8	9,6	0,39
"	0,9951	9,85	3,09	0,61	0,17	0,08	0,51	0,9	0,10	0,12	0	0,16	—	3,09	2,58	2,48	0,286	2,2	9,1	0,45
"	0,9987	5,64	1,96	0,67	0,17	0,04	0,62	0,6	0,10	0,23	0	0,29	—	1,96	1,34	1,29	0,259	1,6	10,6	0,51
"	0,9987	6,73	2,42	0,59	0,33	0,04	0,54	0,6	0,10	0,24	0	0,30	—	2,42	1,87	1,83	0,275	2,6	8,7	0,42
"	0,9985	6,79	2,35	0,55	0,32	0,04	0,50	0,6	0,10	0,22	0	0,28	—	2,35	1,85	1,80	0,290	2,9	8,8	0,39
"	0,9978	6,73	2,38	0,55	0,27	0,04	0,49	0,7	0,10	0,22	0	0,28	—	2,38	1,89	1,83	0,274	2,9	10,4	0,39

stammen, so wird man kaum irre gehen, wenn man die Ursache für die beregte Erscheinung in der Behandlung der Moste suchen zu dürfen glaubt. Die Winzer-genossenschaften leiden zur Zeit des Herbstes sehr an Arbeitsüberhäufung, und es liegt unter diesen Verhältnissen der Gedanke nahe, daß die Moste längere Zeit mit den Treestern stehen bleiben, bevor sie zur Kelterung gelangen, und daß sie in-zwischen auf der Maische vergären.

Des weiteren ist zu bemerken, daß die Mehrzahl der Weine, wie aus deren Gehalt an Milchsäure und an Gesamtsäure hervorgeht, zur Zeit der Untersuchung in ihrem Säuregehalte schon erheblich zurückgegangen waren. Wenn gleichwohl einige Proben, wie namentlich Probe Nr. 8, die aus einer sehr geringen Lage stammt und den geringsten Wein in der ganzen Tabelle darstellt, noch eine hohe Säure aufweist, so ist einerseits darauf hinzuweisen, daß der Wein bereits im Dezember untersucht wurde und andererseits darf nicht übersehen werden, daß der vielbesprochene Säurerückgang nicht immer mit der erwarteten Bestimmtheit eintritt; über die Ursachen dieses verschiedenen Verhaltens von sauren Weinen werden noch spezielle Gärungsversuche Aufschluß geben müssen. An dieser Stelle sei nur vorübergehend bemerkt, daß bei den Gärungsversuchen über den Säurerückgang des Weines, welche im Herbste 1908 von der Öffentlichen Untersuchungsanstalt Speier in Gemeinschaft mit der Kgl. Lehr- und Versuchsanstalt in Neustadt a. H. — Herrn Direktor Dr. Zschokke — mit einer Anzahl Pfälzer Weiß- und Rotweine durchgeführt wurden, durchgängig ein beträchtlicher Säurerückgang und zwar schon während der ersten, stürmischen Gärung, bemerkbar war. Über die Ergebnisse dieser Versuche wird eingehend in diesen „Arbeiten“ in einer besonderen Abhandlung berichtet werden. Die Versuche wurden im Herbst 1909 in Gemeinschaft mit der Kgl. Lehr- und Versuchsanstalt in Neustadt a. H. weitergeführt. Besonders bemerkenswert hinsichtlich des Säurerückganges erscheinen unter den Proben des Jahrganges 1908 die Proben Nr. 29 und Nr. 43. Die letztgenannte Probe zeigte als Most einen Säuregehalt von 13,7<sup>0</sup>/<sub>00</sub> und ein Öchslegewicht von 75<sup>0</sup>. Der Wein ist nach der vorgenommenen Untersuchung von 13,7 auf 6,0<sup>0</sup>/<sub>00</sub>, mithin um volle 56% zurückgegangen.

Als ein überhaupt die Statistik störendes Moment muß es bezeichnet werden, daß die Weine meist schon in ihrem ersten jugendlichen Stadium untersucht werden müssen, da sonst keine Proben mehr zu haben sind, weil der Handel die Weine später schon absorbiert hat. Nach Mitteilungen aus der Praxis sind beispielsweise zurzeit keine älteren Handelsweine mehr vorhanden.

### **Spezielle Erläuterungen zur tabellarischen Übersicht.**

Der sicherlich als zweckmäßig anzuerkennenden Gepflogenheit bei früheren, analogen Berichterstattungen folgend, soll nachstehend aus den gewonnenen Zahlen ein übersichtliches Bild für die einzelnen Werte geschaffen werden, welche für die Beurteilung der Weine hauptsächlich herangezogen zu werden pflegen, nachdem die tabellarische Zusammenstellung ein solches Bild nicht zu geben vermag. Von einer Berechnung der Durchschnittswerte für die einzelnen Weinbestandteile muß man im Hinblick auf die Verschiedenheit der Zusammensetzung der Weine selbst in einem und demselben Weinbaugebiete, ja selbst in ein und derselben Gemarkung, als völlig wertlos Abstand nehmen, dagegen erleichtert es zweifellos die allgemeine Beurteilung der Weine in dem betreffenden Weinbaugebiete, wenn man die Befunde für die hervorragenden Weinbestandteile, wie für Alkohol, Gesamtextrakt, Säuren, Mineralstoffen usw. in gewissen Abstufungen und unter Berücksichtigung der Zahl der untersuchten Proben ziffernmäßig zum Ausdruck bringt, wie das nachstehend auch für das Berichtsjahr 1908 geschehen soll.



### 1. Alkohol.

Es betrug der Gehalt an Alkohol in 100 cem Wein:

unter 6,0 g bei 11 Proben	=	18,33 ‰
zwischen 6,0 und 8,0 g „ 38 „	=	63,34 ‰
„ 8,0 „ 10,0 g „ 9 „	=	15,00 ‰
über 10,0 g „ 2 „	=	3,33 ‰

Es erhellt aus den vorstehenden Zahlen, daß der untersuchte Jahrgang 1908 einen verhältnismäßig großen Prozentsatz (18,33 ‰) Wasser mit einem Gehalte an Alkohol unter 6,0 Gew.-Prozent aufweist, eine Tatsache, wie sie bei besseren Jahrgängen nicht zu beobachten ist und welche für die Charakteristik der 1908er Pfalzweine mitbestimmend ist. Nachdem aus den ermittelten Alkoholzahlen mit genügender Zuverlässigkeit die annähernden ursprünglichen Mostgewichte nach Öchsle berechnet werden können, so bietet es keinerlei Schwierigkeiten, für die untersuchten Weine auf dem angedeuteten Wege die ursprünglichen Mostgewichte nach Öchsle zu rekonstruieren. Die ermittelten Mostgewichte im Zusammenhange mit den konstatierten durchschnittlichen Extraktgehalten sind in der Hauptsache bestimmend für die Beurteilung der pfälzischen Kreszenz aus dem Jahre 1908 als Durchschnittsweine eines Mitteljahres.

### 2. Extrakt.

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

unter 1,6 g bei — Proben	=	— ‰
zwischen 1,6 und 2,0 g „ 2 „	=	3,26 ‰
„ 2,0 „ 2,5 g „ 31 „	=	50,83 ‰
„ 2,5 „ 3,0 g „ 24 „	=	39,34 ‰
über 3,0 g „ 4 „	=	6,57 ‰

Es ist für den Extraktgehalt der Pfalzweine selbst aus verhältnismäßig kleinen Jahrgängen, wie 1907 und 1908 und selbst für die mittleren und kleineren Handelsweine, immerhin charakteristisch, daß im Jahre 1907 nicht weniger als 89 ‰ der untersuchten Proben einen Gehalt an Extrakt zwischen 2,0 und 2,5 g per 100 cem Wein aufwiesen, während in dem Berichtsjahr 1908 bei etwa 90 ‰ der untersuchten Proben der Gehalt an Extrakt zwischen 2,0 und 3,0 g liegend befunden wurde. Extraktgehalte über 3,0 g pro 100 cem Wein dürften sich auch für das Jahr 1907 nur bei Qualitätsweinen aus gewissen bevorzugten Gemarkungen finden, Weine, die wir aber aus gewissen, naheliegenden Gründen nicht in das Bereich der weinstatistischen Untersuchungen gezogen haben; der statistische Wert derartiger Untersuchungen dürfte nur ein sehr geringer sein.

### 3. Freie Säuren. Gesamtsäure.

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

unter 0,5 g bei 4 Proben	=	6,56 ‰
zwischen 0,5 und 0,7 g „ 34 „	=	55,74 ‰
„ 0,7 „ 0,9 g „ 14 „	=	22,95 ‰
„ 0,9 „ 1,0 g „ 4 „	=	6,56 ‰
„ 1,0 „ 1,2 g „ 4 „	=	6,56 ‰
über 1,2 g „ 1 „	=	1,63 ‰

Ich habe diesmal, im Hinblick auf die komplizierten Verhältnisse des Säurerückganges, insbesondere im Hinblick darauf, daß bei diesen Weinen der Säurerückgang bereits erfolgt ist, bei anderen Weinen indessen noch nicht, von einer näheren Erörterung der Säureverhältnisse als unzweckmäßig, ich darf wohl sagen als unzulässig, Abstand genommen und mich auf eine kritiklose Übersicht über die einschlägigen Verhältnisse beschränkt. Ich weise auch an dieser Stelle darauf hin, daß die Versuche über den Säurerückgang von uns auch im Herbst 1909 fortgeführt wurden und daß ein Bericht über die Ergebnisse dieser Versuche zu dem geeigneten Zeitpunkte in Aussicht gestellt werden kann.

#### 4. Flüchtige Säure.

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

unter 0,03 g	bei 6 Proben	=	9,84 %
zwischen 0,03 und 0,05 g	„ 28 „	=	45,90 %
„ 0,05 „ 0,10 g	„ 27 „	=	44,26 %
über 0,10 g	„ — „	=	— %

Ich habe in meinem Berichte über die Weine des Jahrganges 1907 bemerkt, daß die Gehalte an flüchtiger Säure nur insofern bemerkenswert erschienen, als sie eine Mahnung in sich schlossen, den leider in unseren Kellern schon seit langer Zeit wider Willen völlig heimisch gewordenen Gast, die Essigsäure, nach Kräften zu bekämpfen, bzw. seine Ausbreitung zu verhindern. Diese Mahnung gewinnt ein besonderes Interesse der Tatsache gegenüber, daß vor kurzer Zeit in den Kellern von drei pfälzischen Winzervereinigungen die Ausbreitung des Essigstiches auf mehrere 100 Fuder Wein beobachtet wurde, wodurch den Inhabern der stichigen Weine ein ganz erheblicher Schaden erwuchs.

#### 5. Milchsäure.

Der Gehalt der untersuchten Weine an Milchsäure (ermittelt nach den vereinbarten Methoden) betrug pro 100 ccm Wein:

unter 0,10 g	bei 19 Proben	=	31,15 %
zwischen 0,10 und 0,20 g	„ 14 „	=	22,95 %
„ 0,20 „ 0,30 g	„ 10 „	=	16,39 %
„ 0,30 „ 0,40 g	„ 16 „	=	26,23 %
über 0,40 g	„ 2 „	=	3,28 %

In bezug auf die Milchsäure sei auf den an einer anderen Stelle erscheinenden Sonderbericht über die Versuche, betreffend den Säurerückgang, verwiesen.

#### 6. Glycerin.

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

unter 0,5 g	bei 13 Proben	=	23,21 %
zwischen 0,5 und 0,8 g	„ 39 „	=	69,65 %
„ 0,8 „ 1,0 g	„ 2 „	=	3,57 %
über 1,0 g	„ 2 „	=	3,57 %

Auf 100 Teile Alkohol kommen sonach Glycerin:

	unter 5 Teilen	bei	— Proben	=	— ‰
	zwischen 5 und 8	„	9 „	=	16,07 ‰
	„ 8 „ 10	„	35 „	=	62,50 ‰
	über 10	„	12 „	=	21,43 ‰

Die Glyceringehalte bzw. die im Verhältnisse zum Alkohol gefundenen Glycerinmengen sind für die Weine des Jahres 1908 demnach durchaus normal, und wenn wir auch dem Alkohol-Glycerinverhältnisse heute aus verschiedenen Gründen nicht mehr die frühere Bedeutung für die Beurteilung der Weine zugestehen können, so sind wir Weinchemiker doch durchaus nicht der Anschauung der Herren Pflanzenphysiologen, wonach dieser unnütze Zahlenwert am besten aus der Literatur verschwinden würde (Ergebnisse der Weinstatistik 1907/08, Bd. XXXII, S. 327), nachdem nach dem übereinstimmenden Urteile der Weinchemiker von Fach den Glycerinwerten eine gewisse Bedeutung für die Beurteilung der Weine doch nicht abgesprochen werden kann, wie die Erfahrungen in Straffällen vielfach gelehrt haben.

#### 7. Gesamtweinsteinsäure.

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

	unter 0,10 g	bei	1 Probe	=	1,72 ‰
	zwischen 0,10 und 0,15 g	„	19 Proben	=	32,76 ‰
	„ 0,15 „ 0,20 g	„	20 „	=	34,49 ‰
	„ 0,20 „ 0,25 g	„	17 „	=	29,31 ‰
	„ 0,25 „ 0,30 g	„	— Probe	=	— ‰
	über 0,30 g	„	1 „	=	1,72 ‰

Die Zahlen für Gesamtweinsteinsäure bewegen sich, wie in den Vorjahren, in verhältnismäßig weiten Grenzen, ohne daß hierfür eine gewisse Gesetzmäßigkeit festgestellt werden konnte.

#### 8. Freie Weinsteinsäure.

Die Weine des Jahrganges 1908 haben sich gegenüber den Weinen des vorherigen Jahrganges als wesentlich ärmer an freier Weinsteinsäure erwiesen. 54 Proben, d. s. 94,75 ‰ der untersuchten Proben, enthielten überhaupt keine freie Weinsteinsäure und bei den restigen 3 Proben betrug der Gehalt an letzterer unter 0,1 g pro 100 ccm Wein. Diese Verhältnisse sind für Pfalzweine normal, und wenn bei den letzteren höhere Gehalte an freier Weinsteinsäure konstatiert werden, so ist für die überwiegende Zahl solcher Fälle die Vermutung begründet, daß die freie Weinsteinsäure durch ein übermäßiges Schwefeln der Weine verursacht wurde.

#### 9. Mineralbestandteile.

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

	unter 0,13 g bei	— Proben	=	— ‰
	zwischen 0,13 und 0,15 g	„	=	— ‰
„	0,15 „ 0,20 g	2	„	= 3,46 ‰
„	0,20 „ 0,25 g	15	„	= 25,86 ‰
„	0,25 „ 0,30 g	26	„	= 44,82 ‰
„	0,30 „ 0,40 g	14	„	= 24,14 ‰
	über 0,40 g	1 Probe	=	1,72 ‰.

Die konstatierten Gehalte an Mineralstoffen sind für Pfalzweine durchgehends normal. Bei der Mehrzahl der untersuchten Weine, d. s. 70,68 ‰, liegt der Gehalt an Mineralstoffen zwischen 0,20 und 0,30 g. Nur zwei Proben zeigen einen Gehalt zwischen 0,15 und 0,20 g, und unter 0,15 g Mineralbestandteile pro 100 ccm Wein ist keine Probe geblieben, während entgegengesetzt 14 Proben einen Gehalt bis zu 0,40 g Mineralbestandteile erreichten.

#### 10. Extraktrest.

Der Extraktgehalt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure betrug:

	unter 1,0 g bei	— Proben	=	— ‰
	zwischen 1,0 und 1,5 g	8	„	= 13,11 ‰
„	1,5 „ 2,0 g	37	„	= 60,66 ‰
„	2,0 „ 2,5 g	16	„	= 26,33 ‰
	über 2,5 g	—	„	= — ‰.

Der Extraktrest hat unter dem neuen Weingesetz nicht mehr die Bedeutung, die ihm das Gesetz vom 24. Mai 1901 eingeräumt hat, jedoch ist die Kenntnis desselben gleichwohl auch derzeit für die Beurteilung der Handelsweine nicht zu entbehren, und deshalb erscheint es zweckmäßig, die gedrängte Übersicht auch für den Extraktrest an dieser Stelle beizubehalten.

#### 11. Säurerest nach Möslinger.

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

Ein Säurerest	unter 3,0 g bei	— Proben	=	— ‰
„	zwischen 0,3 und 0,4 g	13	„	= 22,41 ‰
„	0,4 „ 0,5 g	17	„	= 29,31 ‰
„	0,5 „ 0,6 g	7	„	= 12,07 ‰
„	0,6 „ 0,7 g	9	„	= 15,52 ‰
„	0,7 „ 0,8 g	6	„	= 10,34 ‰
„	0,8 „ 0,9 g	2	„	= 3,46 ‰
„	0,9 „ 1,0 g	3	„	= 5,17 ‰
„	über 1,0 g	1	„	= 1,72 ‰.

Auch der Säurerest nach Möslinger wird bei Beurteilung der Handelsweine, auch unter dem neuen Weingesetze, nicht selten gute Dienste leisten, und es soll deshalb

an diesem Kriterium für die Weinbeurteilung nach wie vor festgehalten werden. Die Untersuchungen der statistischen Weine des Jahrganges 1908 haben aufs neue gezeigt, daß bei unveränderten Naturweinen die Säurereste nach Möslinger niemals unter das vereinbarte Mindestmaß herabsinken, sich im übrigen aber naturgemäß innerhalb ziemlich weiter Grenzen bewegen. Zu bemerken ist noch, daß sich die vorliegenden weinstatistischen Untersuchungen auf

59 Weißweine  
1 Rotwein und  
1 Schillerwein

erstrecken und daß die Nummern 29 und 30, ferner die Nummern 54 und 55 die gleichen Weine darstellen, welche je zweimal untersucht wurden, die Probe Nr. 29/30 im November 1908 und im Januar 1909 und die Probe Nr. 54/55 im Dezember 1908 und im April 1909. Von Interesse an den Untersuchungsergebnissen ist, daß, während bei der Probe Nr. 29/30 schon im Januar ein starker Säurerückgang (von 0,92 auf 0,43) erfolgt war, bei der Probe Nr. 54/55 selbst nach längerer Zeit noch nicht der geringste Säurerückgang zu beobachten war. Es betrug bei dieser Probe

a) der Gehalt an Gesamtsäure	
im Dezember 1908 . . . . .	1,00 g
im April 1909 . . . . .	1,03 g
b) der Gehalt an Milchsäure	
im Dezember 1908 . . . . .	0,08 g
im April 1909 . . . . .	0,05 g

Bei der Probe Nr. 29/30 dagegen betrug

a) der Gehalt an Gesamtsäure	
im November 1908 . . . . .	0,92 g
im Januar 1909 . . . . .	0,43 g
b) der Gehalt an Milchsäure	
im November 1908 . . . . .	0,05 g
im Januar 1909 . . . . .	0,28 g

Eine Ursache für das verschiedene Verhalten der beiden Weine, namentlich in Bezug auf die Bildung von Milchsäure, konnte nicht festgestellt werden.

### 3. Königreich Sachsen.

Beiträge sind nicht eingegangen.

### 4. Württemberg.

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

Die 1908er Weine sind bessere geworden, als im September 1908 erwartet werden konnte. Von den 84 untersuchten Weinen liegen die Alkoholgehalte zwischen

5—5,9	Gewichtsprozent:	2	Weine
6—6,9	"	1	"
7—7,9	"	21	"
8—8,9	"	49	"
9—9,9	"	8	"
10—10,9	"	3	"

Weine des

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909
--------------	--------------------	----------------------	--------------	---	--	---	---------------------------------

I. Ab-

I. Unterer

1	Untertürkheim, südl. Berglage	Keuper u. bunter Sandstein, Stalldünger	Trollinger, Urban u. etwas Riesling	Ächter u. falscher Mehltau, nur in geringem Grade, 3mal gespritzt und wiederh. geschwef.	20. Oktober keine Fäule	Für den Weinbau günstige Verhältnisse	—
2	"	"	Weiß-Riesling	"	"	"	—
3	Fellbach, Nördliche Mittel-lage	Größtenteils Mergel, wurde mit Erde übertragen	Trollinger, Sylvaner, etwas Riesling	Schimmel mit Schwefel bekämpft, gegen Peronospora 3mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	15.—20. Oktober keine Fäule	—	—
4	" nordöstliche u. nordwestliche Mittel-lage	Größtenteils Mergelboden, Stallmist	"	"	"	—	—
5	Lauffen a. N., südl. Berg-lage	Muschelkalk, Stallmist	Trollinger Auslese	Peronospora und Oidium, durch frühzeitiges 4—5malig. Spritzen mit Kupferkalkbrühe und 2—3mal. Schwefeln erfolgreich bekämpft. Sauerwurm zerstörte 75% des Ertrags	12. Oktober etwas Edelfäule, die Wurm-beeren waren eingetrocknet	—	—

Die Gesamtsäuregehalte bewegen sich zwischen

0,3—0,39 ‰	bei 2 Weinen
0,4—0,49 „	8 „
0,5—0,59 „	28 „
0,6—0,69 „	19 „
0,7—0,79 „	13 „
0,8—0,89 „	5 „
0,9—0,99 „	3 „
1,0—1,09 „	4 „
1,1—1,19 „	1 „
1,2—1,29 „	1 „

Auch mit einigen 1908er Weinen konnten Serienuntersuchungen vorgenommen werden. Den Besitzern und Verwaltern der Weingüter, welche die Weine hierzu zur Verfügung stellten, sei für ihre Mühe und Liebenswürdigkeit der verbindlichste Dank auch an dieser Stelle gesagt.

**Jahres 1908.**

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der Zuckermenge					0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure
Rot	0,9957	8,49	2,48	0,66	0,08	0,04	0,61	0,7	0,13	0,20	0,04	0,07	0,11	2,45	1,84	1,79	0,236	0,53	8,2	0,49
Weiß	0,9937	8,63	1,99	0,53	0,09	0,04	0,48	0,6	unter 0,1	0,19	0,07	0,02	0,11	1,99	1,51	1,46	0,190	0,40	6,9	0,35
Rot	0,9975	6,11	1,89	0,76	0,09	0,06	0,69	0,7	unter 0,1	0,27	0,11	0,12	0,06	1,89	1,21	1,13	0,176	0,53	3,3	0,47
„	0,9953	7,33	1,88	0,54	0,10	0,04	0,49	0,3	0,11	0,21	0,07	0,10	0,06	1,87	1,38	1,33	0,188	0,48	4,1	0,35
„	0,9966	7,87	2,29	0,74	0,17	0,06	0,66	0,5	0,1	0,23	0	0,29	0	2,29	1,63	1,55	0,244	1,4	6,4	0,54

stich.  
Neckartal.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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
6	Heilbronn, „Stahlbühl“	Schwerer Tonboden, frisch mit Mergel übertragen	Trollinger Auslese	Sämtliche Krankheiten wurden zur rechten Zeit bekämpft und daher ein voller Ertrag erzielt	26. Oktober vollständig gesunde Trauben	—	—
7	Heilbronn, „Nordberg“	Tonboden, Stallmistdüngung	Weiß-Riesling-Auslese	Sämtliche Krankheiten wurden zur rechten Zeit bekämpft, auch wurde das Abbürsten der Rebschenkel gegen die Rebenschildlaus peinlich besorgt	23. Oktober Edelreife	—	—
8	Weinsberg, „Schemelsberg“, südl. Berglage	Keupermergel, Stalldünger	Rot Gemischt	Peronospora und Oidium durch 4 mal. Spritzen und Schwefeln bekämpft	15.—24. Oktober	Günstig mit Ausnahme August	—
9	„	„	Trollinger	„	„	„	—
10	„	„	Weiß-Riesling	„	28. Oktober	„	—
11	Beilstein, südliche Lage	Keupermergel, abwechslungsweise Stallmist und künstlicher Dünger	Trollinger, vermischt mit Lemberger	Peronospora und Oidium trat am Rotgewächs sehr heftig auf, welche mit Kupfervitriol und Schwefel bekämpft wurden	25. Oktober bis 4. November. Etwas Sauerfäule, in der Hauptsache Edelfäule	Ziemlich gut	—
12	„	„	Weiß-Riesling	„	„	„	—
13	Schozach, „Rotenberg“	Fetter, warmer Tonboden (Keuper), Stallmist	Faule Auslese von Clevner Schwarz Riesling, Lemberger St. Laurent und Portugieser	—	—	—	—
14	„ „Mühlberg“	Schwerer warmer Tonboden (Muschelkalk), Stallmist	Weiß-Riesling	—	—	—	—
15	Eschenau, „Schloßberg“	Keupermergel, alle 3 Jahre etwa 350 Ztr. Stallmist pro Morgen	Burgunder mit Portugieser	Peronospora, durch 5 maliges Spritzen mit Kupferkalkbrühe erfolgreich bekämpft	19. Oktober	—	—
16	„	„	Weiß-Riesling	„	Ende Oktober keine Fäule	Während der ganzen Lese des Weiß-Rieslings Frost	—
II. Rems-							
17	Stetten, südöstliche Lage	Leberkies, Düngung mit Stallmist	Vorh. Trollinger, sodann etwas Sylvaner, Riesling u. Veltliner	Peronospora und Oidium Die bewährten Mittel	18.—22. Oktober keine Fäule	—	—



Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger
														0,1g übersteigenden Zuckermenge	0,1g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure				
Rot	0,9952	7,87	2,00	0,55	0,22	0,04	0,50	0,6	0,16	0,22	0,04	0,14	0,07	1,94	1,44	1,39	0,227	0,6	7,6	0,37
Weiß	0,9942	8,98	2,27	0,70	0,04	0,04	0,65	0,6	0,13	0,21	0,07	0,07	0,08	2,24	1,59	1,54	0,181	0,45	6,7	0,51
Rot	0,9956	8,63	2,41	0,51	0,29	0,06	0,43	0,7	0,14	0,15	0	0,17	0	2,37	1,94	1,86	0,263	0,7	8,1	0,35
"	0,9968	8,52	2,70	0,57	0,31	0,05	0,51	0,4	1,14	0,21	0	0,20	0,04	2,66	2,15	2,09	0,282	1,0	4,7	0,40
Weiß	0,9928	9,06	2,04	0,52	0,27	0,05	0,46	0,6	0,1	0,14	0	0,08	0,09	2,04	1,59	1,52	0,198	0,5	6,6	0,39
Rot	0,9980	8,00	2,79	1,05	0,06	0,04	1,00	0,8	0,11	0,24	0	0,20	0,08	2,78	1,78	1,73	0,234	1,3	10,0	0,88
Weiß	0,9959	8,00	2,26	0,80	0,11	0,06	0,72	0,7	0,1	0,23	0	0,09	0,16	2,26	1,54	1,46	0,192	0,8	8,7	0,60
Rot	1,0139	10,29	7,46	1,12	0,11	0,06	1,04	1,1	2,84	0,09	0	0,11	0	4,72	3,68	3,60	0,318	1,3	10,7	0,99
Weiß	0,9946	8,32	2,16	0,78	0,06	0,04	0,73	0,6	0,1	0,30	0,11	0,12	0,09	2,16	1,43	1,38	0,142	0,6	7,2	0,54
Rot	0,9970	8,00	2,55	0,59	0,21	0,09	0,48	0,5	0,17	0,21	0	0,26	0	2,48	2,00	1,89	0,288	1,5	6,3	0,38
Weiß	0,9934	8,91	1,99	0,68	0,08	0,05	0,62	0,5	0,1	0,18	0	0,17	0,05	1,99	1,37	1,31	0,198	0,9	5,6	0,53
t a l.																				
Rot	0,9956	7,66	2,02	0,52	0,27	0,07	0,43	0,5	0,1	0,14	0	0,17	0	2,02	1,59	1,50	0,276	1,5	6,5	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 1909
18	Stetten, südwestl. Lage	Leberkies, Stallmist	Riesling und etwas Sylvaner	Peronospora, das bewährte Mittel Kupferkalkbrühe	20.—24. Oktober keine Fäule	—	—
19	Steinreinach, Gemeinde Korb	Leberboden mit Stallmist gedüngt	Trollinger, grüne u. blaue Sylvaner	Die Blattfallkrankheit, welche etwas aufgetreten war, mit Kupferkalkbrühe erfolgr. bekämpft	In der ersten Hälfte des Monats Oktober	Mildes Klima	—
20	Kleinheppach, Berg- und Mittel-Feldlage	„	Trollinger, Urban, grüne und blaue Sylvaner u. wenig Portugieser	„	keine Fäule	„	—
21	Steinreinach, Gemeinde Korb	„	Trollinger	Krankheiten wurden durch Spritzen und Schwefeln vollständig ferngehalten	19. Oktober keine Fäule	„	—
III. Enz-							
22	Steinbachhof, Gemeinde Gündelbach, südliche Berglage	Keuper, teils mit Mergel, teils mit Stallmist gedüngt	Gemischtes Gewächs mit etwa die Hälfte Trollinger und Lemberger	Oidium ist vereinzelt aufgetreten, wurde aber durch Schwefeln erfolgreich bekämpft. Peronospora wurde durch 3 maliges Spritzen mit Erfolg bekämpft	12.—17. Oktober teilweise etwas Edelfäule	Die klimatischen Verhältnisse sind günstig	—
23	„	Keuper, mit Stallmist gedüngt	Portugieser, St. Laurent, Lemberger, Laska, grüne und blaue Elbling	Peronospora wurde durch 3—4 maliges Spritzen mit Erfolg bekämpft. Von Oidium wurde hier nichts bemerkt, aber dennoch 2 mal geschwefelt	Vom 7. - 14. Oktober teilweise etwas Edelfäule	„	—
IV. Zaber-							
24	Neipperg, „Schloßberg“	Keupermergel und Stallmist	Sylvaner	Sauerwurm, Peronospora, gegen welche 4 mal gespritzt wurde	17. u. 19. Oktober Fäule	Günstig	—
25	„ südliche Höhenlage	„	Trollinger	Peronospora und Oidium, durch 3 maliges Spritzen und Schwefeln bekämpft	21. Oktober keine Fäule	„	—
26	Brackenheim, „Krapfen“	„	Lemberger, Trollinger mit etwas Elbling u. dann u. wann einige Sylvaner	Peronospora wurde durch 3 maliges Spritzen mit Erfolg bekämpft. Heu- u. Sauerwurm	17. Oktober, die Trauben waren gesund	Trocken warme Lese	—

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 Glycerin	Säurerest nach Möslinger		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der					Mineralbestandteile	
													0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure					
Weiß	0,9937	8,31	1,89	0,54	0,14	0,06	0,46	0,5	unter 0,1	0,16	0	0,17	0,03	1,89	1,43	1,35	0,181	1,1	6,0	0,38
Rot	0,9965	7,73	2,22	0,63	0,15	0,06	0,55	0,6	0,16	0,20	0,01	0,11	0,10	2,16	1,61	1,53	0,210	0,6	7,7	0,44
"	0,9949	8,07	2,15	0,54	0,18	0,05	0,48	0,6	0,15	0,19	0	0,15	0,10	2,10	1,62	1,56	0,217	0,7	7,4	0,38
"	0,9965	8,21	2,44	0,96	0,06	0,03	0,92	0,4	0,13	0,26	0,05	0,11	0,12	2,41	1,49	1,45	0,208	0,7	4,9	0,76

tal:

Rot	0,9961	8,04	2,11	0,58	0,10	0,06	0,50	0,4	0,15	0,24	0,07	0,15	0,05	2,06	1,56	1,48	0,204	0,6	4,9	0,34
"	0,9962	7,57	2,23	0,63	0,11	0,06	0,55	0,4	0,12	0,29	0,10	0,16	0,06	2,21	1,65	1,58	0,207	0,6	5,2	0,35

gäu:

Weiß	0,9958	8,17	2,33	0,86	0,08	0,05	0,80	0,6	unter 0,1	0,30	0	0,19	0,15	2,33	1,53	1,47	0,227	1,2	7,3	0,65
Rot	0,9951	9,02	2,41	0,90	0,07	0,03	0,86	0,7	unter 0,1	0,31	0	0,23	0,12	2,41	1,55	1,51	0,227	1,3	7,7	0,70
"	0,9940	8,70	2,14	0,60	0,29	0,05	0,54	0,6	0,14	0,25	0	0,23	0,06	2,10	1,56	1,50	0,224	1,1	6,9	0,42

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909
27	Brackenheim, „Krapfen“	Keupermergel und Stallmist	Riesling, Gutedel und Sylvaner	Peronospora, dagegen 3mal gespritzt, Heu- und Sauerwurm	15./16. Oktober die Trauben waren gesund	Trocken warme Lese	—
28	„ „Zweifelberg“	Mergel (Leberkies) Stallmist	Meistens Lemberger, etwas Sylvaner	Peronospora und Oidium. Mit Erfolg 3–4 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, ebenso 2 mal geschwefelt	10. Oktober keine Fäule	—	—
29	Haberschlacht, südl. Berglage	Schwerer Leberkiesboden, Stallmist	Gemischt Rotgewächs, viel Lemberger	„	14. Oktober etwas Edelfäule	—	—
V. Kocher- und							
30	Ingelfingen, südliche Berglage	Muschelkalk, Stalldung	Sylvaner, Gutedel, Riesling, Muskateller	Gegen Peronospora 4–5 mal mit Erfolg gespritzt, gegen Oidium geschwefelt	19./20. Oktober Edelfäule	Günstig	—
31	„	„	„ Anlese	„	„	„	—
32	Jagsthausen	Muschelkalk, Kompost	Weiß Riesling, Sylvaner, Gutedel, Veltliner, Portugieser	Keine Krankheiten	12.–17. Oktober	„	—
33	„	„	Affentaler, Portugieser, Trollinger, etwas blaue Sylvaner	„	„	„	—
34	Züttlingen und Möckmühl, südl. Berglage	Muschelkalk, in der Hauptsache Stallmist und Kompost	1/3 W. Riesling, 1/3 grüne Sylvaner, 1/3 Gutedel	Peronospora, je nach Bedürfnis 4–6 mal gespritzt	20. u. 21. Oktober	„	—
35	„	„	Weiß Riesling	„	22.–26. Oktober teilweise Edelfäule	„	—
VI. Tauber-							
36	Weikersheim, „Karlsberg“	Muschelkalk, Stalldünger	Süßrot (Tauberschwarz)	Gegen die aufgetretene Peronospora wurde 4mal gespritzt	19. Oktober gesunde Trauben	Bei der Lese kaltes Wetter, sonst für den Weinbau günstiges Klima	—
37	„ „Schmecker“	Schwerer Lehm, Stalldünger	Sylvaner und Gutedel (gemischter Satz)	„	24. u. 26. Oktober gesunde Trauben	„	—
VII. Bodensee-							
38	Hemigkofen, teils ebene Lage	Mergelboden, Stalldünger	2/3 Dünnebling, 1/3 Dickelbling	Vereinzelt Peronospora. Mehrmaliges Bespritzen mit Kupferkalkbrühe	5. Oktober 1/10 Edelfäule	—	—

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Extrakt			Alkalität der Asche in cem n-Lauge Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin Säurerest nach Moslinger		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach Ver- fahren von Moslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtwurstsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	nach Abzug der						
														0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile			
Weiß	0,9945	8,56	2,05	0,59	0,25	0,06	0,51	0,6	unter 0,1	0,21	0	0,21	0,04	2,05	1,54	1,46	0,217	1,0	7,0	0,41
Rot	0,9983	7,26	2,58	0,68	0,34	0,09	0,57	0,6	0,14	0,21	0	0,20	0,05	2,54	1,97	1,86	0,288	1,2	8,3	0,47
"	0,9964	8,00	2,36	0,59	0,12	0,08	0,49	0,5	0,17	0,20	0	0,25	0	2,29	1,80	1,70	0,258	1,3	6,3	0,39
Jagsttal.																				
Weiß	0,9957	8,00	2,30	0,61	0,06	0,06	0,53	0,5	0,12	0,23	0	0,22	0,04	2,28	1,75	1,67	0,237	0,6	6,3	0,41
"	0,9977	10,59	4,27	1,22	0,07	0,08	1,12	1,0	0,46	0,18	0	0,15	0,06	3,91	2,79	2,69	0,296	1,2	9,4	1,03
"	0,9943	7,90	1,96	0,62	0,12	0,07	0,53	0,6	unter 0,1	0,26	0,01	0,13	0,15	1,96	1,43	1,34	0,178	0,8	7,6	0,40
Rot	0,9969	7,66	2,27	0,85	0,11	0,06	0,77	0,6	0,19	0,30	0	0,19	0,15	2,18	1,41	1,33	0,200	1,1	7,8	0,62
Weiß	0,9943	8,07	2,12	0,71	0,07	0,05	0,65	0,7	unter 0,1	0,26	0,02	0,17	0,11	2,12	1,47	1,41	0,159	0,8	8,7	0,51
"	0,9943	8,38	2,28	0,82	0,07	0,06	0,74	0,8	0,11	0,29	0,06	0,11	0,13	2,27	1,53	1,45	0,169	0,7	9,5	0,56
tal.																				
Rot	0,9964	7,19	2,18	0,46	0,21	0,07	0,37	0,5	0,18	0,16	0,02	0,14	0,03	2,10	1,73	1,64	0,260	0,5	6,9	0,28
Weiß	0,9979	7,53	2,60	0,65	0,10	0,06	0,56	0,6	unter 0,1	0,32	0,22	nicht be- stimmt	nicht be- stimmt	2,60	2,04	1,95	0,195	0,3	8,0	0,29
gend.																				
Weiß	0,9968	5,67	1,55	0,75	0,26	0,08	0,65	0,4	unter 0,1	0,37	0,18	0,09	0,11	1,55	0,90	0,80	0,113	0,6	7,0	0,37

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 besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909
39	Hemigkofen, Berglage	Sandboden, Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Dünnebling $\frac{1}{6}$ Dickelbling $\frac{1}{6}$ Bodensee-burgunder	Vereinzel Peronospora. 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	6. Oktober $\frac{1}{10}$ Edelfäule	—	—
II. Ab-							
I. Unteres							
40	Heilbronn, „Stahlbühl“	Schwerer Tonboden, frisch mit Mergel übertragen	Trollinger Auslese	Sämtliche Krankheiten wurden zur rechten Zeit bekämpft und daher ein voller Ertrag erzielt	26. Oktober, vollständig gesunde Trauben	—	—
41	Heilbronn, „Nordberg“	Tonboden, Stallmistdüngung	Weiß-Riesling Auslese	Sämtl. Krankheiten wurden zur rechten Zeit bekämpft, auch wurde das Abbürsten der Reb-schenkel gegen die Rebenschildlaus peinlich besorgt	23. Oktober, Edelreife	—	—
42	Lauffen a. N., südl. Berg-lage	Muschelkalk, Stallmist	Trollinger Auslese	Peronosp. u. Oidium durch frühzeitiges 4—5 mal. Spritzen mit Bordelaiser-brühe u. mehrmalig. Schwefeln erfolgreich bekämpft. Sauerwurm hat 75% des Ertrags zerstört	12. Oktober, etwas Edelfäule die Wurm-beeren waren vertrocknet	—	—
43	Beilstein, südliche Lage	Keupermergel	Weiß-Riesling	Peronospora und Oidium traten stark auf und wurden mit Kupferkalkbrühe u. Schwefel bekämpft	25. Oktober bis 2. November, Mehr Edelfäule, ganz geringe Sauerfäule	Ziemlich gut	—
44	„	„	Trollinger	„	„	„	—
45	Eschenau, „Schloß-berg“	Keupermergel, alle 3 Jahre etwa 350 Ztr. Stallmist pro Morgen	Burgunder mit Portugieser	Peronospora durch 5 maliges Spritzen mit Kupferkalk-brühe erfolgreich bekämpft	19. Oktober	„	—
46	„	„	Weiß-Riesling	„	Ende Oktober, keine Fäule	Während der ganzen Lese des Weiß-Rieslings Frost	—
II. Rems-							
47	Stetten i. R., südwestliche Lage	Leberkies, Stalldung	Trollinger, vorherrschend Sylvaner	Blattfallkrankheit und Mehltau. Bespritzung mit der bewährten Kupferkalkbrühe und Schwefeln	15. — 18. Oktober Edelfäule	—	—

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger
														0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure				
Weiß	0,9982	5,64	1,85	0,75	0,28	0,05	0,69	0,4	unter 0,1	0,30	0,11	0,14	0,08	1,85	1,16	1,10	0,142	0,6	7,1	0,48

stich.

Neckartal.

Rot	0,9949	7,80	2,11	0,55	0,20	0,07	0,46	0,6	0,15	0,20	0	0,19	0,05	2,06	1,60	1,51	0,269	0,9	7,7	0,36
Weiß	0,9938	9,05	2,10	0,49	0,20	0,05	0,43	0,5	0,20	0,18	0	0,08	0,13	2,00	1,57	1,51	0,206	0,6	5,5	0,34
Rot	0,9964	7,73	2,26	0,71	0,28	0,06	0,63	0,6	0,13	0,22	0	0,10	0,14	2,23	1,60	1,52	0,24	2,9	7,6	0,52
Weiß	0,9951	8,00	2,19	0,80	0,06	0,04	0,75	0,6	unter 0,1	0,22	0,08	0,04	0,10	2,19	1,44	1,39	0,161	0,5	7,5	0,60
Rot	0,9978	7,87	2,75	1,04	0,12	0,04	0,99	0,5	unter 0,1	0,24	0	0,16	0,15	2,75	1,76	1,71	0,227	0,9	6,3	0,87
"	0,9968	7,66	2,48	0,58	0,28	0,05	0,52	0,6	0,18	0,18	0	0,23	0	2,40	1,88	1,82	0,262	0,9	7,8	0,43
Weiß	0,9931	8,49	1,92	0,58	0,14	0,04	0,53	0,6	unter 0,1	0,17	0	0,11	0,13	1,92	1,39	1,34	0,196	0,7	7,1	0,44

tal.

Rot	0,9953	7,66	1,92	0,52	0,16	0,06	0,44	0,5	0,11	0,15	0	0,16	0,02	1,91	1,46	1,39	0,270	4,9	6,3	0,38
-----	--------	------	------	------	------	------	------	-----	------	------	---	------	------	------	------	------	-------	-----	-----	------

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909
48	Stetten i. R., südöstliche Lage	Leberkies, Stalldung	Vorherrschend Riesling und Sylvaner	Blattfallkrankheit u. Oidium, Spritzen u. Schwefeln	15.—18. Oktbr., Edelfäule	—	—
49	Kleinheppach, südwestliche Berg- und Mittelfeldlage	Leberboden, mit Stalldung gedüngt	Trollinger, Urban, Sylvaner u. einige Portugieser	Krankheiten und Schädlinge waren keine vorhanden, indem rechtzeitig vorgebeugt wurde	14. Oktober, keine Fäule	Mildes Klima	—
50	Korb, südl. Berg- und Mittelfeldlage	„	Trollinger, Urban und Sylvaner	„	„	„	—
51	„ südliche Berglage	Blauer Kies, Stallmist	Weiß-Riesling und Sylvaner	Gegen Blattfallkrankheit 4 mal gespritzt, gegen Schimmel 4 mal geschwefelt	12.—20. Oktbr., Fäule ganz unbedeutend	Gutes, mildes Klima	—
52	„	„	Trollinger und Affentaler	„	„	„	—
III. Zaber-							
53	Neipperg	Keupermergel und Stalldünger	Sylvaner	Zur Vorbeugung gegen Peronospora 3—4 mal gespritzt, gegen Oidium 2 mal geschwefelt	17./19. Oktober, keine Fäule	Günstig	—
54	„	„	Trollinger	„ 3—4 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	21. Oktober, keine Fäule	„	—
55	Brackenheim, Krappen u. Zweifelberg	„	Lemberger, Trollinger, Elbling, auch etwas Sylvaner	Peronospora, Heu- u. Sauerwurm, erstere mit Bespritzen bekämpft	15. Oktober, gesunde Trauben	Warme und trockene Lese	—
56	„ „Krapfen“	„	Riesling, Sylvaner, Gutedel	„	16.—18. Oktober, gesunde Trauben	„	—
57	Haberschlacht, südl. Berglage	Schwerer Leberkiesboden, Stallmist	Gemischt Gewächs, viel Lemberger	Peronospora und Oidium, durch 3—4 mal. Spritzen mit Kupferkalkbrühe u. 2 maligem Schwefeln erfolgreich bekämpft	14. Oktober, etwas Edelfäule	—	—
IV. Jagst-							
58	Züttlingen und Möckmühl, südl. Berglage	Muschelkalk, in der Hauptsache Stallmist und Kompost	Weiß-Riesling	Peronospora, je nach Bedürfnis 4—6 mal gespritzt	22.—26. Oktober	Günstig	—
59	„	„	$\frac{1}{3}$ W.-Riesling, $\frac{1}{3}$ Grüne Sylv., $\frac{1}{3}$ Gutedel	„	21./22. Oktober	„	—
60	Jagsthausen	Muschelkalk, Kompost	Weiß-Riesling, Sylvaner, Veltliner, Gutedel	Keine Krankheiten	12.—16. Oktober	„	—



Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten <sup>g</sup>																		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger
														0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure				
Weiß	0,9937	8,00	1,73	0,50	0,27	0,06	0,42	0,5	0,12	0,18	0	0,09	0,12	1,71	1,28	1,21	0,210	0,8	6,2	0,37
Rot	0,9949	8,14	2,05	0,50	0,23	0,07	0,41	0,6	0,12	0,17	0	0,21	0	2,03	1,62	1,53	0,215	1,1	7,4	0,32
"	0,9965	7,29	2,10	0,56	0,25	0,07	0,47	0,6	0,13	0,20	0	0,25	0	2,07	1,60	1,51	0,229	1,1	8,2	0,37
Weiß	0,9943	9,20	2,25	0,39	0,26	0,05	0,33	0,7	0,15	0,09	0	0,11	0	2,20	1,87	1,81	0,247	0,9	7,6	0,28
Rot	0,9971	8,00	2,58	1,01	0,22	0,06	0,93	0,6	0,10	0,23	0	0,19	0,15	2,57	1,64	1,56	0,176	4,0	7,5	0,81

g ä n.

Weiß	0,9949	8,00	2,07	0,58	0,13	0,06	0,50	0,6	0,11	0,26	0,03	0,14	0,11	2,06	1,56	1,48	0,205	0,7	7,5	0,35
Rot	0,9942	8,63	2,16	0,63	0,24	0,06	0,55	0,5	0,13	0,27	0,02	0,21	0,08	2,13	1,58	1,50	0,208	0,8	5,8	0,40
"	0,9942	8,63	2,09	0,57	0,14	0,05	0,51	0,6	0,20	0,23	0	0,19	0,10	1,99	1,48	1,42	0,222	0,9	7,0	0,39
Weiß	0,9949	8,35	2,16	0,71	0,11	0,06	0,63	0,6	0,17	0,21	0,02	0,12	0,09	2,09	1,46	1,38	0,206	0,6	7,2	0,51
Rot	0,9960	8,07	2,32	0,58	0,29	0,07	0,49	0,6	0,18	0,19	0	0,18	0,02	2,24	1,75	1,66	0,21	0,8	7,4	0,40

t a l.

Weiß	0,9945	8,42	2,27	0,79	0,07	0,05	0,73	0,7	0,12	0,30	0,18	0,06	0,08	2,25	1,52	1,46	0,171	0,4	8,3	0,59
"	0,9946	8,07	2,03	0,69	0,07	0,05	0,63	0,7	0,12	0,26	0,12	0,04	0,12	2,01	1,38	1,32	0,144	0,5	8,7	0,45
"	0,9946	7,73	1,80	0,59	0,18	0,07	0,50	0,5	0,13	0,24	0,11	0,07	0,07	1,77	1,27	1,18	0,147	1,7	6,4	0,41

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung
							1909
61	Ingelfingen, südl. Berglage	Muschelkalk, Stalldung	Sylvaner, Gutedel, Riesling, Muskateller	Gegen Peronospora 3—4 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, gegen Oidium geschwefelt	15.—20. Oktober Edelfäule	Günstig	—
62	"	"	" Auslese	"	"	"	—
<b>III. Serien-</b>							
63	Untertürkheim, Berglage	Keuper und bunter Sandstein, alle 4 Jahre Stalldünger	Trollinger vor dem I. Abstich	3 mal mit Erfolg gespritzt und geschwefelt	28./30. Oktober keine Fäule	Günstig mit Ausnahme August	—
64	"	"	Trollinger nach dem I. Abstich	"	"	"	—
65	"	"	Trollinger vor dem II. Abstich	"	"	"	—
66	"	"	Trollinger nach dem II. Abstich	"	"	"	—
67	Cannstatt, „Prag“, südwestliche Berglage	Keuper, Tonboden, Stalldünger	Weiß gemischt, Gewächs I. Abstich	Peronospora, etwas Oidium u. Sauerwurm, gespritzt u. geschwefelt	28./29. Oktober, etwas Sauerfäule	"	—
68	"	"	Weiß gemischt, Gewächs nach dem I. Abstich	"	"	"	—
69	"	"	Weiß gemischt, Gewächs nach dem II. Abstich	"	"	"	—
70	Mundelsheim, „Käsberg“, Südlage	Muschelkalk, Stalldünger	Trollinger vor dem I. Abstich	Peronospora und Oidium, durch Spritzen und Schwefeln mit Erfolg bekämpft, etwas Sauerwurm	19. Oktober, Edelfäule	"	—
71	"	"	Trollinger, nach dem I. Abstich	"	"	"	—
72	Stetten i. R., südöstliche Berglage	Leberkies, alle 2 Jahre Stalldünger	Weiß-Riesling I. Abstich	3 mal gespritzt, nicht geschwefelt	24. Oktober, keine Fäule	Günstig mit Ausnahme August	—
73	"	"	Weiß-Riesling nach dem I. Abstich	"	"	"	—
74	"	"	Weiß-Riesling vor dem II. Abstich	"	"	"	—
75	"	"	Weiß-Riesling nach dem II. Abstich	"	"	"	—

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glyzerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger
														0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure				
Weiß	0,9952	7,53	2,15	0,64	0,15	0,05	0,58	0,5	0,10	0,20	0,03	0,11	0,08	2,15	1,57	1,51	0,219	0,6	6,6	0,46
"	0,9995	10,52	4,19	1,09	0,16	0,06	1,01	0,6	0,29	0,16	0	0,09	0,11	4,00	2,99	2,91	0,268	0,6	5,7	0,93
<b>untersuchungen.</b>																				
Rot	0,9948	8,39	2,33	0,70	0,13	0,06	0,62	0,6	0,10	0,19	0,01	0,16	0,05	2,33	1,71	1,63	0,206	0,6	7,1	0,52
"	0,9948	8,84	2,30	0,70	0,12	0,06	0,62	0,6	0,10	0,19	0,02	0,15	0,05	2,30	1,68	1,60	0,213	0,6	6,8	0,51
"	0,9940	8,63	2,40	0,61	0,29	0,08	0,51	0,6	0,13	0,19	0	0,12	0,14	2,37	1,86	1,76	0,239	0,8	7,0	0,41
"	0,9953	8,63	2,48	0,69	0,33	0,06	0,61	0,6	unter 0,1	0,21	0,01	0,11	0,11	2,48	1,87	1,79	0,249	0,7	7,0	0,50
Weiß	0,9953	8,00	2,27	0,49	0,30	0,09	0,38	0,6	unter 0,1	0,14	0	0,17	0	2,27	1,89	1,78	0,357	1,4	7,5	0,31
"	0,9954	7,87	2,25	0,44	0,27	0,07	0,35	0,7	unter 0,1	0,14	0	0,18	0	2,25	1,90	1,81	0,138	1,3	8,8	0,28
"	0,9950	7,73	2,11	0,36	0,14	0,09	0,25	0,6	unter 0,1	0,11	0	0,14	0	2,11	1,86	1,75	0,321	0,9	7,7	0,19
Rot	0,9974	8,46	2,84	0,92	0,14	0,06	0,84	0,7	0,15	0,28	0,07	0,17	0,08	2,79	1,95	1,87	0,251	0,7	8,3	0,64
"	0,9953	8,42	2,36	0,70	0,13	0,06	0,62	0,6	0,10	0,19	0,01	0,16	0,05	2,36	1,74	1,66	0,201	0,6	7,1	0,52
Weiß	0,9925	9,56	2,08	0,68	0,05	0,05	0,62	0,6	unter 0,1	0,22	0	0,13	0,11	2,08	1,46	1,40	0,198	0,8	6,3	0,51
"	0,9925	9,42	2,07	0,68	0,08	0,03	0,64	0,7	0,13	0,23	0,04	0,11	0,10	2,04	1,40	1,36	0,180	0,7	7,4	0,50
"	0,9925	9,13	2,02	0,65	0,06	0,03	0,61	0,6	0,15	0,22	0	0,05	0,07	1,97	1,36	1,32	0,186	0,4	6,6	0,50
"	0,9927	9,17	1,95	0,68	0,17	0,04	0,63	0,6	unter 0,1	0,21	0,10	0,03	0,08	1,95	1,32	1,27	0,14	0,4	6,5	0,47

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung
							1909
76	Verrenberg, „Südlage“	Keupermergel, alle 3 Jahre Stalldünger	Weiß gemischt vor dem I. Abstich	Peronospora stark aufgetreten, Oidium weniger stark, Heu- und Sauerwurm nicht bedeutend. Gespritzt und geschwefelt	21. Oktober	Günstig mit Ausnahme August	—
77	„	„	Weiß gemischt vor dem II. Abstich	„	„	„	—
78	„	„	Weiß gemischt II. Abstich	„	„	„	—
79	„	„	Rot gemischt vor dem I. Abstich	„	„	„	—
80	„	„	Rot gemischt vor dem II. Abstich	„	„	„	—
81	„	„	Rot gemischt II. Abstich	„	„	„	—
82	„	„	Weiß-Riesling vor dem I. Abstich	„	28. Oktober	„	—
83	„	„	Weiß-Riesling vor dem II. Abstich	„	„	„	—
84	„	„	Weiß-Riesling II. Abstich	„	„	„	—

### 5. Baden.

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

Die Weine des Jahrganges 1908 haben sich wider alles Erwarten sehr gut entwickelt und einen brauchbaren Mittelwein geliefert. Untersucht wurden insgesamt 69 Proben, darunter 47 Weißweine, 10 Rotweine und 12 Weißherbste.

Die gefundenen Höchst- und Mindestwerte an Alkohol, Extrakt, freier Säure, Extraktresten, Mineralbestandteilen sind in gegenüberstehender Tabelle zusammengestellt.

Hinsichtlich des Extrakt- und Aschengehaltes waren bei den untersuchten Weinen besondere Eigentümlichkeiten nicht zu beobachten. Unterschreitungen der vom Bundesrate in den Ausführungen zum Weingesetz vom 24. Mai 1901 für gezuckerte Weine festgesetzten Grenzzahlen kamen nicht vor. Dasselbe gilt für die Extraktreste, sofern nur die freie Säure in Rechnung gezogen wird; dagegen kommen die Weine Nr. 1, 16, 25, 26 und 36 nach Abzug der nicht flüchtigen Säure unter die gesetzliche Grenze.

Untersuchung

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g														Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der						
														0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren					0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure
Weiß	0,9941	8,35	2,16	0,51	0,25	0,07	0,42	0,6	unter 0,1	0,15	0	0,19	0	2,16	1,74	1,65	0,260	1,0	7,2	0,34
"	0,9942	8,35	2,12	0,44	0,21	0,06	0,36	0,7	unter 0,1	0,14	0	0,18	0	2,12	1,76	1,68	0,273	0,7	8,4	0,29
"	0,9945	8,14	2,16	0,44	0,18	0,07	0,35	0,6	unter 0,1	0,15	0	0,19	0	2,16	1,81	1,72	0,246	1,0	7,4	0,27
Rot	0,9936	8,70	2,00	0,56	0,27	0,08	0,46	0,5	unter 0,1	0,20	0	0,19	0,05	2,00	1,54	1,44	0,222	1,0	5,7	0,36
"	0,9930	8,84	2,01	0,52	0,23	0,06	0,44	0,5	unter 0,1	0,19	0	0,10	0,12	2,01	1,57	1,49	0,232	0,7	4,9	0,34
"	0,9940	8,91	1,94	0,51	0,29	0,06	0,43	0,4	unter 0,1	0,18	0	0,14	0,11	1,94	1,51	1,43	0,216	0,8	4,5	0,34
Weiß	0,9939	8,70	2,12	0,64	0,22	0,05	0,58	0,6	0,12	0,19	0	0,14	0,08	2,10	1,52	1,46	0,194	0,8	6,9	0,48
"	0,9932	8,63	1,92	0,48	0,17	0,05	0,42	0,5	unter 0,1	0,17	0,02	0,08	0,09	1,92	1,50	1,44	0,191	0,5	5,8	0,32
"	0,9937	8,49	2,02	0,49	0,21	0,06	0,41	0,7	unter 0,1	0,17	0	0,12	0,10	2,02	1,61	1,53	0,204	0,7	8,2	0,32

	Alkohol		Extrakt		Freie Säure		Zuckerfreier Extraktrest nach Abzug der nichtflüchtigen Säure		Zuckerfreier Extrakt nach Abzug der freien Säure		Mineral- bestandteile	
	Höchst- wert	Min- dest- wert	Höchst- wert	Min- dest- wert	Höchst- wert	Min- dest- wert	Höchst- wert	Min- dest- wert	Höchst- wert	Min- dest- wert	Höchst- wert	Min- dest- wert
Weißweine . .	9,97	4,08	2,95	1,72	1,33	0,50	2,26	1,04	2,21	1,03	0,301	0,166
Rotweine . .	9,05	5,96	3,66	2,17	0,99	0,43	3,08	1,61	2,99	1,54	0,455	0,226
Weißherbst . .	8,81	6,66	2,80	2,12	0,80	0,44	2,18	1,55	2,10	1,50	0,377	0,204

Der Milchsäuregehalt wurde bei 63 Weinen festgestellt. Dieser bewegt sich innerhalb 0,07 und 0,43 g in 100 ccm. Der hohe Gehalt an Milchsäure war auch meistens mit einem starken Säurerückgang verbunden.

Einige der untersuchten Weine des Domänenamtes Meersburg haben uns auch als Moste vorgelegen, es war daher möglich, bei ihnen den Säurerückgang zu verfolgen.

Die nachstehende Tabelle gibt hierüber Aufschluß:

	Most		Weine 7. Mai 1909			Abnahme der Säure	
	Grad nach Öchsle	Säuregehalt %	Alkohol g in 100 ccm	Nichtflüchtige Säure ‰	Milchsäure ‰	‰	In Prozent des ursprünglichen Säuregehaltes
Hagnau, Ruländer . . . .	83	6,5	8,53	5,6	2,7	0,9	13,8
„ bl. Sylvaner . . . .	73	8,2	7,31	5,3	2,8	2,9	35,3
Meersburg, Elbling . . . .	61	7,6	6,29	6,8	2,7	0,8	10,5
„ Gemischt . . . .	67	11,4	6,25	8,0	3,1	3,4	29,8
„ Ruländer . . . .	94	8,4	9,82	5,0	2,6	3,4	40,7
„ Riesling . . . .	84	8,9	8,60	5,4	2,3	3,5	29,3

Weine des

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung
							1909
1	Markdorf	Lehmboden	Elbling	—	5. Oktober	—	21. 6.
2	Meersburg, Rieschen	Sandiger Lehm	Ruländer	—	8. „	—	7. 5.
3	„ Hattengarten	Sandiger kalkhaltiger Boden	Weißelbling	—	10. „	—	„
4	„ Rieschen	Sandiger Lehm	Blauer Sylvaner	—	8. „	—	„
5	„ Schützenrain	Mittelschwerer Lehmboden	Gemischt	—	21. „	—	„
6	„ Vogthalde	„	Ruländer	—	24. „	—	„
7	„ Rieschen	Sandiger Lehm	Riesling	—	26. „	—	„
8	„ „	„	Traminer	—	26. „	—	„
9	„ Sengerhalde	„	Blauer Sylvaner	—	20. „	—	„
10	„ Halttau	Leichter Lehm	„	—	3. „	—	20. 5.
11	„ „	Lehmboden	„	—	7. „	—	29. 5.
12	„ „	„	„	—	13. „	—	„
13	„ „	—	Elbling	—	1. „	—	29. 4.
14	„ Fugger	—	Blauer Sylvaner	—	1. „	—	„
15	Immenstaad	—	Elbling	—	29. September	—	„
16	Hagnau	—	„	—	29. „	—	„
17	„ „	—	Blauer Sylvaner	—	29. „	—	„
18	„ Gewand und Bitze	Kalkhaltiger Lehmboden	Ruländer	—	8. Oktober	—	7. 5.
19	„ Gewand	„	Blauer Sylvaner	—	9. „	—	„
20	Konstanz, Raitheberg	Lehmboden	„	—	24. September	—	29. 5.
21	„ Sierenmoos	„	Blauer Sylvaner, weißer Elbling	—	23. September	—	„

See-



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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
22	Allmannsdorf, Egelsee	Lehmboden	Gemischt	—	23. September	—	29. 5.
23	Reichenau	Kiesboden	„	—	29. „	—	4. 6.
24	„	—	„	—	„	—	„
25	Öhningen	—	Elbling	—	—	—	22. 2.
26	„	—	„	—	—	—	„
Mark-							
27	Müllheim	Leichter Lehmboden	Gutedel	—	Ausgang September	—	26. 6.
28	„	Schwerer Lehmboden	„	—	„	—	„
29	„	Leichter Lehmboden	„	—	„	—	„
30	Nieder-Eggenen	—	„	—	3. Oktober	—	29. 4.
Kaiser-							
31	Eichstetten	Lösboden	Klöpfer mit Elbling	—	Ende September	—	3. 6.
32	„	„	„	—	„	—	„
33	„	—	Gemischt	—	„	—	23. 4.
34	Bahlingen	—	„	—	„	—	„
35	Endingen	—	„	—	„	—	„
36	„	—	„	—	—	—	26. 10. 08.
37	Oberrotweil	Leichter Lös	Weißer Elbling	—	Ende September	—	11. 6.
Breisgau- und							
38	Wittnau, Berg	Kalkboden	Elbling	—	26. September	—	17. 5.
39	„ Stockhof	Granitsand	Gemischt	—	„	—	„
40	„ Heimbach	Kalkboden	Elbling	—	„	—	„
41	Gottenheim	—	Gemischt	—	Ende September	—	29. 4.
Orte-							
42	Oberschopfheim, Lehberg	Mergelboden	Riesling	—	29. September	—	19. 6.
43	Offenburg	Toniger Sandboden	Elbling	—	Anfangs Oktober	—	„
44	„ Ortenberg-Käferberg	Verwitterter Granit	Elbling und Räusching	—	7. Oktober	—	24. 5.
45	Offenburg, Ortenberg	„	Schwarz.Burgunder	—	1. „	—	„
46	Zell-Weierbach	Granitboden	„	—	9. „	—	„
47	„ Strenenberg	„	Burgunder	—	6. „	—	19. 6.
48	Hubacker	—	Clevner	—	—	—	4. 1.
49	Hesselbach	—	—	—	—	—	9. 2.
50	„	—	—	—	—	—	„
51	Lauf	—	—	—	—	—	25. 2.
52	„	—	—	—	—	—	„
53	Altschweier	Mittelschwer	Gemischt	—	Mitte Oktober	—	17. 5.



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 Glycerin	Säurerest nach Möslinger	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säure	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile				
														0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure					
Weiß-herbst	0,9968	6,66	2,12	0,56	0,12	0,05	0,50	—	0,11	0,18	0	0,18	0,04	2,11	1,61	1,55	0,221	1,9	—	0,40	
Weiß	0,9987	5,14	1,88	0,80	0,35	0,05	0,74	—	0,13	0,29	0,08	0,09	0,01	1,85	1,11	1,05	0,225	0,7	—	0,55	
Rot	0,9972	6,78	2,30	0,58	0,31	0,11	0,44	—	0,10	0,18	0	0,23	0	2,30	1,86	1,72	0,264	1,1	—	0,35	
Weiß	1,0022	4,08	2,24	1,24	—	0,05	1,17	—	0,13	0,34	0,08	—	—	2,21	1,04	0,97	0,214	1,7	—	1,00	
"	1,0018	4,76	2,24	1,17	—	0,02	1,15	—	0,12	0,31	0	—	—	2,22	1,07	1,05	0,216	2,3	—	0,99	
gräfler.																					
Weiß	0,9966	7,36	2,25	0,68	0,11	0,04	0,63	—	0,13	0,17	0	0,19	0,02	2,22	1,59	1,54	0,252	1,9	—	0,54	
"	0,9962	7,70	2,31	0,54	0,26	0,03	0,50	—	0,15	0,16	0	0,13	0,05	2,26	1,76	1,72	0,259	1,8	—	0,42	
"	0,9954	6,85	1,87	0,50	0,23	0,04	0,44	—	<0,1	0,16	0	0,16	0,03	1,87	1,43	1,37	0,236	1,6	—	0,36	
"	0,9975	6,09	2,00	0,72	0,30	0,04	0,67	—	0,11	0,24	0,01	—	—	1,89	1,32	1,27	0,234	1,5	—	0,55	
stuhl.																					
Weiß	0,9986	5,18	1,92	0,63	0,33	0,05	0,56	—	0,12	0,23	0	0,1	0,16	1,90	1,34	1,27	0,212	1,7	—	0,44	
"	0,9988	4,71	1,72	0,67	0,35	0,05	0,61	—	0,11	0,29	0,13	0,06	0,11	1,71	1,10	1,04	0,199	1,1	—	0,39	
"	0,9978	5,69	1,95	0,66	0,30	0,06	0,58	—	0,13	0,23	0	—	—	1,92	1,34	1,26	0,244	1,8	—	0,46	
"	0,9990	5,00	1,99	0,75	0,25	0,06	0,67	—	0,12	0,28	0,04	—	—	1,97	1,30	1,22	0,215	1,5	—	0,51	
"	1,0011	5,87	2,67	1,18	0,13	0,05	1,12	—	0,14	0,30	0	—	—	2,62	1,50	1,44	0,260	2,00	—	0,97	
"	1,001	5,51	2,53	1,53	—	0,05	1,47	—	0,13	0,59	0,23	—	—	2,50	1,04	0,97	0,244	2,3	—	1,06	
"	0,9994	6,52	2,52	1,00	0,10	0,04	0,95	—	0,14	0,22	0	0,10	0,14	2,48	1,53	1,48	0,277	2,0	—	0,33	
Tuniberg.																					
Weiß	0,9966	6,12	1,89	0,66	0,40	0,03	0,62	—	<0,1	0,3	0,03	0,15	0,15	1,89	1,27	1,23	0,173	1,8	—	0,46	
"	0,9954	6,94	1,85	0,62	0,35	0,05	0,56	—	<0,1	0,26	0,03	0,13	0,13	1,85	1,29	1,23	0,172	1,5	—	0,41	
"	0,9962	6,55	1,86	0,62	0,41	0,03	0,58	—	<0,1	0,22	0	0,08	0,16	1,86	1,28	1,24	0,182	1,5	—	0,47	
"	1,003	4,34	2,41	1,33	0,09	0,07	1,24	—	0,13	0,41	0,09	0,15	0	2,38	1,14	1,05	0,231	2,1	—	0,99	
nan.																					
Weiß	1,000	4,42	1,89	0,74	0,43	0,04	0,70	—	0,13	0,27	0,08	0,04	0,16	1,86	1,16	1,12	0,221	1,3	—	0,50	
"	0,9946	8,85	2,44	0,57	0,38	0,05	0,51	—	0,11	0,17	0	0,08	0,11	2,43	1,92	1,86	0,262	1,5	—	0,43	
"	0,9957	7,47	2,17	0,66	0,34	0,04	0,61	—	0,12	0,22	0	0,14	0,10	2,15	1,54	1,49	0,205	1,6	—	0,50	
Weiß-herbst	0,9945	8,81	2,35	0,57	0,35	0,06	0,50	—	0,10	0,13	0	0,16	0	2,35	1,85	1,78	0,303	2,2	—	0,44	
Rot	0,9990	9,05	3,66	0,52	0,40	0,08	0,43	—	0,25	0,11	0	0,14	0	3,51	3,08	2,99	0,455	3,5	—	0,37	
"	0,9968	8,69	2,88	0,48	0,43	0,09	0,37	—	0,13	0,11	0	0,13	0	2,85	2,48	2,37	0,445	3,4	—	0,32	
Weiß	0,9948	9,02	2,18	0,70	—	0,03	0,66	—	0,13	0,30	0,05	—	—	2,15	1,49	1,45	0,166	1,7	—	0,48	
"	0,9952	8,34	2,28	0,56	—	0,04	0,51	—	0,11	0,13	0	—	—	2,27	1,76	1,71	0,249	2,5	—	0,44	
Weiß-herbst	0,9972	8,48	2,80	0,80	—	0,04	0,75	—	0,11	0,12	0	—	—	2,79	2,04	1,99	0,327	3,0	—	0,69	
Weiß	0,9987	5,43	2,09	0,51	—	0,12	0,36	—	0,15	0,07	0	—	—	2,04	1,68	1,53	0,334	3,1	—	0,33	
"	0,9992	5,67	2,24	0,62	—	0,07	0,53	—	0,12	0,14	0	—	—	2,22	1,69	1,60	0,344	2,5	—	0,46	
"	0,9973	7,63	2,51	0,98	0,10	0,04	0,92	—	0,15	0,28	0,12	0,04	0,09	2,46	1,54	1,43	0,240	1,06	—	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
54	Altschweier, Herrenberg	Mittelschwer	Burgunder	—	Mitte Oktober	—	17. 5.
55	Durbach	Schwerer Sandboden	—	—	Oktober	—	19. 5.
56	"	—	—	—	"	—	"
57	Achern, Eisental	—	Riesling	—	"	—	22. 5.
58	Fremersberg	Verwitteter Granit	"	—	26. "	—	16. 6.
59	"	"	"	—	30. "	—	"
60	"	"	Sylvaner	—	19. u. 20. Oktober	—	"
Mosbach und							
61	Heinsheim, Hochberg	Muschelkalkboden	Riesling	—	Ende Oktober	—	29. 5.
62	" "	"	Burgunder	—	"	—	"
63	Kranthheim, Rischeberg	Kalkboden	—	—	Mitte Oktober	—	12. 6.
64	Beckstein, Kirbig	"	Gutedel und Sylvaner	—	"	—	4. 6.
65	" Klinge	"	"	—	"	—	"
66	" Steinach	"	Burgunder	—	"	—	"
Berg-							
67	Weinheim, Kiflich	Grobkörniger Granitsand	Riesling	—	26. Oktober	—	3. 6.
68	" Wüstberg	Sandstein	Rote Burgunder	—	19. "	—	"
69	" Platte	Lös	" und Portugieser	—	22. "	—	"

## 6. Hessen.

### A. Rheinhessen.

Bericht des chemischen Untersuchungsamtes für die Provinz Rheinhessen.  
Prof. Dr. Mayrhofer.

Die Zusammensetzung der 1908er Weißweine bestätigt die bereits bei Zusammenstellung der Mostuntersuchungen gemachten Mitteilungen über die Qualität des Jahrganges 1908, der einen guten gesunden Mittelwein geliefert hat.

Die Weine zeichnen sich durchaus durch hohen Extraktgehalt aus, besonders auffallende Anormalitäten konnten in keinem Falle beobachtet werden, obgleich sich unter den untersuchten Proben auch solche aus recht kleinen Lagen befanden.

Die für die Einzelbestandteile beobachteten Mindest- und Mehrstwerte sind aus nachstehender Zusammenstellung ersichtlich.

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g															Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger		
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der						Mineralbestandteile	
														0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure					
Rot	0,9978	8,57	3,06	0,43	0,26	0,09	0,31	—	0,15	0,10	0	0,13	0	3,01	2,70	2,58	0,418	3,2	—	0,26	
Weiß	0,9989	6,89	2,57	0,65	0,25	0,08	0,55	—	0,18	0,10	0	0,12	0	2,49	1,94	1,84	0,423	1,7	—	0,50	
Weiß- herbst	0,9956	8,65	2,48	0,46	0,26	0,05	0,40	—	0,10	0,11	0	0,13	0	2,48	2,08	2,02	0,377	3,1	—	0,34	
Weiß	0,9968	7,55	2,32	0,88	0,08	0,04	0,82	—	0,15	0,28	0,05	0,12	0	2,27	1,45	1,39	0,220	0,76	—	0,67	
"	0,9956	8,26	2,40	0,81	0,07	0,04	0,76	—	0,11	0,23	0,02	0,08	0,15	2,39	1,63	1,58	0,216	1,4	—	0,63	
"	0,9955	8,90	2,64	0,80	0,07	0,04	0,75	—	0,19	0,20	0	0,08	0,14	2,55	1,80	1,75	0,206	1,1	—	0,66	
"	0,9961	9,20	2,91	0,76	0,08	0,04	0,71	—	0,20	0,15	0	0,19	0	2,81	2,10	2,05	0,301	2,1	—	0,63	
Taubergrund.																					
Weiß	0,9941	8,21	1,99	0,52	0,18	0,04	0,46	—	0,11	0,24	0,03	0,12	0	1,98	1,52	1,46	0,175	1,5	—	0,33	
Weiß- herbst	0,9948	8,37	2,16	0,53	0,23	0,05	0,46	—	0,14	0,21	0	0,19	0,06	2,12	1,66	1,59	0,232	2,0	—	0,36	
Weiß	0,9962	6,90	1,88	0,57	0,16	0,03	0,53	—	0,11	0,23	0	0,08	0,16	1,87	1,34	1,30	0,228	1,8	—	0,42	
"	0,9946	7,9	2,02	0,51	0,12	0,07	0,43	—	<0,10	0,29	0,06	0,13	0	2,02	1,59	1,41	0,200	1,5	—	0,26	
"	0,9965	6,94	2,13	0,62	0,28	0,06	0,55	—	<0,10	0,28	0,02	0,16	0	2,13	1,58	1,51	0,216	1,7	—	0,40	
Rot	0,9961	7,53	2,17	0,60	0,28	0,06	0,53	—	0,13	0,20	0	0,17	0,06	2,14	1,61	1,54	0,226	1,7	—	0,43	
strasse.																					
Weiß	0,9950	8,43	2,36	0,54	0,18	0,05	0,48	—	0,13	0,15	0	0,07	0,10	2,33	1,85	1,79	0,252	1,4	—	0,40	
Rot	0,9980	8,43	3,14	0,50	0,18	0,06	0,42	—	0,14	0,15	0	0,19	0	3,10	2,68	2,60	0,420	2,6	—	0,35	
Weiß- herbst (Schil- ler)	0,9962	7,87	2,54	0,44	0,22	0,07	0,36	—	<0,10	0,12	0	0,15	0	2,54	2,18	2,10	0,333	2,6	—	0,29	

	Mehrst-	Mindestwerte.
Alkohol	11,04 (25)	5,83 (2)
Zuckerfreies Extrakt	3,91 (20)	1,81 (2)
Mineralbestandteile	0,42 (21)	0,194 (42)
Extrakt : Asche = 100:	13,6	8,5
Fixe Säure	0,99 (5)	0,37 (37)
Milchsäure	0,48 (34)	0,05 (7)
Freie Weinsäure	0,02 (9)	0,00
Glycerin	1,1 (20)	0,40 (12)
Säurerest	0,91 (5)	0,29 (37)
Alkohol : Glycerin = 100:	11,5 (15)	5,6 (27)

Die Milchsäurebildung, d. h. der Säurerückgang ist bei den meisten der Proben eingetreten. Der Milchsäuregehalt ist durchschnittlich am höchsten bei den Weinen,

Nr. der Tabelle	100 ccm Wein enthalten Gramm:			Berechnete Säure des Mostes ausgedrückt g Weinsäure	Säuregehalt des Mostes %	Differenz
	Alkohol	Nicht-flüchtige Säure	Milchsäure			
4	6,86	0,62	0,46	1,15	1,23	— 0,08
5	7,33	0,99	0,06	1,19	1,23	— 0,04
7	8,28	0,67	0,05	0,88	0,87	— 0,04
9	7,73	0,74	0,15	1,01	0,97	+ 0,04
13	7,39	0,54	0,28	0,92	1,20	— 0,28
14	8,07	0,52	0,20	0,81	1,28	— 0,45
17	7,46	0,61	0,35	1,05	1,25	— 0,20
24	8,00	0,34	0,20	0,65	1,28	— 0,63
30	8,56	0,40	0,23	0,64	0,78	— 0,14
31	7,12	0,55	0,24	0,89	1,20	— 0,31
32	7,39	0,52	0,36	0,94	1,02	— 0,08
33	7,12	0,51	0,35	0,97	1,02	— 0,05

deren Alkoholgehalt 7—8 g in 100 ccm nicht übersteigt, ein höherer Alkoholgehalt scheint daher den Säurerückgang bereits merklich zu beeinflussen, doch gilt dies nicht durchgehends, da auch Weine mit 8% Alkohol noch erhebliche Milchsäure-

Weine des

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung	Farbe des Weines
							1909	
1	Aspisheim, Kaltenborn	Letten, Stallmist	Österreicher	Peronospora	Ende Oktober	—	Mitte Febr.	Weiß
2	„ Schwanenhals	„	„	„	„	—	„	„
3	Bechtheim, Hohl	—	Österreicher u. Riesling	—	—	—	Mitte März	„
4	Bingen, Ober dem Mainzerweg	—	—	—	—	—	„	„
5	Dienheim, Krötenbrunnen	—	—	—	—	—	Anfang März	„
6	Dromersheim, verschiedene	—	Österreicher, Riesling, Tokayer	—	—	—	Mitte März	„
7	Elsheim, verschiedene	—	Österreicher	—	—	—	Ende Januar	„
8	Ensheim, verschiedene	—	„	—	—	—	Ende Mai	„
9	Gau-Algesheim, verschiedene	—	„	—	—	—	Ende Januar	„
10	Gaubickelheim, Brackenbergr	Ton	Gemischte	Keine	Mitte Oktober	—	Mitte Januar	„
11	„ Ferberg	„	„	—	„	—	„	„
12	„ Ober-Innerst	„	„	—	„	—	„	„
13	Gau-Odernheim	—	Österreicher	—	—	—	Ende Januar	„
14	Gundersheim	—	„	—	—	—	„	„

mengen aufweisen. Von einer größeren Anzahl der untersuchten Naturweine ist das Mostgewicht und die Mostsäure bekannt. Während die Umwandlung des Zuckers in Alkohol ein fast quantitativ genau verlaufender Prozeß ist, ist der Säureabbau dagegen ein außerordentlich verwickelter und durch die Endzahlen (fixe Säure, Milchsäure) nicht in dem Wein kontrollierbar, wie man das früher anzunehmen geneigt war.

Die Unterschiede zwischen der berechneten und wirklichen Mostsäure liegen bei der Hälfte der Proben unter 0,1 g in 100 ccm, sind daher praktisch belanglos, sie steigen aber in der zweiten Hälfte bis 0,6, d. h. bis zu 50% des ursprünglichen Säuregehaltes an. Solche Unterschiede sind nicht durch Beobachtungsfehler zu erklären, sie müssen auf uns noch nicht genügend bekannte Zersetzungsvorgänge der Säuren zurückgeführt werden.

Im vorjährigen Bericht haben wir auf das spurenhafte Vorkommen von Salizylsäure in manchen Naturweinen unzweifelhafter Herkunft hingewiesen. Wir bemerken, daß wir in den von uns untersuchten 1908 er Naturweinen bei Anwendung von 50 ccm Wein die Anwesenheit von Salizylsäure nicht nachzuweisen vermochten.

Jahres 1908.

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamt- weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Weinstein	Weinsteinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Alkali der Asche in ccm n-Lauge	Verhältnis von Alkohol zu Glycerin	Säurerest nach Möslinger
													0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure				
0,9973	6,08	1,91	0,49	0,30	0,02	0,46	0,4	fehlt	0,15	fehlt	0,19	fehlt	1,91	1,45	1,42	0,261	2,5	6,6	0,38
0,9973	5,83	1,86	0,49	0,27	0,02	0,46	0,4	"	0,16	"	0,20	"	1,81	1,40	1,37	0,251	2,4	7,0	0,38
0,9960	7,39	2,18	0,47	0,28	0,05	0,41	0,5	0,05	0,15	"	0,15	0,03	2,18	1,77	1,71	0,255	1,7	6,7	0,34
1,0024	6,86	3,54	0,68	0,46	0,05	0,62	0,7	0,13	0,12	"	0,15	fehlt	3,51	2,89	2,83	0,395	3,3	10,2	0,56
1,0009	7,33	3,19	1,04	0,06	0,04	0,99	0,6	0,21	0,16	"	0,19	"	3,08	2,09	2,04	0,319	2,9	8,1	0,91
0,9976	6,66	2,26	0,50	0,41	0,03	0,46	0,5	fehlt	0,15	"	0,19	"	2,26	1,80	1,76	0,295	2,8	7,5	0,39
0,9952	8,28	2,29	0,70	0,05	0,02	0,67	0,7	Spuren	0,26	"	0,13	0,15	2,29	1,62	1,59	0,207	2,3	8,4	0,54
0,9952	7,73	2,16	0,48	0,26	0,04	0,43	0,7	fehlt	0,22	"	0,27	fehlt	2,16	1,73	1,68	0,241	2,6	9,1	0,32
0,9973	7,73	2,54	0,78	0,15	0,03	0,74	0,7	0,12	0,32	0,02	0,13	0,20	2,52	1,78	1,74	0,287	2,0	9,1	0,58
0,9981	6,86	2,29	0,83	0,19	0,03	0,79	0,6	fehlt	0,21	fehlt	0,23	0,03	2,29	1,50	1,46	0,264	2,6	8,8	0,68
0,9963	7,39	2,18	0,61	0,09	0,05	0,55	0,6	"	0,19	"	0,24	fehlt	2,18	1,63	1,57	0,254	2,8	8,1	0,46
0,9953	7,39	2,07	0,45	0,18	0,03	0,41	0,7	"	0,22	"	0,26	0,01	2,07	1,66	1,62	0,202	2,3	9,4	0,30
0,9960	7,39	2,19	0,59	0,28	0,04	0,54	0,5	unter 0,1	0,29	"	0,24	0,10	2,19	1,65	1,60	0,223	2,4	6,8	0,39
0,9946	8,07	2,11	0,57	0,20	0,04	0,52	0,5	"	0,27	"	0,20	0,11	2,11	1,59	1,54	0,215	2,8	6,3	0,39

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909	Farbe des Weines
15	Hessloch, Bende	Eisenerz, Mist	Österreicher u. Riesling	—	Ende Oktober	—	Mitte März	Weiß
16	„ Aubern	Sand, Letten, Eisenerz, Kuhdung	„	—	„	—	„	„
17	Kempton, Rheinberg	—	Österreicher	—	—	—	Anfang März	„
18	Nierstein, Reh-bacher Steig	Lehm	„	Sauerwurm	17. 10. 1908	—	Anfang Febr.	„
19	„ Findling	roter Grund, Lehm	„	„	19. 10. 1908	—	„	„
20	„ Hipping	Schwerer, roter Boden, Kies	„	„	23. 10. 1908	—	„	„
21	„ Kiliansweg	Lehm	Österreicher	„	25. Oktober	—	„	„
22	„ Auflangen	Roter Grund	„	„	27. „	—	„	„
23	„ Kranzberg	Sand, Lehm	Riesling	„	29. „	—	„	„
24	Ober-Ingelheim, Burg	Kalk, Ton, Mergel, Lehm	—	—	—	—	Ende Januar	Rot
25	Ockenheim, Schön-hell u. Affenberg	Kalk, Ton	Österreicher u. Ruländer	Peronospora	19.—22. Oktober	—	Mitte Januar	Weiß
26	„ Steinkautweg, Füllkopf, Berg	Ton, Lehm, Sand, Mergel, Kalk	Österreicher	„	„	—	„	„
27	„ Ringelshöll, Zollstock	Ton, Lehm, Mergel	„	„	„	—	„	„
28	„ Leberstall	„	Österreicher u. große Traminer	„	„	—	„	„
29	„ Gehauweg, Rechweg	Kies, Sand, Mergel, Ton, Muschelkalk	Österreicher	„	„	—	„	„
30	Oppenheim, verschiedene	—	—	—	—	—	Anfang März	„
31	„ Schloßberg	—	Österreicher und Burgunder	—	—	—	Ende Januar	„
32	„ Zuckerberg	—	Österreicher	—	—	—	„	„
33	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	—	—	„	„
34	„ Gänsweide	—	Riesling	—	Mitte Oktober	—	Anfang Jan.	„
35	„ Grohfuß	Kalk, Sand, Humus, Domäne-mischung	„	—	Ende Oktober	—	„	„
36	„ Gumben	Löß, Lehm	Riesling u. Österreicher	—	Mitte Oktober	—	„	„
37	„ Sackträger	Löß	„	—	„	—	„	„
38	Pfaffen-Schwaben-heim	—	Österreicher	—	—	—	Ende Januar	„
39	Vendersheim, verschiedene	—	—	—	—	—	„	„
40	„ „	—	—	—	—	—	„	„
41	Weinheim	—	—	—	—	—	„	„
42	Zornheim	—	—	—	—	—	„	„

Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																		
	Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamt- weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Weinstein	Weinsteinsäure an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Alkali der Asche in cem n-Lauge	Verhältnis von Alkohol zu Glycerin	Säurerest nach Möslinger
													0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge, und der Gesamtsäure				
0,9971	6,93	2,26	0,52	0,35	0,04	0,47	0,8	unter 0,1	0,26	fehlt	0,13	0,04	2,26	1,79	1,74	0,255	1,7	11,5	0,34
0,9978	6,73	2,27	0,53	0,41	0,05	0,47	0,5	fehlt	0,12	"	0,15	fehlt	2,27	1,80	1,74	0,307	2,4	7,4	0,41
1,0014	7,46	3,56	0,66	0,35	0,04	0,61	0,7	unter 0,1	0,10	"	0,12	"	3,56	2,95	2,90	0,383	2,3	9,4	0,56
0,9954	9,70	2,90	0,76	0,09	0,03	0,72	0,7	fehlt	0,13	"	0,17	"	2,90	2,18	2,14	0,281	2,6	7,2	0,65
0,9959	9,27	2,92	0,56	0,24	0,03	0,52	0,9	0,13	0,13	"	0,16	"	2,89	2,37	2,33	0,306	3,0	9,7	0,46
0,9989	11,04	4,29	0,74	0,07	0,04	0,69	1,1	0,48	0,07	"	0,08	"	3,91	3,22	3,17	0,375	3,9	10,0	0,66
0,9987	10,66	4,01	0,72	0,09	0,03	0,68	1,0	0,24	0,07	"	0,08	"	3,87	3,19	3,15	0,422	4,1	9,3	0,65
0,9977	9,99	3,61	0,71	0,10	0,03	0,68	1,0	0,24	0,12	"	0,15	"	3,47	2,79	2,76	0,340	3,2	10,0	0,62
0,9986	9,85	3,65	0,82	0,09	0,04	0,77	1,1	0,63	0,15	"	0,19	"	3,12	2,35	2,30	0,267	2,7	11,1	0,70
0,9973	8,00	2,68	0,41	0,20	0,06	0,34	0,7	unter 0,1	0,19	"	0,24	"	2,68	2,34	2,27	0,293	2,6	8,8	0,24
0,9979	7,12	2,43	0,86	0,31	0,03	0,82	0,5	fehlt	0,23	"	0,23	0,05	2,42	1,60	1,57	0,236	2,4	7,0	0,70
0,9980	6,66	2,28	0,61	0,07	0,03	0,57	0,5	"	0,16	"	0,19	0,01	2,28	1,71	1,67	0,272	2,4	7,5	0,49
0,9967	7,06	2,23	0,56	0,40	0,02	0,54	0,4	"	0,24	"	0,26	0,03	2,23	1,69	1,67	0,250	2,7	5,6	0,42
0,9970	7,66	2,44	0,84	0,05	0,03	0,81	0,5	"	0,28	"	0,30	0,05	2,44	1,63	1,60	0,237	2,7	6,7	0,67
0,9980	6,86	2,39	0,73	0,13	0,02	0,70	0,6	"	0,22	"	0,28	fehlt	2,39	1,69	1,66	0,282	3,1	8,5	0,59
0,9972	8,56	3,03	0,45	0,23	0,04	0,40	0,7	0,08	0,12	"	0,15	"	3,03	2,63	2,58	0,328	1,7	8,2	0,34
0,9984	7,12	2,66	0,60	0,24	0,04	0,55	0,6	unter 0,1	0,19	"	0,24	"	2,66	2,11	2,06	0,313	2,5	8,4	0,45
0,9973	7,39	2,54	0,56	0,36	0,03	0,52	0,6	fehlt	0,23	"	0,28	0,01	2,54	2,02	1,98	0,296	3,0	8,1	0,41
0,9974	7,12	2,47	0,55	0,35	0,03	0,51	0,6	unter 0,1	0,21	"	0,19	0,06	2,47	1,96	1,92	0,300	3,0	8,4	0,40
0,9975	7,06	2,45	0,50	0,48	0,03	0,46	0,6	fehlt	0,15	"	0,19	fehlt	2,45	1,99	1,95	0,330	3,8	8,5	0,38
0,9978	7,06	2,37	0,52	0,40	0,05	0,46	0,6	0,09	0,21	"	0,21	0,05	2,37	1,91	1,85	0,308	2,6	8,6	0,35
0,9964	8,21	2,63	0,44	0,12	0,02	0,41	0,7	fehlt	0,14	"	0,18	fehlt	2,63	2,22	2,19	0,302	3,3	8,6	0,34
0,9963	8,07	2,54	0,42	0,36	0,04	0,37	0,9	"	0,16	"	0,20	"	2,54	2,17	2,12	0,305	3,4	11,1	0,29
0,9958	7,60	2,29	0,54	0,28	0,03	0,50	0,6	"	0,26	"	0,15	0,14	2,29	1,79	1,75	0,247	2,3	7,9	0,37
0,9982	6,47	2,22	0,87	0,06	0,02	0,85	0,5	"	0,19	"	0,15	0,07	2,22	1,37	1,35	0,262	2,1	7,7	0,76
0,9992	6,40	2,44	0,91	0,38	0,03	0,87	0,5	"	0,22	"	0,28	fehlt	2,44	1,57	1,53	0,310	2,9	7,8	0,76
0,9962	7,26	2,23	0,53	0,13	0,03	0,49	0,6	0,10	0,21	"	0,23	0,03	2,23	1,74	1,70	0,241	2,0	8,2	0,39
0,9953	8,21	2,26	0,69	0,11	0,03	0,65	0,7	Spuren	0,33	0,05	0,15	0,17	2,26	1,61	1,57	0,194	1,9	8,5	0,46

**B. Weinbaugebiet Bergstraße und Odenwald.**

Bericht des chemischen Untersuchungsamtes Darmstadt. Prof. Dr. H. Weller.

Über die Ernte des Jahres 1908 wurde bei der Zusammenstellung der Moste bereits berichtet, wonach wir einen Wein von kleiner Mittelqualität in Aussicht stellten, welche Angaben sich bestätigten.

Die 1908er Weine haben beim Lagern auf natürlichem Wege sehr viel Säure verloren, infolgedessen zeigen dieselben einen recht angenehmen milden Charakter und haben sich die Weine zu einer recht schönen, angenehmen Qualität entwickelt. Allerdings zeigt es sich vielfach, daß die 1908er Weine nicht so leicht und glatt

**Weine des**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
1	Anerbach, Rottberg	Stein, Stallmist	Riesling	Peronospora u. Oidium, gespritzt u. geschwefelt	12., 13., 14. u. 15. Okt. 08 Keine	Heißer Sommer, zuletzt Regen	4. 6.	Weiß
2	„ Schloßberg	„	Österreicher	„	„	„	4. 6.	„
3	„ Erlenhaupt	Sand, Stallmist	„	„	„	„	4. 6.	„
4	„ Schien	Löß, Stallmist	„	„	„	„	4. 6.	„
5	„ Rottberg	Stein, Stallmist	Riesling	„	„	„	4. 6.	„
6	„ „	„	„	„	„	„	4. 6.	„
7	„ Rottberg mit Kriesel	Stein, Löß, Stallmist	$\frac{1}{3}$ Riesling, $\frac{2}{3}$ Österreicher	„	„	„	5. 6.	„
8	„ Rottberg	Stein, Stallmist	Riesling, Österreicher	„	„	„	5. 6.	„
9	„ Krieselberg	Löß, Stallmist	Österreicher	„	„	„	6. 6.	„
10	„ Altarberg, Fürstenlager	Gem. Boden, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	24. Okt. 08 Keine	„	9. 7.	„
11	Bensheim, Geiersberg	Kies, Letten, Stein, Stallmist	Österreicher	„	14. Okt. 08 Keine	„	9. 7.	„
12	„ Hohberg	Kies, Stallmist	$\frac{1}{2}$ Österreicher, $\frac{1}{2}$ Riesling	„	„	„	9. 7.	„
13	„ Hemsberg	„	Österreicher, Riesling	„	„	„	9. 7.	„
14	„ Kirchberg	Stein, Stallmist	$\frac{1}{5}$ Riesling, $\frac{4}{5}$ Österreicher	„	„	„	9. 7.	„
15	„ Pfaffenstein, Kirchberg	„	Riesling, Österreicher	„	„	„	9. 7.	„
16	„ Paulus	Gem. Boden, Stallmist	Österreicher,	„	„	„	9. 7.	„
17	„ Wolfsmagen	„	Riesling	„	„	„	9. 7.	„



hell werden, wie dies bei den meisten anderen Jahrgängen der Fall war. Man trifft außerordentlich viel trübe 1908er Weine auch in Kellern an, in denen die Behandlung mit größter Sorgfalt vorgenommen wird. Worauf diese Erscheinung bei dem 1908er Jahrgang zurückzuführen ist, konnte bis jetzt noch nicht ganz aufgeklärt werden.

Bezüglich der Zusammensetzung der Weine wurde bei einzelnen derselben ein hoher Gehalt an Mineralbestandteilen und dementsprechend ein hohes Extrakt-Asche-Verhältnis festgestellt.

Da ein größerer Teil der Moste vom Jahrgang 1908 gezuckert wurde, so haben wir die Zusammensetzung dieser Weine unter Angabe der Menge des Zuckers und Wassers ebenfalls in der Tabelle aufgeführt.

Jahres 1908.

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	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden				Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger	
													Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtig. Säuren	Zuckermenge und der Gesamtsäure						Gesamtsäure
0,9924	9,85	2,71	0,52	—	0,07	0,43	0,5	unter 0,1	0,15	0	0,18	0,02	2,71	2,28	2,19	0,272	1,6	5,5	0,36		
0,9944	9,20	2,47	0,48	—	0,06	0,40	0,6	„	0,14	0	0,15	0,02	2,47	2,09	1,99	0,372	1,8	6,5	0,33		
0,9955	7,80	2,43	0,58	—	0,08	0,48	0,6	„	0,12	0	0,13	0,01	2,43	1,95	1,85	0,320	1,5	7,6	0,42		
0,9957	7,26	2,54	0,56	—	0,07	0,48	0,5	„	0,12	0	0,20	0,02	2,54	2,06	1,98	0,368	1,8	6,9	0,42		
0,9958	10,14	2,59	0,49	—	0,06	0,48	0,6	„	0,15	0	0,18	0,02	2,59	2,11	2,10	0,352	2,4	5,4	0,41		
0,9988	7,33	2,53	0,72	—	0,07	0,63	0,6	„	0,15	0	0,19	0,02	2,53	1,90	1,81	0,372	2,1	7,9	0,56		
0,9962	8,42	2,40	0,55	—	0,06	0,47	0,6	„	0,17	0	0,21	0,03	2,40	1,93	1,85	0,370	2,3	6,7	0,39		
0,9969	7,33	2,40	0,61	—	0,07	0,52	0,5	„	0,15	0	0,18	0,03	2,40	1,88	1,79	0,288	1,4	7,3	0,43		
0,9980	7,12	2,37	0,70	—	0,06	0,69	0,6	„	0,18	0	0,22	0,02	2,37	2,18	2,17	0,355	1,8	8,9	0,58		
0,9954	9,13	2,33	0,76	—	0,06	0,69	0,6	„	0,18	0	0,22	0,03	2,33	1,64	1,57	0,271	1,6	6,9	0,58		
0,9944	7,60	2,15	0,51	—	0,06	0,44	0,6	„	0,15	0	0,18	0,02	2,15	1,71	1,64	0,282	2,0	8,2	0,35		
0,9945	9,27	2,45	0,79	—	0,04	0,74	0,7	„	0,18	0	0,20	0,03	2,45	1,71	1,66	0,222	1,3	7,6	0,64		
0,9915	9,56	2,34	0,56	—	0,05	0,50	0,7	„	0,17	0	0,19	0,02	2,34	1,84	1,78	0,244	1,6	7,3	0,41		
0,9936	8,35	2,00	0,56	—	0,05	0,50	0,7	„	0,17	0	0,19	0,02	2,00	1,50	1,44	0,234	1,4	8,1	0,41		
0,9938	7,60	2,19	0,52	—	0,05	0,46	0,7	„	0,15	0	0,18	0,02	2,19	1,73	1,67	0,228	1,4	9,5	0,37		
0,9914	9,06	2,20	0,51	—	0,06	0,44	0,6	„	0,17	0	0,21	0,02	2,20	1,76	1,69	0,234	1,3	6,7	0,34		
0,9927	8,91	2,11	0,47	—	0,05	0,41	0,6	„	0,17	0	0,20	0,02	2,11	1,70	1,64	0,232	1,1	7,1	0,30		

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1909	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
18	Bensheim, Zeller und Kirchberg	Gem. Boden, Stallmist	Österreicher	Peronospora u. Oidium, gespritzt u. geschwefelt	1908 14. Oktober Keine	Heißer Sommer, zuletzt Regen	9. 7.	Weiß
19	„ Steigling	Stein, Stallmist	Gemischter Satz	„	„	„	9. 7.	„
20	Heppenheim, Ofenberg	Lehm, Löß, Stallmist	Österreicher	„	12. u. 13. Okt. Keine	„	6. 7.	„
21	„ Stemmler I.	Kies, Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	6. 7.	„
22	„ „	Kies, Löß, Stallmist	„	„	„	„	6. 7.	„
23	„ Blinzig	Löß, Stallmist	„	„	„	„	6. 7.	„
24	„ Waiberg	Stein, Kies, Stallmist	„	„	„	„	8. 7.	„
25	„ Stemmler	Kies, Löß, Stallmist	„	„	„	„	8. 7.	„
26	„ Schloßberg	„	„	„	„	„	8. 7.	„
27	„ Ungatal	„	„	„	„	„	8. 7.	„
28	„ Kies	Stein, Stallmist	„	„	„	„	9. 7.	„
29	„ weißer Rain	Löß, Stallmist	„	„	„	„	9. 7.	„
30	Seeheim, Fürstentlager, Brauneberg	Stein, Kies, Stallmist	„	„	14. Oktober Keine	„	9. 7.	„
31	Zwingenberg, Steingröll	Granit, Stallmist	Österreicher	„	13. Oktober Keine	„	5. 7.	„
32	„ Insel	„	„	„	„	„	5. 7.	„
33	„ Alter Graben	„	„	„	„	„	5. 7.	„
34	„ Braunert	Löß, Stallmist	„	„	„	„	5. 7.	„
35	„ Steingröll	Granit, Stallmist	„	„	„	„	7. 6.	„
36	„ Sandböhl	Löß, Stallmist	„	„	„	„	7. 6.	„
37	„ Lange Schmied (Wand)	Granit, Stallmist	„	„	„	„	8. 6.	„
38	„ Gäns-Weide	Löß, Stallmist	„	„	„	„	8. 6.	„
39	„ Steingeröll	Granit, Stallmist	„	„	„	„	6. 6.	„
40	„ Krämer	Löß, Stallmist u. künstl. Dünger	„	„	„	„	6. 6.	„
41	Groß-Umstadt, Ziegelwald	Stein, Letten, Stallmist, Hornspäne	Österreicher, Gutedel, Riesling	„	„	„	2. 9.	„
42	„ Steinkrück	„ Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	8. 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	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in eem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger	
													Zuckermenge	Zuckermenge und der nicht- flüchtig. Säuren						Zuckermenge und der Gesamtsäure
0,9935	9,34	2,39	0,57	—	0,06	0,50	0,7	unter 0,1	0,15	0	0,18	0,02	2,39	1,89	1,82	0,240	1,3	7,5	0,41	
0,9939	7,94	2,04	0,60	—	0,06	0,53	0,7	„	0,16	0	0,18	0,03	2,04	1,51	1,44	0,218	1,2	8,2	0,44	
0,9968	7,19	2,37	0,53	—	0,06	0,45	0,6	„	0,18	0	0,22	0,03	2,37	1,92	1,84	0,369	2,1	8,5	0,34	Naturrein.
0,9974	6,79	2,28	0,61	—	0,06	0,54	0,6	„	0,17	0	0,21	0,02	2,28	1,74	1,67	0,305	2,0	9,2	0,44	„
0,9972	6,73	2,30	0,59	—	0,06	0,51	0,6	„	0,19	0	0,23	0,03	2,30	1,79	1,71	0,306	2,1	9,4	0,40	„
0,9958	7,33	2,25	0,59	—	0,05	0,52	0,7	„	0,18	0	0,23	0,02	2,25	1,73	1,66	0,287	2,2	9,1	0,43	„
0,9970	8,98	2,18	0,62	—	0,05	0,55	0,6	„	0,18	0	0,22	0,02	2,18	1,63	1,56	0,276	1,8	6,7	0,46	„
0,9974	6,79	2,30	0,59	—	0,06	0,51	0,6	„	0,17	0	0,21	0,02	2,30	1,79	1,71	0,309	2,0	9,3	0,43	„
0,9964	7,53	1,96	0,55	—	0,07	0,46	0,6	„	0,19	0	0,23	0,03	1,96	1,50	1,41	0,273	1,5	8,1	0,37	
0,9954	8,00	1,95	0,51	—	0,06	0,43	0,7	„	0,18	0	0,22	0,02	1,95	1,52	1,44	0,290	2,1	8,4	0,34	
0,9974	8,91	2,15	0,59	—	0,06	0,50	0,7	„	0,19	0	0,22	0,02	2,15	1,65	1,56	0,274	1,8	7,6	0,41	
0,9968	8,21	2,09	0,50	—	0,06	0,43	0,6	„	0,17	0	0,19	0,02	2,09	1,66	1,59	0,326	2,1	7,4	0,35	
0,9962	9,06	2,33	0,79	—	0,07	0,70	0,7	„	0,19	0	0,22	0,02	2,33	1,63	1,54	0,262	1,5	7,3	0,61	
0,9940	8,07	2,33	0,72	—	0,05	0,66	0,7	„	0,19	0	0,21	0,02	2,33	1,67	1,61	0,252	1,7	9,2	0,57	
0,9987	5,64	2,52	0,81	—	0,06	0,74	0,7	„	0,17	0	0,22	0,02	2,52	1,78	1,71	0,340	1,9	11,9	0,66	
0,9944	7,94	2,27	0,76	—	0,06	0,70	0,7	„	0,15	0	0,17	0,01	2,27	1,57	1,51	0,318	1,8	8,8	0,63	
0,9941	6,40	2,61	0,78	—	0,06	0,71	0,7	„	0,16	0	0,19	0,01	2,61	1,90	1,83	0,239	1,6	10,6	0,63	
0,9980	8,56	2,85	0,84	—	0,06	0,83	0,7	„	0,17	0	0,20	0,02	2,85	2,02	2,01	0,294	1,8	6,1	0,75	
0,9968	9,99	2,71	0,66	—	0,06	0,65	0,6	„	0,19	0	0,22	0,03	2,71	2,06	2,05	0,272	2,0	5,3	0,56	
0,9970	7,80	2,71	0,78	—	0,07	0,70	0,7	„	0,19	0	0,21	0,02	2,71	2,01	1,93	0,297	1,6	7,1	0,61	
0,9965	8,07	2,42	0,81	—	0,06	0,74	0,7	„	0,18	0	0,22	0,02	2,42	1,68	1,61	0,295	1,8	6,6	0,65	
0,9977	6,73	2,44	0,82	—	0,05	0,76	0,7	„	0,18	0	0,20	0,02	2,44	1,66	1,60	0,258	1,5	10,2	0,67	
0,9915	9,42	2,32	0,60	—	0,05	0,54	0,7	„	0,21	0	0,23	0,03	2,32	1,78	1,72	0,210	1,6	6,9	0,44	
0,9958	9,92	2,47	0,44	—	0,06	0,37	0,7	„	0,12	0	0,16	0,01	2,47	2,10	2,03	0,324	2,2	7,1	0,31	Auf 1200 Liter Most 100 Liter Zuckerlösung
0,9974	10,36	2,57	0,53	—	0,06	0,46	0,8	„	0,17	0	0,18	0,01	2,57	2,11	2,04	0,348	2,2	7,5	0,38	Auf 1200 Liter Most 80 Liter Zuckerlösung

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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)
43	Groß-Umstadt, Neuberg und Querweg	Kies, Kalisal-petersuper-phosphat	Österreicher, Gutedel	Peronospora u. Oidium, gespritzt u. geschwefelt	13. Okt. 08 Keine	Heißer Sommer, zuletzt Regen	6. 9.	Weiß
44	„ Stachelberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	8. 9.	„
45	„ Neuberg	„ Kali-ammo-niaksuper-phosphat	Österreicher, Riesling	„	„	„	9. 9.	„
46	„ Steinkrück	„	„	„	„	„	7. 9.	„
47	„ Knosberg	Letten, Stein, Stallmist	„	„	„	„	9. 9.	„
48	„ Klingel	Stein, Stallmist	„	„	„	„	2. 9.	„
49	„ Ziegelwald, Steinkrück, Neuberg, Stachelberg	Stein, Kies, Kali- und Thomasmehl	„	„	„	„	2. 9.	„
50	„ Steinkrück, Ziegelwald	Stein, Letten, Stallmist	„	„	„	„	7. 9.	„
51	Klein-Umstadt, Stachelberg	Stein, Kies, Stallmist	Österreicher, Gutedel	„	„	„	4. 9.	„
52	„ Hönig	Letten, Stall-mist u. Super-phosphat	Gutedel	„	„	„	6. 9.	„
53	„ Stachelberg u. Hönig	Lehm, Stein, Thomasmehl und Super-phosphat	Österreicher, Riesling, Gutedel	„	„	„	7. 9.	„
54	„ Stachelberg	Kies, Stein, Stallmist	„	„	„	„	4. 9.	„
55	„ Neuberg	„	„	„	„	„	4. 9.	„
56	Richen, Stachelberg	„	Riesling	„	„	„	6. 9.	„
57	„	„	Österreicher, Riesling, Gutedel	„	„	„	4. 9.	„
58	„	Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	6. 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	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger	
													Zuckermenge	Zuckermenge und der leicht flüchtig. Säuren	Zuckermenge und der Gesamtsäure					
0,9958	7,80	1,98	0,51	—	0,05	0,45	0,6	unter 0,1	0,15	0	0,17	0,01	1,98	1,53	1,47	0,262	1,6	7,9	0,38	Auf 100 Liter Most 7 Kilo Zucker u. 6 Lit. Wasser.
0,9980	8,21	2,41	0,56	—	0,05	0,49	0,6	„	0,14	0	0,20	0,01	2,41	1,92	1,85	0,320	1,9	7,9	0,42	Auf 100 Liter Most 8 Kilo Zucker u. 7 Lit. Wasser.
0,9964	10,66	2,41	0,71	—	0,06	0,64	0,7	„	0,15	0	0,20	0,01	2,41	1,77	1,70	0,356	1,8	6,4	0,57	Auf 100 Liter Most 4 Kilo Zucker u. 3 Lit. Wasser.
0,9940	8,14	2,65	0,69	—	0,05	0,53	0,8	„	0,18	0	0,20	0,02	2,65	2,12	1,96	0,334	2,1	9,4	0,44	„
0,9954	8,42	2,38	0,69	—	0,07	0,60	0,7	„	0,19	0	0,24	0,02	2,38	1,78	1,69	0,276	1,7	8,1	0,51	Auf 100 Liter Most 7 1/2 Kilo Zucker u. 6 1/2 Lit. Wasser.
0,9960	9,99	2,50	0,46	—	0,06	0,38	0,6	„	0,14	0	0,18	0,02	2,50	2,12	2,04	0,342	1,6	6,6	0,31	Auf 100 Liter Most 3 1/2 Kilo Zucker u. 2 Lit. Wasser.
0,9970	8,84	2,24	0,55	—	0,05	0,49	0,6	„	0,11	0	0,14	0,01	2,24	1,75	1,69	0,297	1,4	7,3	0,44	„
0,9977	10,14	2,51	0,49	—	0,05	0,43	0,6	„	0,15	0	0,17	0,02	2,51	2,08	2,02	0,260	1,6	6,3	0,35	Auf 1200 Liter Most 25 Kilo Zucker und 25 Liter Wasser
0,9954	9,20	2,00	0,74	—	0,07	0,65	0,7	„	0,15	0	0,20	0,02	2,00	1,35	1,23	0,208	2,2	7,9	0,55	Auf 100 Liter Most 4 1/2 Kilo Zucker u. 4 Lit. Wasser.
0,9970	9,06	2,03	0,56	—	0,06	0,49	0,7	„	0,13	0	0,16	0,01	2,03	1,54	1,47	0,266	2,2	7,2	0,41	Auf 100 Liter Most 5 Kilo Zucker u. 5 Lit. Wasser.
0,9964	8,42	2,04	0,62	—	0,05	0,55	0,7	„	0,13	0	0,18	0,02	2,04	1,49	1,42	0,205	1,8	7,9	0,46	„
0,9948	8,84	1,93	0,44	—	0,06	0,36	0,6	„	0,12	0	0,16	0,02	1,93	1,57	1,49	0,270	1,5	6,9	0,28	Auf 100 Liter Most 5 Kilo Zucker u. 4 Lit. Wasser.
0,9962	10,22	2,00	0,60	—	0,06	0,54	0,7	„	0,15	0	0,17	0,02	2,00	1,46	1,40	0,344	1,7	7,4	0,46	„
0,9948	9,34	2,22	0,68	—	0,05	0,61	0,8	„	0,14	0	0,21	0,02	2,22	1,61	1,54	0,298	1,5	8,1	0,51	Naturrein.
0,9934	11,12	1,96	0,56	—	0,08	0,45	0,8	„	0,16	0	0,20	0,03	1,96	1,51	1,40	0,234	1,8	7,0	0,35	„
0,9956	10,74	2,37	0,72	—	0,06	0,65	0,7	„	0,17	0	0,21	0,03	2,37	1,72	1,65	0,256	1,9	6,1	0,55	Auf 100 Liter Most 2 1/2 Kilo Zucker u. 2 Lit. 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 1909	Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)
59	Richen, Stachelberg	Stein, Stallmist	Österreich, Riesling	Peronospora u. Oidium, gespritzt u. geschwefelt	13. 10. 08 Keine	Heißer Sommer, zuletzt Regen	8. 9.	Weiß
60	Heubach, Raibacher Weg	..	..	..	..	..	7. 9.	..

Übersicht der

		Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind						
			Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Verfahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin
Bergstraße:	Maxima	0,9988	10,14	2,87	0,84	—	0,08	0,83	0,7
	Minima	0,9914	5,64	1,95	0,47	—	0,04	0,40	0,5
Odenwald:	Maxima	0,9980	11,12	2,65	0,74	—	0,08	0,65	0,8
	Minima	0,9934	7,80	1,93	0,44	—	0,05	0,36	0,6

7. Elsaß-Lothringen.

A. Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen.

Bericht der landwirtschaftl. Versuchsstation Colmar i. Els. Prof. Dr. P. Kulisch.

Die Tabelle I enthält die Analysen einiger älterer Naturweine aus Elsaß-Lothringen, meist besserer Gewächse, zum Teil hervorragender Edelweine. Die Analysen bieten ein Interesse insbesondere nach der Richtung, daß sie gewisse Rückschlüsse auf die Veränderung der chemischen Gehalte unter dem Einfluß der landesüblichen Kellerbehandlung gestatten. Hervorzuheben ist in dieser Beziehung die auffallend niedrige Alkalinität der Asche, auch bei gleichzeitig hohen Aschengehalten. Ursache dieser Erscheinung ist die Anreicherung der Weine an schwefliger Säure und Schwefelsäure, teils unter dem Einfluß des Ablassens in geschwefelte Fässer, teils auch infolge der Überfüllung der Weine in solche Gebinde, die längere Zeit leer lagen und währenddessen zur Vermeidung von Schimmelbildung wiederholt mit

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	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtig. Säuren		Zuckermenge und der Gesamtsäure	Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger
0,9972	8,91	2,36	0,72	—	0,07	0,63	0,6	unter 0,1	0,18	0	0,24	0,03	2,36	1,73	1,64	0,296	1,9	6,8	0,51	Auf 100 Liter Most 5 Kilo Zucker u. 4 Lit. Wasser.
0,9952	8,84	2,40	0,58	—	0,06	0,50	0,6	„	0,15	0	0,20	0,02	2,40	1,90	1,82	0,379	1,6	6,7	0,40	Auf 100 Liter Most 6 Kilo Zucker u. 5 Lit. Wasser.

### 1908 er Weine.

Zucker	enthalten g										
	Gesamtweinsäure	Freie Weinsäure	Weinstein	Weinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der			Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger
					0,1 g übersteigenden Zuckermenge	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren	0,1 g übersteigenden Zuckermenge und der Gesamtsäure				
unter 0,1	0,21	0	0,23	0,03	2,87	2,28	2,19	0,372	2,4	11,9	0,75
—	0,12	0	0,13	0,01	1,95	1,50	1,41	0,210	1,1	5,3	0,30
unter 0,1	0,19	0	0,24	0,03	2,65	2,12	2,04	0,379	2,2	9,4	0,57
—	0,11	0	0,14	0,01	1,93	1,35	1,26	0,205	1,4	6,1	0,28

Schwefel eingebrannt und schließlich vor der Neufüllung nicht genügend lange gewässert wurden. Hand in Hand mit dieser Anreicherung an Schwefelsäure geht in geschmacklicher Hinsicht die Ausbildung des Firngeschmackes, der in dem bei einzelnen Weinen bemerkten Grade schon die Güte, namentlich die Rundung und Fülle der Weine beeinträchtigt. Es wird in der Behandlung der Weine danach zu streben sein, die übermäßige Anreicherung an schwefliger Säure und Schwefelsäure auch bei längerer Faßlagerung zu beschränken.

Verschiedene Weine enthalten trotz des höheren Alters und obwohl sie als Jungweine sicher erhebliche Mengen von Äpfelsäure aufwiesen, sehr geringe Mengen von Milchsäure. Danach ist eine Äpfelsäurezersetzung in ihnen nur in unwesentlichem Grade eingetreten; es muß also auch der Säurerückgang in ihnen ein beschränkter gewesen sein. Es ist daher kein Zufall, wenn gerade diese Weine einen für ihre Qualität ziemlich hohen Gesamtsäuregehalt haben (Weine Nr. 4, 9, 13, 15).

In größerer Zahl sind unter den älteren Weinen die Gewächse des Jahrganges 1908 vertreten. Die Weine dieses Jahrganges haben sich trotz des ursprünglich hohen Säuregehaltes auf dem Lager sehr günstig entwickelt. Sie haben wegen der fehlenden vollen Reife und Fülle zwar im allgemeinen nicht eine hohe Qualität erreicht, sind aber als reintonige, rassige, nicht schwere und sehr gesunde Mittelweine nach einiger Lagerung noch sehr geschätzt worden. Dazu trägt der weitgehende Säureabbau in diesem Jahrgang, der auch bei den vorliegenden Analysen in dem durchschnittlich sehr hohen Milchsäuregehalt sich anzeigt, ganz wesentlich bei. Auch die naturrein gebliebenen kleinen 1908er Weine haben sich sehr günstig entwickelt.

**Weine des Jahres**  
aus Oberelsaß, Unterelsaß

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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
1	Egisheim, Vordere Eich	Mittelschwerer Boden, kalkhaltig	Gemischter Satz mit $\frac{1}{3}$ Klevner	—	1900	—	Jahrgang 8. 3.
2	Egisheim, Eichrücken u. Dreistein	Schwerer Tonboden, sehr kalkhaltig	Elbling, Olver, Traminer und Riesling	—	1904	—	Jahrgang 8. 3.
3	Reichenweier, Weißengrund und Schönenburg	Kies, Gipsletten	Gutedel, Klevner, Riesling	—	1904	—	23. 2.
4	„ Seidenfaden, Munzler	—	Traminer, etwas Gutedel	Gesund	Okt. 1904 gesund	—	28. 2.
5	„ Schönenburg, Harth, Rosenburg	Gipsletten, Sandboden	Gemischter Satz	„	Okt. 1904 gesund	—	28. 2.
6	„ Schönenburg	Letten	Riesling	„	Okt. 1904 gesund	—	28. 2.
7	Oelenberg, Klostergarten	Milder Lehm-boden	Riesling	Ein wenig Peronospora	15. Okt. 1906	—	Jahrgang 28. 2.

Geschmackliche Eigenschaften und Wert der Weine (geschätzter Preis für 100 l)\*): 1. Hochfarbiger, stark firmer Klevner mit der Art stark angegorener Klevnerweine, dadurch etwas herbe und rauh. Trotzdem reif und voll. Viel Traubenbukett. Typ eines Elsässer Edelweines, der bei starker Angärung auf den Beeren gewonnen ist. M 80. — 2. Etwas hoch-

\*) Infolge des Anziehens der Weinpreise sind die hier angegebenen Zahlen für den Wert der Weine, namentlich für die geringeren Gewächse, bei gleicher Qualität um etwa 50 % höher als in den Vorjahren.



Daß auch unter den nicht reifen Elsässer Weinen sich solche Gewächse finden, die bei längerer Lagerung keinen nennenswerten Säurerückgang durch Äpfelsäurezersetzung zeigen, beweisen z. B. die Nummern 23, 33, 35 und 40 der Tabellen. Auch hier entspricht dem niedrigen Milchsäuregehalt ein verhältnismäßig hoher Gehalt an Gesamtsäure, die geschmacklich mehrfach die Qualität in nicht günstiger Weise beeinflusst.

Einzelne Weine mit sehr hohen Milchsäuregehalten zeigen auch auffallend niedrige Gehalte an Gesamtweinsäure. Hier ist die Vermutung gerechtfertigt, daß die Zersetzung der Säuren durch Organismen auch auf einen Teil der Weinsäure übergegriffen hat.

### 1900—1908

und Lothringen.

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g										Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
		Alkohol	Extrakt	Freie Säure (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		
<b>1900</b>													
Weiß	0,9939	8,14	1,93	0,58	0,20	0,10	0,45	0,09	0,19	1,93	1,48	0,202	1,2
<b>1904</b>													
Weiß	0,9941	8,25	2,04	0,60	0,12	0,08	0,50	0,12	0,22	2,02	1,52	0,206	1,4
"	0,9934	8,63	2,00	0,66	0,21	0,06	0,58	0,08	0,24	2,00	1,42	0,183	1,1
"	0,9945	8,33	2,10	0,70	0,15	0,07	0,61	0,09	0,25	2,10	1,49	0,202	0,6
"	0,9937	7,90	1,92	0,60	0,18	0,06	0,52	0,11	0,21	1,91	1,39	0,178	0,8
"	0,9935	8,41	2,02	0,68	0,21	0,07	0,59	0,10	0,24	2,02	1,43	0,201	0,7
<b>1906</b>													
Weiß	0,9963	6,74	2,01	0,48	0,17	0,07	0,39	0,14	0,12	1,97	1,58	0,290	1,3

farbiger, leicht firmer, aber voller und reifer Edelwein mit viel Bukett und sehr schöner Art. M. 80. — 3. Reifer, milder Edelzwicker mit sehr schöner Art. M. 80. — 4. Milder, voller, reifer Traminer mit großer Jahrgangsart, die aber beeinträchtigt ist durch Firne und namentlich durch Luftgeschmack. M. 90. — 5. Voller, sehr reifer und doch rassiger Wein mit viel Gewürz und viel Bukett, wertvoll durch große Reife und großen Traubengeschmack, dabei noch frisch. M. 120. — 6. Firner, durch die Rieslingart etwas harter, aber im Gewürz und Bukett sehr großer Riesling, der an alte Rheingauer erinnert. M. 120. — 7. Bukettreicher, etwas firmer Riesling mit viel Gewürz, dessen schöne Art leider durch etwas Faligeschmack beeinträchtigt wird. Fehlerhaft. 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)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910
8	Reichenweier, Dambächel u. Weißengrund	Mittelschwerer und schwerer Boden	Gutedel, Klevner, Riesling, Muskateller	—	1906	—	23. 2.
9	„ Schönenburg und Harth	Schönenburg: Letten u. Gips, Harth: Kies	Riesling, Muskateller u. Gutedel	Gesund	Okt. 1906	—	28. 2.
Jahrgang							
10	Beblenheim, Bennweierer Weg	Schwerer Kalkboden	Gemischter Satz	—	1907	—	14. 2.
11	Reichenweier, Mittellagen	—	Gutedel	—	„	—	23. 2.
12	„ Weißengrund u. Seidenfaden	Schwerer Boden	Meist Gutedel	—	„	—	23. 2.
13	„ Schönenburg und Harth	Schwerer Tonboden mit Kalk- und Kiesboden	Riesling	—	„	—	23. 2.
14	„ Mittellage, Hag	Schwerer gemischter Kiesboden	Gutedel	Etwas Wurmfäule	„	—	28. 2.
15	Mittelbergheim, Pfoeller	Schwerer Tonboden	Sylvaner	Gesund	„	—	17. 3.
16	Mittelhausen, Tannenhag, Gimbrett, Blauerberg	Mittelhausen: Schwerer Lehm, Gimbrett: Gips und Kreide	Mittelhaus.: Sylvaner, Gimbrett: Gelber Knipperle	—	1904 und 1907	—	12. 2.
Jahrgang							
17	Orschweier, Verschiedene Lagen	—	—	—	1908	—	3. 1.
18	„ Verschiedene Lagen	—	—	—	„	—	3. 1.
19	Sulzmatt, Verschiedene Lagen	—	—	—	„	—	3. 1.
20	„ Verschiedene Lagen	—	—	—	„	—	3. 1.
21	„ Wolfhag, Kantzel	Sand- und Tonboden	Gemischter Satz: Viel Traminer	Gesund	6./7. Okt.	—	8. 3.
22	„ Lenk	Lettenboden	Gutedel, Knipperle, Klevner	„	8./9. Okt.	—	8. 3.

8. Edelzwicker mit viel Gewürz und sehr ausgeprägtem, eigenartigem Bukett. Für den Jahrgang verhältnismäßig reif, aber für den allgemeinen Konsum zu viel Jahrgangsscharakter und nicht ganz harmonisch. M. 78. — 9. Wein mit viel Rasse und schönem Bukett, sehr viel Art, die aber etwas beeinträchtigt wird durch die mangelnde Reife des Jahrgangs. M. 65. — 10. Voller Zwickerwein mit schöner Klevnerart und sehr schönem Bukett. M. 60. — 11. und 12. Volle, kräftige Gutedel mit viel Weinart, aber schon etwas firm. M. 52—55. — 13. Etwas firmer und in der Säure harter, rassisger Rieslingwein mit sehr viel Gewürz und kräftigem Bukett, aber wegen der Säure ohne

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 cem sind enthalten g										Alkalität der Asche in cem n-Lauge	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		
Weiß	0,9947	7,54	2,06	0,57	0,29	0,05	0,51	0,08	0,18	2,06	1,55	0,205	1,1
„	0,9962	7,40	2,25	0,80	0,12	0,09	0,69	0,15	0,26	2,20	1,51	0,201	0,9

1907

Weiß	0,9937	8,13	1,98	0,57	0,19	0,06	0,49	0,12	0,16	1,96	1,47	0,200	1,4
„	0,9934	8,17	1,97	0,55	0,21	0,06	0,47	0,09	0,21	1,97	1,50	0,181	0,9
„	0,9934	8,37	2,07	0,55	0,23	0,05	0,49	0,10	0,18	2,07	1,58	0,194	1,2
„	0,9942	9,43	2,48	0,79	0,13	0,05	0,73	0,16	0,27	2,42	1,69	0,181	0,9
„	0,9955	7,45	2,12	0,72	0,16	0,07	0,63	0,15	0,23	2,07	1,44	0,207	0,9
„	0,9953	7,91	2,31	0,87	0,12	0,05	0,81	0,15	0,31	2,26	1,45	0,164	1,2
„	0,9943	7,91	2,12	0,64	0,26	0,06	0,56	0,06	0,24	2,12	1,56	0,153	1,5

1908

Weiß	0,9988	5,15	1,98	0,74	0,38	0,05	0,68	0,09	0,26	1,98	1,30	0,200	2,0
„	0,9982	5,63	2,01	0,75	0,32	0,06	0,67	0,14	0,24	1,97	1,30	0,199	1,7
„	0,9980	5,67	1,94	0,74	0,34	0,08	0,64	0,08	0,27	1,94	1,30	0,174	1,7
„	0,9984	5,43	2,01	0,74	0,33	0,06	0,66	0,07	0,27	2,01	1,35	0,188	1,7
„	0,9984	6,95	2,55	0,63	0,46	0,06	0,55	0,17	0,14	2,48	1,93	0,292	2,5
„	0,9956	7,36	2,10	0,58	0,43	0,07	0,49	0,07	0,15	2,10	1,67	0,194	1,9

große Reife. M. 90. — 14. Voller Zwicker mit viel Weinbukett, aber schon etwas firm und dadurch hart. M. 56. — 15. Pikant säuerlicher, kräftiger Tischwein mit viel Gewürz und sehr schöner Art, der trotz der hohen Säure durchaus nicht unreif ist. M. 58. — 16. Wohlgepflegter besserer Landwein des Unterelsaß im Zwickercharakter, leicht firm, aber doch in der Säure milde und reif. Viel Weinbukett. M. 58. — 17. — 20. Säuerliche, etwas dünne, unreife Tischweine im Charakter kleiner Winzerweine. M. 40 — 44. — 21. u. 22. Für den Jahrgang reife, ziemlich volle Weine mit viel Gewürz und Bukett. Zwickerweine aus Mitteljahr und Berglagen. M. 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
23	Egisheim	—	—	—	—	—	3. 1.
24	„ Vordere Eich und Stagelgasse	Leichter bis mittelschwerer, sehr kalkhaltiger Boden	Klevner u. Knipperle	—	1908	—	7. 3.
25	Wettolsheim, Verschiedene Lagen	—	—	—	„	—	3. 1.
26	Beblenheim, Bemmweierer Weg	Schwerer Kalkboden	Gemischter Satz	—	„	—	14. 2.
27	Reichenweier, Weißengrund und Schönenburg	Schwerer Boden	Gutedel, Riesling, Muskateller	—	„	—	21. 2.
28	Rappoltsweiler, Osterberg	Grund-u. Lettenboden	Gemischter Satz	—	Ende Sept. 1908, Traubenfäulnis	—	8. 3.
29	„ Forst	Grundboden	„	—	Ende Sept. 1908	—	8. 3.
30	Mittelbergheim, Blitt	Quarzboden	Elbling mit etwas Sylvaner	Gesund	2. Okt. 1908, nicht vollreif	—	15. 3.
31	„ Berg	Lehmboden	Sylvaner	„	3. Okt. 1908, gesund	—	15. 3.
32	„ Hagel	Kalkreicher und lehmiger Boden	„ u. Klevner	„	6. Okt. 1908, gesund u. gut reif	—	15. 3.
33	„ Brandluft	Leichter, kalkiger Lehm- boden	Riesling, Gutedel, Sylvaner	„	7. Okt. 1908, gesund und reif	—	15. 3.
34	„ Rittenay	Lehmiger Quarz- boden	Riesling	„	8. Okt. 1908, gesund und reif	—	15. 3.
35	Barr, Berglage	—	„	—	1908	—	3. 1.
36	„ Steige	Kalkhaltiger Tonboden	Traminer	Gesund	8. Okt. 1908, gesund	—	23. 2.
37	Gertweiler, Eichreben	Sandiger Lehm- boden	Sylvaner	„	8. Okt. 1908, gesund	—	23. 2.
38	„ Bei des Brüders Häusel	Schwerer, tonhaltiger, steiniger Boden	Gutedel, Elbling, Sylvaner	„	6. Okt. 1908, gesund	—	23. 2.

23. Säuerlicher Tischwein; trotz der hohen Säure nicht unreif. M. 44. — 24. Nicht schwerer, aber in seiner Art sehr ausgeprägter Klevnerwein mit milder Säure und einem für den Jahrgang sehr entwickelten Bukett. M. 60. — 25. Ein etwas plumper, in der Art unfeiner, aber nicht saurer, kleiner Tischwein. M. 42. — 26. Vollerer Gutedeltischwein mit ziemlich reifer Art. M. 47. — 27. Reifer, voller Edelzwicker mit sehr schönem Bukett. M. 65. — 28. und 29. Pikant säuerliche, nicht schwere, aber reintonige und rassige Zwickerweine mit sehr schöner Art und viel Traubengeschmack. M. 48. — 30. Leicht säuerlicher, rassiger Wein mit ausgeprägtem Gewürz und Bukett. M. 50. — 31. Nicht reifer, aber rassiger und sehr reintoniger besserer Tischwein mit schöner Sylvanerart. M. 52. — 32. Voller, reifer Wein mit schöner Burgunderart und sehr schönem Bukett; für den Jahrgang

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in cem n-Lauge
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden		Mineralbestandteile	
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		
Weiß	0,9985	5,82	2,14	0,97	0,08	0,04	0,92	0,07	0,27	2,14	1,22	0,201	2,1
„	0,9974	6,94	2,39	0,66	0,26	0,08	0,56	0,17	0,15	2,32	1,76	0,252	2,0
„	0,9972	6,34	2,10	0,68	0,35	0,04	0,63	0,13	0,21	2,07	1,44	0,201	1,9
„	0,9966	6,43	2,04	0,63	0,27	0,06	0,55	0,13	0,16	2,01	1,46	0,246	1,8
„	0,9956	8,02	2,32	0,65	0,26	0,05	0,59	0,15	0,13	2,27	1,68	0,244	1,5
„	0,9970	6,75	2,12	0,67	0,29	0,06	0,59	0,08	0,19	2,12	1,53	0,225	1,7
„	0,9971	6,48	2,08	0,61	0,29	0,06	0,53	0,13	0,18	2,05	1,52	0,232	2,0
„	0,9977	6,11	2,07	0,75	0,28	0,06	0,67	0,09	0,23	2,07	1,40	0,191	1,2
„	0,9976	6,20	2,05	0,70	0,44	0,06	0,62	0,12	0,23	2,03	1,41	0,204	1,5
„	0,9955	7,85	2,21	0,66	0,35	0,06	0,58	0,15	0,21	2,16	1,58	0,183	1,5
„	0,9954	8,51	2,39	0,80	0,13	0,05	0,74	0,15	0,24	2,34	1,60	0,184	1,6
„	0,9951	8,05	2,18	0,66	0,31	0,06	0,58	0,15	0,24	2,13	1,55	0,162	1,4
„	0,9981	7,78	2,76	1,06	0,09	0,04	1,01	0,21	0,26	2,65	1,64	0,215	1,2
„	0,9959	8,13	2,61	0,80	0,16	0,04	0,75	0,16	0,20	2,55	1,80	0,180	1,0
„	0,9951	7,11	1,91	0,65	0,33	0,05	0,59	0,08	0,22	1,91	1,32	0,168	1,2
„	0,9945	7,19	1,86	0,63	0,28	0,07	0,54	0,06	0,25	1,86	1,32	0,177	1,3

sehr reif. M. 63. — 33. Pikanter, gewürz- und bukketreicher, reintoniger und rassiger, aber etwas säuerlicher Zwickler mit schönem Bukett. M. 68. — 34. Würziger, voller, dabei fein säuerlicher Riesling mit sehr schöner Art. M. 78. — 35. Ein etwas hochfarbiger, schon firmer, säuerlicher, bukkettiger Weißwein, der aber unreif erscheint. M. 60. — 36. Fein säuerlicher, dadurch rassiger und zugleich eleganter Traminer mit sehr schönem Gewürz, mit nicht sehr großem, aber charakteristischem und schönem Bukett. Leider etwas Bodengeschmack. M. 80. — 37. Fein säuerlicher, dabei aber weiniger Sylvaner mit der Art besserer Zwicklerweine, obwohl nicht ganz reif. Wegen der schönen Art ein sehr beachtenswerter Wein. M. 58. — 38. Im Gesamtcharakter dem vorhergehenden ähnlich. Milder, aber viel weniger Art. M. 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
39	Goxweiler, Kübelholz	Schwerer Tonboden	Sylvaner	Sauerwurm	28. Sept. 1908, Traubenfäulnis	—	17. 3.
40	„ Im Boß	Schwerer Lettenboden	Elbling und Riesling	„	2. Okt. 1908, Traubenfäulnis	—	17. 3.

Lothrin-

41	Bourdonnaye, Südliche Lage	Lehmbodēn	Gamay	Gesund	3. Okt. 1908, zieml. gesund	—	12. 2.
----	----------------------------	-----------	-------	--------	-----------------------------	---	--------

39. Gewöhnlicher, nicht sauberer Tischwein, dessen Art durch übermäßige Berührung mit Luft etwas beeinträchtigt. M. 45. — 40. Ausgeprägt saurer, harter, sonst aber rassiger Wein, dessen Art durch starken Luftgeschmack sehr beeinträchtigt ist. M. 43. — 41. Ziemlich reifer, in der Säure keineswegs

Die Tabellen II und III enthalten die Analysen der 1909er Weine aus dem Versuchskeller der landwirtschaftlichen Versuchsstation und aus Privatkellern des Landes. Wenn die Zahl der untersuchten Weine eine wesentlich geringere ist als in den Vorjahren, so ist dies in erster Linie darauf zurückzuführen, daß in den einzelnen Kellereien der geringe Herbstertag die gesonderte Einlagerung der Weine ver-

Tabelle  
Jahrgang 1909. Weine aus dem Versuchskeller der  
Untersucht zur Zeit des zweiten

Laufende Nr.	Gemarkung	Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeitpunkt der Untersuchung	Spezifisches Gewicht
					1909	
<b>A. Weiß-</b>						
1	Colmar	Endlen	Kies	Klaretwein	17. 11.	0,9994
2	„	„	„	Riesling	17. 11.	1,0001
3	„	„	„	Klevner-Traminer	17. 11.	0,9994
4	„	„	„	Gutedel	1. 12.	0,9976
5	„	„	„	Gemisch	1. 12.	1,0003
6	„	Winzenheimer Huben	Lehm	Gemisch zahlreicher Sorten (Rebsortiment)	17. 5. 1910	0,9992

Geschmackliche Eigenschaften und Wert der Weine (geschätzter Preis für 100): 1. Stark hochfarbiger, durch Traubenfäulnis leicht bräunlicher Klaretwein mit viel Körper und milder Säure, aber noch sehr unentwickelt. M. 46. — 2. Leichter, pikanter Riesling ohne großes Bukett und ohne Rasse in der Art besserer Zwickerweine. M. 62. — 3. Voller, leicht

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schließwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtwinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden		Mineralbestandteile	Alkalität der Asche in cem n-Lauge
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		
Weiß	0,9957	7,16	2,02	0,58	0,28	0,07	0,49	0,06	0,18	2,02	1,53	0,202	1,5
"	0,9987	5,99	2,24	1,04	0,14	0,06	0,96	0,08	0,33	2,24	1,28	0,218	0,8

gen.

Weiß	0,9951	7,53	2,10	0,66	0,37	0,04	0,61	0,22	0,22	1,98	1,37	0,159	1,7
------	--------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-----

harter Gamay-Claret mit dem ausgeprägtesten Bukett Lothringer Claretweine. Wohlgepflegter und charakteristischer Wein seiner Art. M. 55.

schiedener Lagen und Gewächse nicht ermöglichte. Die notwendig gewordene Vermischung von Mosten verschiedener Herkunft und Art in einem Faß hat naturgemäß auch die individuellen Unterschiede der einzelnen Weine etwas verwischt, woraus sich die große Gleichmäßigkeit der Weine zum Teil erklärt.

Ganz auffallend tritt uns diese schon im Alkoholgehalte entgegen. Nur ganz

## II.

landwirtschaftlichen Versuchstation Colmar.  
Ablassens als Jungwein.

In 100 ccm sind enthalten g																
Alkohol	Gesamtsäure	Flüchtige Säure	Nichtflücht. Säure	Gesamtwinsäure	Milchsäure	Extrakt	Extrakt nach Ab- zug des Zuckers	Extrakt nach Ab- zug der nicht- flüchtigen Säure	Asche	Zucker	Glycerin	Phosphatrest PO <sub>4</sub>	Stickstoff	Gesamt-Alkali in cem Normal-Natron- Lauge	Wasserlös. Alkalinität in cem Normal-Natron- Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin
6,51	0,64	0,06	0,56	0,23	0,21	2,68	2,65	2,12	0,288	0,13	0,7	0,047	0,061	2,6	1,5	10,8
6,23	0,60	0,05	0,54	0,22	0,26	2,66	2,56	2,02	0,282	0,20	0,7	0,059	0,033	2,7	1,5	11,2
6,26	0,54	0,05	0,48	0,26	0,22	2,57	2,53	2,05	0,297	0,14	0,7	0,048	0,059	2,7	1,8	11,2
6,88	0,64	0,05	0,58	0,29	0,33	2,31	2,26	1,73	0,271	0,15	0,7	0,048	0,035	2,3	1,3	10,2
5,79	0,64	0,08	0,54	0,23	0,37	2,51	2,41	1,97	0,294	0,20	0,6	0,060	0,059	2,5	1,7	10,4
5,68	0,74	0,07	0,65	0,33	0,24	2,33	2,31	1,66	0,204	0,12	0,6	0,033	0,055	1,9	1,2	10,5

süßer, milder, dabei nicht schwerer Wein in der Art guter Edelzwicker. M. 62. — 4. Auffallend milder, reintoniger, leicht süßer Gutdeltischwein mit schöner Traubenart, ganz überraschend reif. M. 58. — 5. Milder, ziemlich reifer Tischwein mit nicht ganz sauberer Art. M. 44. — 6. Gesunder, herbsäuerlicher Tischwein mit leidlicher Reife, aber ohne ausgeprägte Weinart. M. 42.

wenige Weine überschreiten im Alkohol die Grenze von 7,5 g nach oben; keine einzige der untersuchten Proben erreicht einen Alkoholgehalt von 8 g, obwohl unter den untersuchten Weinen die besten Gewächse des Jahrganges vertreten sein dürften. Schon diese Tatsache allein beweist das vollständige Fehlen von Spitzen im Jahrgange 1909. Die Analyse der Weine bestätigt daher in ganz überraschender Weise die große Ähnlichkeit der Einzelgewächse des Jahrganges, die schon bei den Mostanalysen hervorgehoben wurde. Sie zeigt sich mehr oder weniger — im Gegensatz zu anderen Jahrgängen — bei allen wichtigeren Weinbestandteilen, die von der Beschaffenheit der Moste abhängen.

Die Säuregehalte sind im allgemeinen für einen so geringen Jahrgang auffallend niedrig. Eine Ausnahme machen einige wenige Weine, die, wie sich aus dem geringen Milchsäuregehalt ergibt, einen stärkeren biologischen Säurerückgang nicht durch-

Tabelle

Weine des

Weine, erhoben bei privaten Besitzern des Landes und untersucht

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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
	<b>A. Weiß-Ober-</b>						
1	Reiningen, Kloster Oelenberg, Klostergarten	Milder Lehm-boden	Grauburgunder	Wurm	12. 10. 1909	—	28. 2.
2	Gebweiler, Schimberg	Vogesensand-boden	Gemischter Satz	—	Mittelmäßig gesund	—	27. 1.
3	„ Kitterle	„	„	—	„	—	27. 1.
4	Rufach, Isenburg	„	Riesling	Gesund	Gesund	—	27. 1.
5	„ „	„	Grauburgunder	—	Ziempl. faul	—	27. 1.
6	„ „	„	Gemischter Satz	Mittelmäßig gesund	Mittelmäßig gesund	—	27. 1.
7	Sulzmatt, Wolfshag, Kanzel	Sand- und Ton-boden	Gemischter Satz viel Edelgewächs	—	8./9. 10., etwas faulig	—	8. 3.
8	„ Berg	Kalkhaltiger Lehm-boden	Klevner und Elbling	—	10 12. 10., gesund	—	8. 3.

Geschmackliche Eigenschaften und Wert der Weine (geschätzter Preis für 100 l)\*): 1. Für den Jahrgang und die geringe Lage auffallend milder Klevner mit ziemlich reifer Art. M. 52. — 2. Milder, in der Säure auffallend reifer, voller, würziger Zwickerwein.

\*) Infolge des Anziehens der Weinpreise sind die hier angegebenen Zahlen für den Wert der Weine, namentlich für die geringeren Gewächse, bei gleicher Qualität um etwa 50 % höher als in den Vorjahren. Überhaupt können die Wertangaben nur als ganz annähernde Schätzungen verwertet werden.



gemacht haben. Zu nennen sind nach dieser Richtung z. B. die Nummern 4, 7, 14, 17, 24, 33, 51, 71, 75 und 82 der Tabellen. Auch hier ist bei der Kostprobe in der Mehrzahl der Fälle das geschmackliche Hervortreten der Säure hervorgehoben worden. Im übrigen sind die Milchsäuregehalte der 1909er Weine allgemein sehr beträchtlich. Darin kommt zum Ausdruck, daß in dem Jahrgang 1909 im allgemeinen der Säurerückgang ein starker war und zwar trat die biologische Säurezersetzung, soweit wir darüber Beobachtungen anstellen konnten, außerordentlich früh ein. Der Jahrgang 1909 gehört nach unseren Feststellungen jedenfalls zu denjenigen, in welchen eine Neigung zur Säurezersetzung in ausgeprägtestem Maße sich zeigte. Selbst diejenigen Momente, welche sonst nach unseren Erfahrungen den Säurerückgang sehr erschweren, wie z. B. kältere Lagerung und frühes Ablassen von der Hefe, vermochten bei unseren diesjährigen Versuchen nicht, das Eintreten der Äpfelsäurezer-

III.

Jahres 1909.

als Jungweine kurz vor, bei oder nach dem ersten Ablassen.

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 cem sind enthalten g										Alkalität der Asche in cem n-Lauge	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		

weine.

Elsaß.

Weiß	0,9968	7,10	2,33	0,58	0,35	0,07	0,49	0,07	0,17	2,33	1,84	0,252	1,9
„	0,9966	7,30	2,33	0,55	0,27	0,09	0,44	0,11	0,17	2,22	1,78	0,218	1,7
„	0,9954	7,90	2,19	0,56	0,24	0,06	0,48	0,11	0,19	2,18	1,70	0,196	1,5
„	1,0031	7,10	3,64	0,75	0,08	0,06	0,67	1,61	0,24	2,13	1,46	0,214	1,4
„	0,9959	7,75	2,20	0,63	0,22	0,06	0,55	0,13	0,26	2,17	1,62	0,200	1,9
„	0,9955	7,59	2,08	0,60	0,30	0,06	0,52	0,09	0,23	2,08	1,56	0,179	1,7
„	0,9990	6,46	2,49	0,94	0,11	0,06	0,86	0,12	0,25	2,47	1,61	0,196	1,9
„	0,9967	6,79	1,98	0,63	0,35	0,08	0,53	0,09	0,22	1,98	1,45	0,159	1,9

M. 50. — 3. Überraschend schöner Wein. Voller, kräftiger, leicht süßer und zugleich rassisger Zwickelwein mit viel Gewürz und schönem Bukett. M. 60. — 4. Noch süßer, reifer, im Gewürz und Bukett auffallend schöner Riesling ohne störenden Jahrgangscharakter. Zurzeit direkt edel. M. 90. — 5. Reifer, milder Burgunderqualitätswein mit schöner Burgunderart und viel Rasse. Für den Jahrgang überraschend schön. M. 63. — 6. Für den Jahrgang sehr reifer, voller, milder, besserer Zwickelwein mit leichter reifer Süße und überraschend schönem Gewürz und Bukett und viel Art. M. 55. — 7. Etwas säuerlicher, besserer Tischwein mit kräftigem Weinbukett. M. 46. — 8. Säuerlicher, dünner, etwas magerer Tischwein mit sauberer Art. M. 44.

setzung endgültig zu hindern. Es mag dahingestellt bleiben, inwieweit die in fast allen Gewächsen überaus starke Traubenfäulnis hinsichtlich des Vorhandenseins der Mikroorganismen im Wein und der Lebensbedingungen für diese günstige Verhältnisse geschaffen hat. Als förderndes Moment für den Säurerückgang kommt jedenfalls wesentlich in Betracht der Umstand, daß infolge der frühen Lese und der warmen Herbstwitterung die Jungweine längere Zeit bei verhältnismäßig hohen Temperaturen lagerten. Auch in ansich kühleren Kellern sind die den Säurerückgang verhindernden, ganz niedrigen Temperaturen unter 10 Grad im letzten Winter vielfach überhaupt nicht eingetreten.

Die Befürchtung, daß infolge des nassen Herbstes und der Traubenfäulnis hinsichtlich der Extraktbestandteile ungünstige Verhältnisse in den Weinen gegeben sein würden, hat sich für die Elsässer Weine nicht bestätigt. Die Extraktgehalte sind im allgemeinen eher hoch zu nennen. Niedrige Extraktreste kommen allerdings auch in

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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
9	Egisheim, Eich	Letten mit Kalk	Elbling	—	1909 Traubenfäulnis	—	9. 2.
10	„ Lokersteig	Sandstein mit Kalk	Gemisch	—	1909 gesund	—	9. 2.
11	„ Bechtal und Sundgaf	Kalkboden und schwerer Tonboden	Sylvaner, Knipperle, Riesling und Buketttrauben	—	„ „	—	9. 2.
12	„ Sundel und Pfirsichberg	Kalkboden	Knipperle	—	1909 Traubenfäulnis	—	9. 2.
13	„ Berg u. Ebene	Berg u. Ebene	Gemischter Satz	—	1.—5. Okt., Traubenfäulnis	—	14. 2.
14	„ Verschiedene Lagen	—	„	—	27. 9.—3. 10., Traubenfäulnis	—	14. 2.
15	„ Berglagen	—	„	—	27. 9.—7. 10., etwas Traubenfäulnis	—	14. 2.
16	„ „	—	Bessere Sorten, auch Muskateller	—	„	—	14. 2.
17	„ Mittlere Berglagen	Mittelstarker, kalkhaltiger Boden	Gemischter Satz, vorwiegend Knipperle	Reben und Trauben ziemlich gesund	1909 zieml. gesund	—	7. 3.

9. und 10. Säuerliche, magere, etwas unreife, aber reintonige Tischweine. M. 38–40. — 11. Pikant säuerlicher, dabei voller gewürz- und bukettreicher, besserer Tischwein im Zwickercharakter. M. 50. — 12.–15. Milde, für den Jahrgang verhältnismäßig reife Tischweine mit Knipperleart. M. 44–45.

diesem Jahre, namentlich in sauren Weinen gewisser Berglagen, vereinzelt vor, ohne daß indessen die beobachteten Gehalte die früheren Grenzzahlen unterschritten hätten. Außerordentlich hoch sind dagegen durchschnittlich und namentlich bei einzelnen Gewächsen die Mineralstoffgehalte. Diese Erscheinung ist zweifellos zurückzuführen darauf, daß infolge der Traubenfäulnis die Mineralstoffgehalte der Beerenteile mehr als aus gesunden Trauben in den Most übergetreten sind. Namentlich diejenigen Weine unseres Landes, welche von Knipperlegewächsen stammen, weisen in dem Verhältnis der Extraktstoffe zu Mineralstoffgehalten statt des sonst häufig obwaltenden Verhältnisses von 10 zu 1 ein solches von etwa 6 zu 1 auf.

Im übrigen zeigen die gefundenen Zahlen wenig Auffallendes. Die nachstehende Tabelle IV gibt für die in größerer Zahl untersuchten Weine einen Überblick über die Höchst- und Mindestgehalte. (Siehe Seite 120).

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schülerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g										Alkalität der Asche in cem n-Lauge	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		
Weiß	0,9981	6,03	2,12	0,72	0,41	0,04	0,67	0,12	0,23	2,10	1,43	0,194	1,8
„	0,9968	6,03	1,76	0,70	0,40	0,06	0,62	0,07	0,25	1,76	1,14	0,169	1,7
„	0,9980	5,83	2,06	0,75	0,35	0,07	0,66	0,08	0,24	2,06	1,40	0,178	1,7
„	0,9980	5,71	1,96	0,68	0,37	0,09	0,57	0,09	0,20	1,96	1,39	0,204	1,8
„	0,9962	6,06	1,83	0,61	0,27	0,08	0,51	0,09	0,24	1,83	1,32	0,206	1,7
„	0,9974	6,04	1,92	0,78	0,16	0,05	0,72	0,07	0,24	1,92	1,20	0,190	2,2
„	0,9963	6,39	1,83	0,67	0,34	0,05	0,61	0,07	0,27	1,83	1,22	0,192	1,8
„	0,9967	6,32	1,95	0,66	0,32	0,06	0,58	0,10	0,24	1,95	1,37	0,190	1,8
„	0,9990	5,46	2,14	0,91	0,06	0,04	0,86	0,12	0,24	2,12	1,26	0,215	2,1

— 16. Voller, kräftiger Zwickerwein mit schöner Weinart und Bukett. Für den Jahrgang auffallend reif. M. 50. — 17. Rassiger, reintoniger, fein säuerlicher, gesunder Tischwein aus Berglagen mit schöner Art. M. 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 Trauben)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910
18	Egisheim, Mittlere Berglagen	Mittelstarker, kalkhaltiger Boden	Gemischter Satz, vorw. Elbling	Reben zieml. gesund	1909 zieml. gesund	—	7. 3.
19	„ Dreistein und Groth, vorzügl. Berglagen	Sehr kalkhaltiger Tonboden	Traminer, Riesling und Knipperle	Reben tadellos gesund	1909 tadellos gesund	—	7. 3.
20	Türkheim, Verschiedene Lagen	Vogesensandboden	Gemischter Satz	—	1909	—	27. 1.
21	Ammerschweier, Verschiedene Lagen	Kalkboden	„	—	„	—	27. 1.
22	„ Sommerberg	Fauler Granitboden	Knipperle, Sylvaner	—	6. 10. gesund, Sylvaner besonders reif	—	8. 3.
23	„ Hassengrab, Birgele, Burbert	Hassengrab, Birgele: Grundboden mit Kies, Burbert: Lehm mit Kalk	Knipperle, Gutedel	Knipperle: Sauerwurm, Gutedel: gesund	27. 9.	—	8. 3.
24	„ Zuechen	Mittelschwerer Grundboden	Knipperle	—	1. 10. Fäulnis	—	8. 3.
25	„ Verschiedene Lagen	Verschieden	Gemischter Satz	—	7./8. 10.	—	30. 3.
26	„ Verschiedene Lagen	Kalkboden	„ <sup>1</sup> / <sub>5</sub> Portugieser weiß	—	4./5. 10.	—	30. 3.
27	„ Verschiedene Lagen, <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Ebene	Verschieden	Gutedel und Knipperle, <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Traminer	—	2./3. 10. wenig faul	—	30. 3.
28	„ Verschiedene frühe Lagen	Kiesboden	Knipperle	Wurm	29./30. 9. Wurmfäulnis	—	30. 3.
29	Kienzheim, Verschiedene ebene Lagen	Meist durchlässiger Grund- u. Kiesboden	„	Sauerwurm	23.—25. 9. Trauben sehr faul, Reben sonst gesund	—	28. 2.
30	„ Berglage, Theobaldsbrunnen und Altenburg	Kalk- u. Lehm- boden	„ u. Gutedel	Etwas Sauerwurm, Gutedel, wenig Peronospora	6./7. 10.	—	4. 3.
31	„ Bin u. Tempelsbaum, Fuß d. Berges	Sehr tiefgründiger Sandboden	Edelsorten: Traminer, Weiß- und Grauklevner, Orange- trauben, Bukettrauben	Sauerwurm	28. 9. Sehr sauerwurmfaul, verhältnismäßig zu früh ge-herbstet	—	4. 3.

18. Rassiger Elblingwein mit pikanter Säure, aber für den Jahrgang auffallend viel Weinart. M. 45. — 19. Rassiges Edelgewächs von gemischtem Satz mit einer für den Jahrgang auffallend schönen Art und viel Bukett. Schöner Qualitätswein, trotz der etwas ausgeprägten Säure. M. 65. — 20. Gewöhnlicher, noch in Nachgärung befindlicher, dadurch unsauberer, nicht saurer, leichter, dünner Wein, der sich zurzeit in Säurezersetzung befindet. M. 34. — 21.—26. Leicht säuerliche,

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in cem n-Lauge
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtwinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden		Mineralbestandteile	
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		
Weiß	0,9987	5,57	2,16	0,86	0,16	0,05	0,80	0,12	0,24	2,14	1,34	0,208	2,0
„	0,9955	7,26	2,01	0,65	0,20	0,06	0,57	0,12	0,22	1,99	1,42	0,174	1,6
„	0,9991	5,73	2,20	0,58	0,36	0,08	0,48	0,10	0,13	2,20	1,72	0,291	2,6
„	0,9995	5,70	2,31	0,83	0,27	0,05	0,77	0,11	0,13	2,30	1,53	0,280	2,3
„	0,9977	6,09	2,04	0,51	0,44	0,05	0,45	0,10	0,13	2,04	1,59	0,279	2,5
„	0,9981	5,93	2,05	0,67	0,29	0,08	0,57	0,10	0,15	2,05	1,46	0,242	2,4
„	0,9986	6,23	2,32	0,90	0,08	0,06	0,82	0,14	0,16	2,28	1,46	0,244	2,0
„	0,9983	6,43	2,27	0,54	0,35	0,07	0,45	0,14	0,12	2,23	1,78	0,265	2,4
„	0,9984	6,09	2,21	0,61	0,32	0,06	0,53	0,13	0,15	2,18	1,65	0,254	2,3
„	0,9991	5,93	2,28	0,60	0,37	0,05	0,54	0,12	0,10	2,26	1,72	0,284	2,5
„	0,9993	5,90	2,29	0,58	0,36	0,06	0,50	0,12	0,13	2,27	1,77	0,262	2,5
„	1,0003	5,41	2,22	0,61	0,58	0,10	0,48	0,11	0,08	2,21	1,73	0,322	2,9
„	0,9993	5,89	2,28	0,63	0,33	0,09	0,52	0,11	0,14	2,27	1,75	0,293	2,6
„	1,0005	5,53	2,51	0,64	0,35	0,10	0,51	0,17	0,12	2,44	1,93	0,372	3,1

etwas dünne, nicht gerade unreife, aber magere, kleine Tischweine. M. 38—45. — 27. Besserer Tischwein, dessen gute Weinart durch leichtes Rahmsein beeinträchtigt wird. M. 45. — 28. u. 29. Milde, auffallend säurearme Knipperleweine. M. 43—45. — 30. Für den Jahrgang auffallend milder, direkt etwas süßer, reifer Tischwein, in dem die milde Gutedelart vorherrscht. M. 45. — 31. Für den Jahrgang ziemlich reifer voller Zwickerwein ohne ausgeprägtes Bukett und noch sehr unfertig. M. 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
32	Kienzheim, Tempelsbaum u. Weinbächel	Tiefgründiger Sand- u. leichter Grundboden	Riesling mit ungefähr 30% Sylvaner	Sauerwurm	1. u. 7. 10 Riesling sehr sauerwurmfaul, Sylvaner gesund	—	4. 3.
33	Mittelweier, Bouxberg	Geröll	Knipperle	—	1909	—	16. 2.
34	„ Leimengrube	Schwerer Boden	„	—	„	—	16. 2.
35	„ Gauchmatte	„	„	—	„	—	16. 2.
36	„ Hang	Lettenboden	„	—	„	—	16. 2.
37	„ Bouxwasen	Schwerer Boden	„	—	„	—	16. 2.
38	Bebelnheim, Durchschnitt von mittleren Berglagen	Verschieden	Vorwiegend Gutedel	—	„	—	14. 3.
39	„ Durchschnitt d. ebenen Lagen	„	„	—	„	—	14. 2.
40	„ Mittellage, Rappoltsweiler Weg	Kalkboden	Gemischter Satz, meist Gutedel	—	7. 10. zieml. faul	—	15. 3.
41	Reichenweier, Verschiedene gute Lagen	Lehm- u. Tonboden	$\frac{2}{3}$ Gutedel, $\frac{1}{3}$ Burgunder	Gesund	29. 9.—1. 10. Teilweise sehr faul, teils zieml. gesund	—	9. 3.
42	„ Verschiedene Lagen	Verschieden	Gutedel	—	5./6. 10. zur Hälfte faul u. wurmig	—	8. 3.
43	„ Verschiedene Lagen	—	„	—	1909 zieml. faul	—	17. 3.
44	„ Schönenburg	—	$\frac{1}{2}$ Gutedel, $\frac{1}{2}$ Klevner	—	„	—	17. 3.
45	Rappoltsweiler, Dusenbach	Leichter Grundboden	Gemischter Satz	Wurm	30. 9. Wurmfäule	—	16. 2.
46	„ Turnert, Gans	„	„	„	2. 10. Wurmfäule	—	16. 2.
47	„ Roselack und Forst	Mittelschwerer Grundboden	„	„	6. 10. Wurmfäule	—	16. 2.
48	„ Kastel	Schwerer Tonboden	Gutedel	„	Ende September Wurmfäule	—	21. 2.
49	„ Hagel	Sandboden	„	Zieml. wurmfrei	Anf. Okt.	—	21. 2.
50	„ Verschiedene Lagen	—	„	Wurm	„ Fäulnis	—	21. 2.
51	„ Geisberg	—	Riesling	—	Mitte Okt.	—	21. 2.

32. Leicht säuerlicher, nicht ganz reifer besserer Tischwein mit schönem Gewürz aber ohne ausgeprägtes Rieslingbukett. M. 52. — 33. Reintöniger, rassiger aber ausgeprägt säuerlicher und dadurch unreifer Wein. M. 40. — 34.—39. In der Säure milde, nicht unreife aber dünne und magere Tischweine. M. 40—42. — 40. Rahmer Weißwein, dessen Eigenschaften durch diesen Fehler vollständig verdeckt sind. — 41. In der Säure sehr milder, ziemlich reifer besserer Tischwein mit schönem Bukett. M. 55. — 42. Leicht säuerlicher, nicht ganz reifer Gutedel-Tischwein

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g											Alkalität der Asche in ccm n-Lauge
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Mösinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden		Mineralbestandteile	
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		
Weiß	0,9983	6,03	2,10	0,61	0,32	0,07	0,52	0,09	0,18	2,10	1,58	0,244	2,2
„	0,9999	5,26	2,25	0,99	0,07	0,04	0,94	0,08	0,23	2,25	1,31	0,211	2,1
„	0,9977	5,46	2,04	0,60	0,32	0,05	0,54	0,09	0,20	2,04	1,50	0,192	1,7
„	0,9990	5,13	1,96	0,61	0,35	0,05	0,55	0,10	0,16	1,96	1,41	0,217	2,3
„	0,9975	5,79	1,89	0,63	0,29	0,04	0,58	0,09	0,21	1,89	1,31	0,188	1,7
„	0,9980	5,47	1,83	0,60	0,31	0,05	0,54	0,10	0,19	1,83	1,29	0,198	1,7
„	0,9966	6,33	1,96	0,61	0,27	0,06	0,53	0,09	0,19	1,96	1,43	0,206	2,1
„	0,9956	6,52	1,85	0,61	0,33	0,06	0,53	0,09	0,20	1,85	1,32	0,187	1,9
„	0,9988	5,71	2,25	0,51	0,29	0,07	0,42	0,16	0,12	2,19	1,77	0,246	2,5
„	0,9975	6,73	2,28	0,61	0,32	0,04	0,56	0,15	0,14	2,23	1,67	0,244	1,9
„	0,9989	5,62	2,11	0,60	0,31	0,05	0,54	0,14	0,16	2,07	1,53	0,252	2,3
„	0,9974	6,01	1,87	0,74	0,22	0,06	0,66	0,09	0,17	1,87	1,21	0,192	2,2
„	0,9958	7,34	2,03	0,71	0,26	0,04	0,66	0,11	0,19	2,02	1,36	0,169	1,8
„	0,9975	6,55	2,22	0,63	0,27	0,10	0,50	0,13	0,18	2,19	1,69	0,214	1,7
„	0,9983	6,37	2,31	0,62	0,34	0,05	0,56	0,16	0,14	2,25	1,69	0,232	1,8
„	0,9973	6,46	2,13	0,63	0,38	0,05	0,57	0,11	0,20	2,12	1,55	0,174	1,5
„	0,9967	6,42	1,98	0,54	0,28	0,06	0,46	0,09	0,17	1,98	1,52	0,211	1,7
„	0,9990	5,30	2,07	0,68	0,32	0,08	0,58	0,13	0,21	2,04	1,46	0,230	1,9
„	0,9982	5,67	2,00	0,69	0,31	0,06	0,61	0,13	0,25	1,97	1,36	0,219	1,7
„	0,9977	8,04	2,76	0,90	0,11	0,05	0,84	0,24	0,28	2,62	1,78	0,225	2,1

mit schönem Traubengeschmack, aber Neigung zum Rahnwerden. M. 42. — 43. Leidlich reifer Gutedeltischwein. M. 43. — 44. Kräftiger, besserer Tischwein; reif, viel Weinart. M. 52. — 45.—47. Für den Jahrgang auffallend milde, reife, kräftige Weine mit viel Weinart, mit dem Charakter der Weine mit gemischtem Satz, in dem Gutedel vorherrscht. M. 46. — 48.—50. In der Säure sehr milde, ziemlich reife aber etwas dünne, leichte Gutedeltischweine. M. 45. — 51. Durch Angärung etwas herber, weiniger, ziemlich reifer Riesling mit viel Gewürz. M. 70.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung 1910
52	Rappoltsweiler, Großberg, Hagel, Kirchberg	Mittelschwerer Boden	Zwicker	—	8./10. Okt.	—	21. 2.
53	„ Mittlere und untere Lagen	Verschieden	Gutedel	Wurm	Ende Sept. Anf. Okt. Wurm fäule	—	21. 2.
54	„ Rauenbühl u. Forst	Leichter Grundboden	„	„	Ende Sept. Wurm fäule	—	21. 2.
55	„ Osterberg	Grundboden und Lettenboden	Gemischter Satz	—	Anf. Okt. stark faul	—	8. 3.
56	„ Forst	Grundboden	„	—	„	—	8. 3.
57	„ Verschiedene Lagen	Verschieden	Knipperle, Gutedel	—	1. 10. etwas Fäulnis	—	10. 3.
58	„ Rothenberg	Tonboden	Gutedel	—	26. 9. faul	—	10. 3.
59	„ Verschiedene Lagen	Verschieden	Gemischter Satz	—	Ende Sept. etwas faul	—	15. 3.
60	„ Verschiedene Lagen	„	„	—	„	—	15. 3.
61	„ Kastel und Forst	Schwerer Boden	Meistens Gutedel	—	„	—	15. 3.
62	„ Hagenau	„	„	—	„	—	15. 3.
63	„ Hagel	Sandboden	Mischung von besseren Sorten	—	15. Okt. gesund	—	15. 3.
64	„ Geisberg	Kalkboden	Traminer	—	„	—	15. 3.
65	St. Pilt, Silbergrube	Mittelschwerer Boden	Elbling	—	1909	—	14. 2.
66	„ Schaflager	Sandboden	Gemischter Satz	—	1909	—	14. 2.
Unter-							
67	Barr	—	Sylvaner	—	1909	—	3. 1.
68	„	—	„	—	1909	—	3. 1.
69	„	—	„	—	1909	—	3. 1.
70	„	—	„	—	1909	—	3. 1.
71	Molsheim, Neuland	Guter Grundboden	Sylvaner, Knipperle, Elbling, Trollinger	—	4./6. 10. mehr oder weniger Fäulnis	—	4. 3.
72	„ Leimen	Lehmboden	„	—	„	—	7. 3.
73	„ Steinweg	Steinboden	„	—	„	—	7. 3.
74	„ Mutziger Weg	Grundboden	„	—	„	—	7. 3.
75	Goxweiler, Versch. Lagen	Verschieden	Gemischter Satz	Sauerwurm	1./5. 10. Wurm fäule	—	17. 3.

52. Milder, reifer, aber leichter Tischwein, in dem der Gutedelcharakter vorherrscht. M. 48. — 53. u. 55.—63. In der Säure milde, ziemlich reife aber etwas dünne Tischweine, in denen die Gutedelart vorherrscht. M. 43—46. — 54. Bukettreicher, kräftiger Tischwein, in dem der Gutedelcharakter vorherrscht, der aber viel bessere Gewächse enthalten dürfte. M. 50. — 64. Durch Luftberührung etwas rahner, voller, kräftiger Wein mit viel Art. M. 58. — 65. u. 66. Sauerliche, magere, etwas



Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g										Alkalität der Asche in cem n-Lauge	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtweinsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		
Weiß	0,9970	6,57	2,13	0,77	0,14	0,05	0,71	0,12	0,26	2,11	1,40	0,195	1,9
"	0,9972	6,07	1,93	0,67	0,35	0,07	0,58	0,11	0,20	1,92	1,34	0,193	1,7
"	1,0002	5,10	2,34	0,74	0,30	0,07	0,65	0,16	0,21	2,28	1,63	0,242	1,3
"	0,9988	5,64	2,12	0,66	0,29	0,07	0,57	0,12	0,33	2,10	1,53	0,230	2,1
"	0,9988	5,51	2,03	0,62	0,31	0,06	0,54	0,12	0,21	2,01	1,47	0,220	2,1
"	0,9985	5,30	1,96	0,64	0,32	0,08	0,54	0,12	0,23	1,94	1,40	0,226	2,3
"	0,9984	5,50	1,94	0,66	0,27	0,08	0,56	0,12	0,24	1,92	1,36	0,222	2,2
"	0,9981	5,68	1,94	0,64	0,29	0,07	0,55	0,10	0,24	1,94	1,39	0,227	1,7
"	0,9983	5,65	1,95	0,66	0,33	0,08	0,56	0,10	0,24	1,95	1,39	0,223	1,8
"	0,9984	5,60	1,95	0,65	0,27	0,08	0,55	0,10	0,24	1,95	1,40	0,224	1,7
"	0,9985	5,60	1,96	0,64	0,32	0,08	0,54	0,16	0,23	1,90	1,36	0,215	1,9
"	0,9985	5,62	2,02	0,67	0,34	0,08	0,57	0,12	0,21	2,00	1,43	0,240	2,2
"	0,9961	7,62	2,33	0,49	0,19	0,06	0,41	0,16	0,14	2,27	1,86	0,199	2,0
"	0,9978	5,75	1,94	0,71	0,38	0,05	0,65	0,11	0,23	1,93	1,28	0,186	2,0
"	0,9984	5,59	2,13	0,66	0,27	0,06	0,58	0,11	0,18	2,12	1,54	0,242	2,4

Elsaf.

Weiß	1,0003	5,30	2,28	0,99	0,27	0,04	0,94	0,11	0,38	2,27	1,33	0,239	2,3
"	0,9999	5,57	2,32	0,85	0,19	0,03	0,81	0,13	0,29	2,29	1,48	0,250	1,9
"	1,0000	5,55	2,29	0,86	0,19	0,04	0,81	0,08	0,32	2,29	1,48	0,255	1,9
"	0,9989	5,75	2,13	0,68	0,27	0,04	0,63	0,09	0,26	2,13	1,50	0,263	1,9
"	1,0011	4,60	2,26	0,94	0,11	0,05	0,88	0,12	0,28	2,24	1,36	0,197	2,3
"	0,9989	5,28	1,98	0,54	0,26	0,06	0,46	0,08	0,17	1,98	1,52	0,204	2,0
"	0,9996	5,47	2,24	0,60	0,23	0,08	0,50	0,11	0,18	2,23	1,73	0,206	1,7
"	0,9999	5,44	2,41	0,64	0,35	0,09	0,53	0,12	0,21	2,39	1,86	0,215	2,1
"	1,0032	4,30	2,47	0,92	0,13	0,08	0,82	0,15	0,14	2,42	1,60	0,289	2,7

unreife kleine Tischweine. M. 38—42. — 67.—70. Etwas unreife, magere aber in der Säure nicht übermäßig harte Sylvaner-Tischweine. M. 38—42. — 71. Hochfarbig, herbe, fast braun. Säuerlicher, durch Angärung auf den Beeren stark herber, sehr geringer Landwein von gemischtem Satz. M. 38.—72.—74. Leidlich reife, hochfarbige, leicht angegorene Weißweine im Tischweincharakter. M. 42. — 75. Ganz geringer, saurer, unreifer, leerer, kleinster Tischwein mit etwas fehlerhafter Säure. M. 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
							1910
76	Goxweiler, Versch. Lagen	Verschieden	Gemischter Satz	Sauerwurm	1./5. 10. Wurmfäule	—	17. 3.
77	Wolxheim, Stein-grube, Kolbs-heim, Hangert u. Schloß Reb-berg	Schwerer Ton-boden, humoser Lehm-boden	Riesling, Klevner, Syl-vaner, Knip-perle, Gut-edel	Gesund	5./12. 10. ziemlich faul	—	9. 2.
78	„ Hohe Lage, Steingrube	Roter Sandstein	Riesling	Wurm	6. 10. zieml. reif, etwas Wurm-fäule	—	28. 2.
79	„ Mittlere Lage, Laquiants-Tal	Schwarzkalk	Klevner, Velteliner	—	9. 10. gut aus-gereift, wenig angefault	—	28. 2.
80	„ Mittlere Lage, Eich, Alten-berg	Lettenboden	Sylvaner, Elbling	—	1. 10. zieml. reif, nicht an-gefault	—	28. 2.
81	„ Mittlere Lage, Bühl, Steig	Lehm- u. Grund-boden	Knipperle, Gutedel	—	30. 9. zieml. reif, ange-fault	—	28. 2.
Lothrin-							
82	Bourdonnaye, Schloß Mari-mont	Schwerer kalk-haltiger Boden	Gamay und Lävèrdun	Sehr stark v. Sauerwurm befallen	Ende Sept. stark faul	—	12. 2.
Rot- Ober-							
83	St. Pilt, Rott	Sandboden	Roter Burgunder	—	1909	—	14. 2.

76. Leerer, geringer Tischwein mit leidlich reifer Art, aber ohne viel Weingeschmack. M. 41. — 77. Unreifer, magerer, nicht ganz reintoniger Tischwein mit etwas Bodengeschmack. M. 40. — 78. Unreifer, etwas herber, hochfarbiger Riesling ohne wesentliches Bukett, gering durch die Unreife. M. 50. — 79. Voller, reifer, dabei doch pikant säuerlicher Wein mit sehr schöner Burgunder-art, nicht angegoren und dadurch für einen Unterelsässer etwas weich und auffallend milde. M. 52.

Tabelle IV.

	Oberelsaß		Unterelsaß	
	Höchst-gehalt	Niedrigster Gehalt	Höchst-gehalt	Niedrigster Gehalt
Alkohol . . . . .	7,90	5,10	6,22	4,30
Extrakt nach Abzug des Zuckers . . . . .	2,62	1,76	2,42	1,85
Extrakt nach Abzug der nicht flücht. Säure	1,93	1,14	1,86	1,33
Asche . . . . .	0,372	0,159	0,289	0,171
Gesamtsäure . . . . .	0,99	0,49	0,99	0,54
Milchsäure . . . . .	0,58	0,06	0,43	0,11

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g										Alkalität der Asche in cem n-Lauge	
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure (Bestimmt nach dem Ver- fahren von Möslinger)	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Zucker	Gesamtwurstsäure	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile
										Zuckermenge	Zuckermenge und der nichtflüchtigen Säuren		
Weiß	0,9985	5,76	2,02	0,67	0,26	0,06	0,59	0,10	0,16	2,02	1,43	0,234	2,4
„	0,9981	6,22	2,18	0,85	0,19	0,05	0,79	0,10	0,34	2,18	1,39	0,171	1,7
„	0,9987	5,62	2,07	0,72	0,27	0,07	0,63	0,12	0,25	2,05	1,42	0,176	1,5
„	0,9982	5,85	2,07	0,59	0,41	0,05	0,53	0,11	0,20	2,06	1,53	0,178	2,0
„	0,9989	5,76	2,23	0,60	0,43	0,05	0,54	0,15	0,18	2,18	1,64	0,216	2,1
„	0,9984	5,16	1,85	0,55	0,41	0,03	0,51	0,08	0,16	1,85	1,34	0,198	2,5
gen. Weiß	0,9982	6,08	2,12	1,20	0,09	0,05	1,14	0,06	0,38	2,12	0,98	0,164	1,9

**weine.**

**Elsaß.**

Rot	0,9989	6,52	2,63	0,52	0,30	0,06	0,44	0,12	0,14	2,61	2,17	0,298	2,8
-----	--------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-----

— 80. Durch Angärung etwas rauher und hochfarbiger Tischwein. M. 44. — 81. Durch Angärung stark herber, geringer, sehr hochfarbiger Tischwein mit allen Fehlern stark angegorener Weine. M. 40. — 82. Reintöniger, rassiger in der Säure sehr harter, dadurch unreifer aber charaktervoller Gamay-Clarett. — 83. In der Farbe ungenügender, leicht bräunlicher Rotwein mit herber, etwas bitterlicher Burgunderart. M. 45.

Bezüglich der geschmacklichen Entwicklung des Jahrganges 1909 mögen noch folgende kurze Bemerkungen angefügt werden. Nach dem niedrigen Alkoholgehalt der Weine, der in der großen Mehrzahl der Gewächse sich zwischen 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> und 7 g bewegt, kann der Jahrgang nur ein leichter, dünner Tischwein sein. Ihm fehlt die volle Reife, auch das ausgeprägte Traubengewürz und Traubenbukett, namentlich die Vereinigung aller guten Eigenschaften eines Weines in den besseren Gewächsen zu Spitzen. Andererseits fehlen aber auch im allgemeinen die allergeringsten Weine, die durch sehr niedrigen Alkohol- und gleichzeitig sehr hohen Säuregehalt gekennzeichnet sind. Infolge des starken Säurerückganges schon in den Trauben und später in den Weinen ist der Jahrgang 1909, im Gegensatz zu den anfangs gehegten Befürchtungen, ein verhältnismäßig milder geworden, der im allgemeinen auch in den kleineren Gewächsen ohne Zuckering als leichter, säuerlicher, aber nicht harter Tischwein sehr

wohl Verwendung finden kann. Er erinnert in seinem Gesamtcharakter vielfach an die geringeren 1905er Weine, die bekanntlich auch auf dem Lager sich zu einem recht brauchbaren Konsumwein ausgebaut haben. Einzelne 1909er Gewächse sind geradezu auffallend milde in ihrer Art.

Soweit bei der Kelterung, durch rasche Verarbeitung der gelesenen Trauben ohne jede Angärung, der Einwirkung der Fäulnis entgegengewirkt ist und weiter die Weine durch frühes Ablassen und entsprechend starke Schwefelung vor dem Braunwerden bewahrt sind, haben sie sich zu einem recht brauchbaren kleinen Mittelwein entwickelt. Der anfangs vorherrschende Faulgeschmack hat sich bei geeigneter Behandlung so vollständig abgebaut, daß z. B. manche Gutedelweine des Landes eine Reintönigkeit und fruchtige Art zeigen, die man nach der Beschaffenheit der Trauben im Herbst nicht hätte erwarten sollen. Die hier und da in der Fachpresse geäußerten Befürchtungen, daß der Jahrgang 1909 durch die im Rahmen des neuen Weingesetzes gegebene Zuckermöglichkeit nicht genügend verbessert werden könne, trifft für die Weine Elsaß-Lothringens ganz allgemein nicht zu. Auch allergeringste Gewächse des Landes, die von der landwirtschaftlichen Versuchsstation im Herbst in sachgemäßer Weise gezuckert worden sind, haben sich zu durchaus brauchbaren Handelsweinen entwickelt.

**B. Unter-Elsaß.**

Bericht des chemischen Laboratoriums des Kaiserl. Polizei-Präsidiums Straßburg.  
Prof. Dr. Amthor und Dr. P. Kraus.

Der Sommer 1908 war der Entwicklung der Trauben wenig günstig, da auf heiße Tage oft kalte Nächte folgten und morgens häufig schädliche Nebel auftraten. Peronospora (mit Lederbeerenkrankheit) verbreitete sich in manchen Gegenden stark und beeinträchtigte namentlich da, wo Gutedel gebaut wurde, die Ernte sehr, während

**Weine des**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben besonders eingewirkt haben	Zeitpunkt der Untersuchung
							1909
1	Gertweiler, Heidel	schwerer Lehm- boden, Stalldünger	Klevner	keine, 1 mal ge- schwefelt, 2 mal gespritzt	2. Oktober	—	Mai
2	„ „	„	Gemischter Satz	„	„ reif	—	Juni
3	„ Gutbrod	„	„	„	25. Sept. reif, teilweise ge- fault	—	„
4	Reichsfeld	Schieferboden	Knipperle, etwas Riesling u. Sylvaner	—	—	—	Januar

widerstandsfähigere Traubensorten weniger zu leiden hatten. So z. B. hatten Barr und Umgegend, ferner Epfig, Sulzbad, Wolxheim, Oberehnheim, das Weilertal fast einen Vollherbst. Da der Säuerwurm anfangs September stark auftrat, so begann die Lese in manchen Gegenden frühzeitig, z. B. in Diefenthal und Dambach schon am 16. bzw. 18. September. Am 5. Oktober war dieselbe im Unterelsaß allgemein im Gang. Die Qualität war sehr verschieden, ebenso der Ertrag. Erstere war gering bis mittelgut, letzterer betrug im ganzen Land 1 127 000 Hektoliter an Most, entspricht somit einem guten Mittelherbst. Die Preise sanken von anfänglich 38 bis 42 M. auf 32 und 30 M. gegen Ende des Herbstes, doch machte sich bis in den Sommer hinein wieder eine leichtsteigende Tendenz geltend. Der Gesamtwert der Weinproduktion in Elsaß-Lothringen betrug 1908 = 38 033 000 M.

Der außerordentlich schwankende Reifegrad prägt sich auch in der ziemlich abweichenden Zusammensetzung der Weine aus. Öchslegrade im Unterelsaß von 40,2 bis 97,5. Die Weine bauten sich schließlich aber bei sachgemäßer Kellerbehandlung gut und waren im großen und ganzen reintönig, wenn auch meist gering. Die Alkoholgehalte schwanken von 4,26 bis 7,40 g in 100 cem.

Der Säurerückgang war bei manchen Weinen außerordentlich stark, was sich in hohen Milchsäuregehalten ausprägt, die bis 0,48 g in 100 cem Wein betragen.

Die Weine 1 bis 3 waren wie in früheren Jahren bald nach der Hauptgärung in stark geschwefelte Fässer abgelassen worden, wodurch der Säurerückgang sehr zurückgedrängt wurde, wie sich aus den ziemlich niedrigen Milchsäuregehalten ergibt.

Die Extraktwerte sind ziemlich hoch und steigen von 1,81 bis 3,05 g in 100 cem.

Auffällig niedrige Mineralstoffwerte wurden nicht beobachtet.

Das Verhältnis von Glycerin zu Alkohol schwankt zwischen 8 : 100 und 10,8 : 100.

Der niedrigste Säurerest ist 0,37, der höchste 0,99.

Stickstoff wurde gefunden 0,025 bis 0,045 g in 100 cem.

Jahres 1908.

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 cem sind enthalten g																			
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamt- weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Weinstein	Weinsteinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile	Alkali der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Mösinger	Stickstoff
														Zuckermenge	Zuckermenge n. der nichtflücht. Säuren	Zuckermenge und der Gesamtsäure					
Weiß	0,9981	6,80	2,40	0,97	0,18	0,05	0,91	0,68	0,09	0,32	0,03	0,13	0,19	2,40	1,49	1,43	0,165	1,95	10,0	0,73	0,044
"	0,9989	6,11	2,18	1,01	0,09	0,05	0,95	0,57	0,09	0,28	0	0,11	0,19	2,18	1,23	1,18	0,175	2,00	9,3	0,99	—
"	1,0002	5,35	2,28	1,21	0,07	0,05	1,15	0,45	0,07	0,31	0,02	0,15	0,17	2,28	1,14	1,07	0,182	1,90	8,5	0,98	0,032
"	0,9989	5,58	2,17	0,59	0,32	0,06	0,52	0,45	0,10	0,13	0	0,16	0	2,17	1,64	1,57	0,260	2,75	8,1	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
							1909
5	Reichsfeld, Sohlenberg	schwerer Sandboden, teilweise gedüngt	Knipperle, Grünedel, Bürger	gesund, 1 mal gespritzt	2. Oktober reif	—	Februar
6	Blienschweiler, Weißbach, Krüt	schwerer u. leichter Sandboden, teilweise gedüngt	Knipperle, Sylvaner, Chasselas	gesund, 2 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	reif u. gesund	—	Juli
7	„ Tal	schwerer Boden, teilweise gedüngt	Chasselas, Sylvaner	etwas Wurm und etwas Peronospora, 2 mal gespritzt	reif, nicht ganz gesund	—	„
8	„ Geisenmättel	schwerer Boden, vor 2 Jahren gedüngt	Knipperle	gesund, 2 mal gespritzt	nicht ausgereift, süß getrottet	—	„
9	„ Bachstreng	mittlerer Boden, vor 3 Jahren gedüngt	Sylvaner	wenig Wurm, 2 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	etwas Fäulnis, reif, süß getrottet	—	„
10	„ Winzerberg, Paradies, Hutreben, im Tal Pfintz	Sand- und Lehm-boden, teilweise gedüngt	Knipperle, Sylvaner, Bischofsheimer, Lampert, Bürger	viel Wurm, 2 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	21. Sept. bis 2. Oktober teilweise faul, und teilweise unreif	—	August
11	„ Kley, Mittelberg	Kalkboden u. etwas Granit, teilweise gedüngt	Knipperle, Sylvaner,	etwas Wurm, 2 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	vom 21. Sept. ab ziemlich reif, etwas faul	—	„
12	„ Kuhrain, Oberberg	Sand- und Granit	Knipperle, Bürger	gesund, nur gespritzt	Anfangs Okt. teilweise reif, gesund	—	„
13	„ u. Epfig, Frauholz, Knütt, Tal	ziemlich schwerer Boden, teilweise gedüngt	meistens Bürger, etwas Knipperle	viel Wurm u. Oidium, 2 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	Ende Sept. bis anfangs Oktob. ziemlich reif, teilweise faul	—	„
14	Dambach, Breitenstein	ziemlich schwerer Boden, nicht gedüngt	Sylvaner u. Bischofsheimer Lampert	wenig Wurm, 2 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	28. Sept. nicht ganz reif	—	Juli
15	Orschweiler	—	—	—	—	—	Septemb.
16	Kinzheim, Kestenhölzer Weg, Kinzheimer Weg, Kreuzweg, Gattenberg	schwerer Lehm-boden u. Sandboden	Bürger, Knipperle, Chasselas, Räuschling	Lederbeerenkrankheit u. ziemlich viel Wurm, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	vom 5. Okt. ab	Hagel und Frost	„
17	Epfig, Bürgerweg	Lehmboden, nicht gedüngt	Knipperle, Bürger, Sylvaner	gesund, 2 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	28. u. 29. Sept. gesund u. reif	—	Januar
18	„ Bannholz	Sand- und Lehm-boden	Bürger mit etwas Sylvaner	gesund, 2 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	Anfang Okt. reif, etwas gefault	—	„
19	Epfig, Burgweg	Sandboden	Bürger	gesund, 3 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	Anfang Okt. reif	—	„
20	„ „	Kiesboden	Bürger u. ger. Mengen anderer Sorten	gesund, 2 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	Spät im Okt. reif	—	„

Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g													Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile	Alkali der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger	Stickstoff
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamtweinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Weinstein	Weinsteinsäure, an alkalische Erden gebunden	Zuckermenge	Zuckermenge n. der nichtflücht. Säuren		Zuckermenge und der Gesamtsäure					
															Zuckermenge	Zuckermenge n. der nichtflücht. Säuren						
Weiß	0,9988	5,89	2,23	0,53	—	0,07	0,44	—	0,12	0,06	0	—	—	2,21	1,77	1,68	0,313	3,45	—	0,41	—	
"	0,9982	6,47	2,40	0,53	0,39	0,09	0,45	0,65	0,14	0,06	0	0,08	0	2,36	1,91	1,83	0,293	3,25	10	0,42	—	
"	0,9969	6,82	2,24	0,56	0,37	0,05	0,50	0,66	0,10	0,135	0	0,17	0	2,24	1,75	1,69	0,236	2,67	9,6	0,43	—	
"	0,9982	5,67	1,97	0,58	0,48	0,06	0,50	0,52	0,02	0,135	0	0,17	0	1,97	1,47	1,39	0,213	2,72	9,2	0,43	0,045	
"	0,9979	5,89	2,01	0,60	0,34	0,07	0,51	0,56	0,05	0,120	0	0,15	0	2,01	1,50	1,41	0,227	2,37	9,4	0,45	0,038	
"	0,9995	5,29	2,08	0,55	0,32	0,06	0,47	0,66	0,10	0,135	0	0,17	0	2,08	1,75	1,69	0,236	2,67	9,6	0,43	—	
"	0,9968	6,50	2,19	0,60	0,46	0,09	0,49	0,58	0,03	0,08	0	0,10	0	2,19	1,70	1,59	0,262	2,85	9	0,46	—	
"	0,9992	6,11	2,44	0,51	0,38	0,07	0,43	0,65	0,17	0,06	0	0,08	0	2,37	1,94	1,86	0,326	3,55	10,6	0,40	—	
"	0,9979	5,70	2,00	0,55	0,44	0,08	0,46	0,51	0,05	0,11	0	0,136	0	2,00	1,56	1,45	0,264	2,95	9,0	0,40	—	
"	0,9975	7,15	2,44	0,53	0,37	0,07	0,44	0,72	0,13	0,06	0	0,075	0	2,41	1,97	1,88	0,263	3,02	10,1	0,41	0,0420	
"	1,0027	4,26	2,40	0,65	0,41	0,19	0,41	0,50	0,14	0,11	0	0,136	0	2,36	1,95	1,71	0,453	3,92	10,8	0,36	—	
"	0,9978	6,20	2,17	0,62	0,44	0,06	0,54	0,52	0,04	0,12	0	0,145	0	2,17	1,62	1,54	0,243	2,40	8,3	0,49	—	
"	0,9990	5,48	2,07	0,74	0,33	0,06	0,67	0,52	0,07	0,21	0	0,26	0	2,07	1,40	1,33	0,183	2,17	9,4	0,56	0,026	
"	0,9993	5,89	2,28	0,70	0,29	0,05	0,63	0,55	0,12	0,20	0	0,09	0,13	2,26	1,62	1,55	0,225	2,20	9,2	0,53	0,026	
"	1,0006	5,48	2,33	1,15	0,25	0,06	1,07	0,50	0,06	0,28	0	0,35	0	2,33	1,26	1,18	0,186	2,02	9,1	0,93	0,036	
"	0,9982	6,14	2,21	0,57	0,24	0,06	0,50	0,57	0,06	0,15	0	0,18	0	2,21	1,71	1,64	0,242	2,67	9,3	0,43	0,041	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten 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
21	Epfig, Buchholz	Lehmboden	Burger	gesund, gespritzt u. geschwefelt	Ende Sept. u. Anfang Oktober	—	Januar
22	„ Heidi	Lehmboden, nicht gedüngt	Knipperle, Burger, Sylvaner	gesund, 2 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	28. u. 29. Sept. reif	—	„
23	Kestenholz, Holzweg, Althof	mittelschwerer Boden, teilweise gedüngt	Knipperle	„	vom 25. Sept. ab reif	—	März
24	Scherweiler, Wann, Bergstraße, Sommerberg, Schloßpfad	leichter Sandboden, teilweise gedüngt	Knipperle und Riesling, hin und wieder Burger	„	vom 25. Sept. ab gesund, fingen aber an zu faulen	—	„
25	„ verschiedene Lagen ums Dorf herum	schwerer Lehmboden und leichter Boden, teilweise gedüngt	Burger u. Riesling	viel Wurm, 1 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	vom 25. Sept. ab nicht ausgereift, viel verdorben durch Wurm und Hagel	stark ver- hagelt	„
26	Kinzheim u. Orschweiler, Pflanzler, Niedertal, Obererweg, Hofareal, Eselspfad, Prälatenberg und Glaserberg	schwerer Boden, teilweise gedüngt	Knipperle, Burger, Süßling	gesund 2 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	Anfang Okt. reif	—	Februar
27	Nothalten	Sandboden	Knipperle	gesund, nicht gespritzt, nicht geschwefelt	„	—	Januar
28	Nothalten, Pfütz	schwerer Sandboden	Chasselas, Sylvaner	etwas Wurm und Oidium, 4 mal geschwefelt, 2 mal gespritzt	Ende Sept. u. Anfang Okt. reif	—	Februar
29	„ Zimmerberg	Sandboden	Knipperle	im allgemeinen gesund, 2 mal gespritzt, nicht geschwefelt	2. u. 3. Okt., ein kleiner Teil etwas faul	—	„
30	„ Buchberg	schwerer Boden 1907 gedüngt	Knipperle, Burger, Sylvaner	etwas Wurm, sonst gesund, 2 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	27. u. 28. Sept. reif, durch Wurm viel Faules	—	„



Farbe des Weines (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																				
		Alkohol	Extrakt	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Milchsäure	Flüchtige Säuren	Nichtflücht. Säuren	Glycerin	Zucker	Gesamt- weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Weinstein	Weinsteinsäure, an alkalische Erden gebunden	Extrakt nach Abzug der 0,1 g übersteigenden			Mineralbestandteile		Alkali der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest nach Möslinger	Stickstoff
														Zuckermenge	Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	Zuckermenge und der Gesamtsäure						
Weiß	1,0000	5,11	2,06	0,86	0,36	0,05	0,79	0,48	0,08	0,25	0	0,31	0	2,06	1,26	1,19	0,195	2,22	9,4	0,67	0,029	
„	0,9994	4,86	1,81	0,74	0,39	0,05	0,67	0,43	0,06	0,29	0,01	0,14	0,17	1,81	1,14	1,07	0,176	1,85	8,9	0,53	0,025	
„	0,9980	6,44	2,28	0,86	0,33	0,05	0,80	0,51	0,07	0,18	0	0,23	0	2,27	1,48	1,42	0,224	2,30	8,00	0,71	0,036	
„	0,9999	4,65	1,94	0,73	0,35	0,07	0,64	0,43	0,09	0,26	0	0,32	0	1,94	1,30	1,21	0,184	1,87	9,3	0,52	0,035	
„	0,9984	6,27	2,16	0,88	0,29	0,06	0,81	0,50	0,05	0,24	0	0,31	0	2,16	1,35	1,28	0,207	1,90	8	0,69	0,034	
„	0,9988	6,34	2,42	0,53	0,43	0,06	0,45	0,61	0,12	0,10	0	0,13	0	2,40	1,95	1,87	0,297	3,27	9,6	0,40	0,043	
„	1,0022	5,70	3,05	0,53	0,36	0,09	0,42	0,46	0	0,09	0	0,11	0	3,05	2,63	2,50	0,298	2,55	8	0,37	—	
„	0,9973	6,02	1,89	0,71	0,31	0,05	0,64	0,58	0,06	0,15	0	0,19	0	1,89	1,25	1,19	0,199	2,07	9,5	0,57	0,03	
„	0,9960	7,40	2,15	0,51	0,37	0,06	0,52	0,59	0,08	0,17	0	0,22	0	2,15	1,63	1,56	0,208	2,47	8	0,43	0,035	
„	0,9980	5,95	2,05	0,53	0,41	0,06	0,45	0,56	0,11	0,11	0	0,14	0	2,04	1,59	1,51	0,238	2,67	9,7	0,40	0,028	

An-

Umfang des Weinverschnittgeschäfts 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 . . . . .	—	1 556	—	—	—
Bayern . . . . .	—	200	—	—	—
Baden . . . . .	244	1 094	—	—	—
Hessen . . . . .	12	1 192	—	—	—
Elsaß-Lothringen . . . . .	15	—	—	—	—
Summe a	271	4 072	—	—	—

b) von einem

Preußen . . . . .	1 041	16 787	6	2 925	Frankreich (mit Algerien) 2 774 hl
					Spanien 152 „
					asiat. Türkei 5 „
Bayern . . . . .	6 071	43 373	26	3 328	Italien 26 „
					Frankreich 3 173 „
					Österr.-Ungarn 127 „
					Spanien 28 „
Sachsen . . . . .	21	496	—	14	Frankreich 14 „
Württemberg . . . . .	792	5 600	22	76	Österr.-Ungarn 98 „
Baden . . . . .	611	5 429	591	—	Spanien 27 „
					Frankreich 373 „
					Italien 191 „
Hessen . . . . .	524	10 769	—	—	—
Mecklenburg-Schwerin . . . . .	—	173	—	—	—
Thüringischer Zoll- u. Steuerverein	—	125 <sup>1)</sup>	—	—	—
Oldenburg . . . . .	—	13	—	—	—
Braunschweig . . . . .	14	607	—	284	Frankreich 284 „
Lübeck . . . . .	13	818	—	466	„ 466 „
Bremen . . . . .	—	299	774	2 087	Spanien 802 „
					Frankreich 2 059 „
Hamburg . . . . .	—	6 579	3	790	„ 655 „
					Spanien 135 „
					Griechenland 3 „
Elsaß-Lothringen . . . . .	8 256	21 105	—	1 867	Frankreich 1 722 „
					Spanien 145 „
Summe b	17 343	112 173	1 422	11 837	—
Außerdem in Luxemburg	79	14	—	—	—

<sup>1)</sup> Darunter in preußischen Gebietsteilen: 69 hl.

hang.

deutschen Zollgebiet im Kalenderjahr 1909.

Menge des Verschnitt-		Die Menge des Verschnitt-Weines und -Mostes (Spalte 7—8) verteilt sich auf die Herkunftsländer (Spalte 9—15) in Hektolitern							Gesamtmenge des verschnittenen Weines usw. (Sp. 2-5 u. 7-8) hl
Weines	Mostes	Frankreich (mit Algerien)	Griechenland	Italien	Österreich-Ungarn	Spanien	Türkei	Britisch-Australien	
hl	hl	9	10	11	12	13	14	15	

ist ausgeführt:

Weinbauer.

285	—	38	—	—	—	247	—	—	1 841
46	—	—	—	5	—	41	—	—	246
223	—	—	—	88	—	135	—	—	1 561
279	—	32	7	66	—	174	—	—	1 483
21	—	—	7	—	—	—	14	—	36
854	—	70	14	159	—	597	14	—	5 167

Weinhändler.

9 332	—	2 762	452	1 891	137	3 976	114	—	30 091
23 835	—	7 903	2 029	1 162	12	12 395	334	—	76 633
281	—	141	6	74	32	28	—	—	812
1 546	—	114	13	529	150	740	—	—	8 036
2 277	—	128	68	200	—	1 881	—	—	8 908
2 722	—	120	151	1 030	—	1 421	—	—	14 015
82	—	6	30	6	—	40	—	—	255
63 <sup>2)</sup>	—	—	—	35	—	28	—	—	188
7	—	7	—	—	—	—	—	—	20
408	—	251	—	43	—	114	—	—	1 313
543	—	89	2	227	—	225	—	—	1 840
3 014	—	498	320	453	—	1 743	—	—	6 174
3 430	—	125	175	305	6	2 819	—	—	10 802
21 435	—	4 100	757	1 671	—	14 640	267	—	52 663
68 975	—	16 244	4 003	7 626	337	40 050	715	—	211 750
121	—	—	—	—	—	121	—	—	214

<sup>2)</sup> Darunter in preußischen Gebietsteilen: 35 hl.

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 . . . . .	3	225	—	—	—
Elsaß-Lothringen . . . . .	215	—	—	—	—
Summe c	218	225	—	—	—
„ b	17 343	112 173	1 422	11 837	—
„ a	271	4 042	—	—	—
Zusammen im deutschen Zollgebiet, im Jahre 1909, außer Luxemburg . . . . .	17 832	116 440	1 422	11 837	—
	134 272		13 259		
In Luxemburg . . . . .	79	14	—	—	—
Dagegen 1908 im deutschen Zollgebiet, außer Luxemburg . . . . .	28 071	94 272	1 988	8 752	—
	122 343		10 740		
In Luxemburg . . . . .	91	—	—	—	—

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 verschnittene Weine usw. (Sp. 2—5 u. 7—8) hl
Weines hl	Mostes hl	Frankreich (mit Algerien)	Griechen- land	Italien	Österreich- Ungarn	Spanien	Türkei	Britisch- Australien	
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

sonstigen Person.

21	—	4	—	—	—	10	7	—	249
245	—	12	41	19	—	173	—	—	460
266	—	16	41	19	—	183	7	—	709
68 975	—	16 244	4 003	7 626	337	40 050	715	—	211 750
854	—	70	14	159	—	597	14	—	5 167
70 095	—	16 330	4 058	7 804	337	40 830	736	—	217 626
121	—	—	—	—	—	121	—	—	214
73 155	—	19 543	1 130	6 358	385	45 549	177	13	206 238
130	—	111	—	—	—	19	—	—	221

**Ergebnisse der amtlichen Weinstatistik.  
Berichtsjahr 1908/1909.**

Teil II.

**Moststatistische Untersuchungen.**

Berichte der beteiligten Untersuchungsstellen, gesammelt  
im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

**I. Preußen.**

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

Bericht der önochemischen Versuchsstation Geisenheim a. Rh.

Dr. C. von der Heide.

**Untersuchung der Moste des Jahres 1909.**

Das Jahr 1909 war für den Weinbau nicht günstig. — Im Rheingau trat im Herbst 1908 frühzeitig Frost ein, der besonders das Holz der Sylvanerrebe am vollständigen Ausreifen hinderte. Die darauffolgende starke Winterkälte tötete infolgedessen viele Bogreben. Im Mai 1909 traten Frühfröste auf. Der hierbei entstandene Schaden war jedoch unbedeutend. Der kalte und regnerische Juni verzögerte die Blüte sehr; sie verlief ungleichmäßig. Auch das übrige Sommerwetter war der Entwicklung der Traube ungünstig. Im Herbst trat frühzeitig Regen ein, der starke Traubenfäule verursachte.

Peronospora und Oidium verursachten dieses Jahr wenig Schaden, selbst wenn wenig gespritzt oder geschwefelt worden war. Es dürfte dies auf die auch für die Entwicklung der Pilze ungünstige kalte Witterung zurückzuführen sein. Der Heuwurm richtete großen Schaden an. Der Sauerwurm trat nicht in der befürchteten Massenhaftigkeit auf; doch richtete er viel Schaden an, da infolge der regnerischen Herbstwitterung der Traubenfäule an jeder vom Sauerwurm befallenen Beere ein Ansteckungszentrum gegeben war. Die stark um sich greifende Fäule zwang zur Frühlese. Der vom Rebstecher angerichtete Schaden war dieses Jahr gering.

Die Erntemenge betrug  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{2}$  eines vollen Herbstes. Spitzen oder auch nur mittlere Auslesen wurden nicht gewonnen. Die Güte des Jahrgangs ist gering.

An der Mosel lagen die Verhältnisse ähnlich. Hier richteten besonders die Frühjahrsfröste starken Schaden an, so daß manche Lagen fast ertraglos blieben. Im Herbst zwang die infolge des Sauerwurms auftretende Rohfäule teilweise zur Frühlese. Vielfach wurde über stielkranke Trauben geklagt. Die Güte des Mostes ließ sehr zu wünschen übrig. Die Menge des geherbsteten Mostes entsprach wechselnd  $\frac{1}{5}$ — $\frac{3}{4}$  eines vollen Herbstes.

Zur statistischen Untersuchung wurden dieses Mal 439 Moste eingesandt; davon waren 437 Weißweinsteinmoste und 2 Rotweinsteinmoste (aus dem rechten Rheintal unterhalb des Rheingaus). Auf den Rheingau entfallen 173, auf das linke Rheintal unterhalb des Rheingaus 16, auf das rechte Rheintal unterhalb des Rheingaus 12, auf das Weinbaugebiet der Nahe 17, der Mosel 159, der Saar 50, der Ruwer 8 und auf das ostdeutsche Weinbaugebiet 4 Moste.

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

Während das durchschnittliche Mostgewicht der Rheingauer Moste 65 bis 85° Öchsle bei einem Säuregehalt von 0,8 bis 1,2 g betrug, war das durchschnittliche Mostgewicht der Moselmoste 55 bis 80° bei einem Säuregehalt von 1,0 bis 1,6 g. Vereinzelt wurden Vorlesen mit Säuregehalten von 2,2 g gewonnen, die in die Statistik jedoch nicht aufgenommen wurden.

Tabelle I.  
Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
<b>I. Rheingau.</b>									
1	Aulhausen, Plaul	Schwerer Traßboden	Österreicher, Riesling u. Kleinberger	Sauerwurm, Spritzen mit Kupfervitriol u. Schwefeln	23. 10. Edel- u. Sauerfäule	—	Weiß	85	1,13
2	Dotzheim, Verschiedene	—	Österreicher u. Riesling	—	Ende Oktober	—	„	62	0,96
3	„	—	„	—	„	—	„	59	0,98
4	Eibingen, Dechaney	Kies	Riesling (Kordonreben)	Schwefel u. Kupfervitriolkalkbrühe	22./23. 10. Viel Roh- u. Sauerfäule	—	„	70	1,19
5	„ Flecht	Tonboden	Riesling	2 mal gespritzt mit Kupferkalk	18. 10. $\frac{1}{3}$ Sauerfäule	—	„	75	0,98
6	„ „	Kies, Unterlage, Schiefer	„	Schwefel u. Kupfervitriolkalkbrühe	23. 10. Weniger Roh-, mehr Edelfäule	—	„	79	1,16
7	„ „	Kies, Schiefer	„	„	25./26. 10. Sauerfäule	—	„	78	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
8	Eibingen, Hangeloch	Lehmiger Kiesboden	Sylvaner auf Riparia Geisenh.	Schwefel und Kupferkalkbrühe	22. 10., wenig Fäule, ziemi. gesund	—	Weiß	69	1,20
9	" "	"	Sylvaner auf Taylor Geisenh.	"	"	—	"	66	1,18
10	" "	"	Sylvaner auf Rip. G. 2.	"	"	—	"	68	1,15
11	" "	"	Sylvaner auf Solonis	"	"	—	"	70	1,16
12	" "	"	Sylvaner auf Gloire de Montpellier	"	"	—	"	73	1,10
13	" "	"	Sylvaner unveredelt	"	"	—	"	70	1,14
14	" Langeacker	Lehmboden	"	"	21., 22. 10., wenig Fäule, ziemi. gesund	—	"	68	1,06
15	" Leideck	Löß	Spätburgunder auf Solonis	—	12. 10.	—	"	72	1,06
16	" "	"	Spätburgunder auf Riparia	—	"	—	"	77	1,18
17	" "	Verwitterungsprodukte des Taunusquarzits und Taunuschiefers	Sylvaner auf Rip. 72. G.	Rebstichler, Absammeln	4. 11., etwas Sauer- u. Edelfäule	—	"	64	0,88
18	" "	"	Sylvaner auf Rip. 78. G.	"	"	—	"	67	1,04
19	" "	"	Sylvaner auf Cordifolia × Rupestris 19. G.	"	"	—	"	71	1,00
20	" "	"	Sylvaner auf Riparia Gloire de Montpellier	"	"	—	"	70	1,00
21	" "	"	Sylvaner unveredelt	"	"	—	"	70	0,96
22	" "	"	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 12. G.	"	"	—	"	69	0,94
23	" "	"	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 13. G.	"	"	—	"	70	0,90
24	" "	"	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 15. G.	"	"	—	"	69	0,98
25	" "	"	Sylvaner auf Solonis × York Madeira 159. G.	"	"	—	"	70	0,92



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gehalte)	Freie Säuren (g in 100 cem)
26	Eibingen, Leideck	Verwitterungsprodukt des Taunusquarzits und Taunuschiefers	Sylvaner auf Rupestris monticola	Rebstichler, Absammeln	4 11. Etwas Sauer- u. Edelfäule	—	Weiß	67	0,99
27	" "	"	Sylvaner auf Rupestris 9. H. G.	"	"	—	"	69	1,05
28	" "	"	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 11. G.	"	"	—	"	71	1,03
29	" "	"	Sylvaner auf Solonis	"	"	—	"	68	0,90
30	" "	"	Sylvaner auf Solonis × Gutedel 96. G.	"	"	—	"	68	1,05
31	" "	"	Sylvaner auf Cordifolia × Rupestris 17. G.	"	"	—	"	68	1,02
32	" "	"	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 3. H. G.	"	"	—	"	72	0,98
33	" "	"	Sylvaner auf Riparia × Rupestris 108. M. G.	"	"	—	"	72	1,00
34	" "	"	Sylvaner auf Trollinger × Riparia 51. G.	"	"	—	"	71	1,11
35	" "	"	Sylvaner auf Trollinger × Riparia 98. G.	"	"	—	"	71	1,18
36	" "	"	Sylvaner auf Riparia × Gutedel 45. G.	"	"	—	"	70	1,18
37	" "	"	Sylvaner auf Cabernet × Rupestris 33a M. G.	"	"	—	"	68	1,28
38	" "	"	Sylvaner auf Riparia	"	4. 11. Stark Sauerfäule, etwas Edelfäule	—	"	71	1,13
39	" "	Löß	"	"	"	—	"	69	1,16
40	" "	"	Sylvaner auf Solonis	"	4. 11. Wenig Edel- u. Sauerfäule	—	"	67	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 Obst)	Freie Säuren (g in 100 cem)
41	Eibingen, Leideck	Löß	Sylvaner auf Riparia	Rebstichler, Absammeln	4. 11., wenig Edel- u. Sauerfäule	—	Weiß	68	1,20
42	" "	"	Sylvaner auf Rupestris	"	"	—	"	68	1,16
43	" "	"	Sylvaner auf verschiedenen Unterlagen	"	"	—	"	72	1,06
44	" "	"	Riesling auf Rupestris	Etwas Chlorose	4. 11.	—	"	74	1,58
45	" "	"	Riesling auf Rupestris metallica	Keine	4. 11.	—	"	72	1,70
46	" "	"	Riesling auf Riparia × Rupestris	"	4. 11.	—	"	73	1,62
47	" "	"	Riesling auf Amurensis	"	4. 11.	—	"	70	1,70
48	" "	"	Riesling auf Solonis	"	4. 11.	—	"	72	1,75
49	" "	"	Riesling auf Riparia Portalis	Etwas Heuwurmbefall	4. 11.	—	"	72	1,55
50	" "	"	Riesling auf Riparia	Keine	4. 11.	—	"	76	1,53
51	" "	"	Riesling auf Solonis	"	4. 11.	—	"	76	1,55
52	" "	"	Riesling auf Riparia	Stark Chlorose; Bepinselung mit 30%iger Eisenvitriollösung nach der Lese	4. 11., wenig Sauerfäule	—	"	75	1,40
53	" "	"	Riesling auf verschiedenen Unterlagen	Keine	"	—	"	69	1,74
54	" "	"	Riesling auf Riparia	"	4. 11.	—	"	76	1,44
55	" "	"	"	"	4. 11.	—	"	76	1,56
56	" "	"	Riesling auf Solonis	"	4. 11.	—	"	70	1,60
57	" "	"	Riesling auf Gutedel × Riparia	"	4. 11.	—	"	69	1,56
58	" "	"	Riesling auf Solonis (Sämling von Quart. V)	"	4. 11.	—	"	71	1,64
59	" "	Verwitterungsprodukt d. Taunusquarzits und Taunus-schiefers	Riesling auf Riparia	"	4. 11.	—	"	75	1,60
60	" "	"	Riesling auf Solonis	"	4. 11.	—	"	76	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
61	Eibingen, Leideck	Verwitterungsprodukt des Taunusquarzits und Taunuschiefers	Riesling auf York Madeira	Sehr stark Chlorose, Bepinselung mit 30%iger Eisenvitriollösung nach der Lese	4. 11.	—	Weiß	77	1,39
62	" "	"	Riesling auf Riparia	Keine	4. 11.	—	"	76	1,48
63	" Tafel	Tonboden	Riesling	Etwas Sauerfäule, 2mal mit Kupferkalk gespritzt	18./19. 10., etwas Sauerfäule	—	"	79	1,10
64	Erbach, Gemark.	Kiesiger Lehm	"	Keine, gespritzt, geschwefelt, Heu- und Sauerwurmmotten gefangen	5. 11., 1/3 Edelfäule	—	"	78	1,12
65	" Markobrunn	Lehmboden mit Schneckenkalk	"	Keine, Spritzen mit Kupferkalkbrühe	2.—23. 11.	—	"	108	0,90
66	" Schattenberg	Kies	"	Keine, gespritzt, geschwefelt, Heu- und Sauerwurmmotten gefangen	6. 11., 1/2 Edelfäule	—	"	78	1,16
67	Geisenheim, Altbaum	"	"	Keine, Schwefel u. Kupfervitriolkalkbrühe	28. 10., Edelfäule	—	"	77	1,15
68	" "	Kies u. Letten	"	"	29. 10., Edel- und Sauerfäule	—	"	75	1,29
69	" "	"	"	"	29. 10., sehr stark Edel- und Sauerfäule	—	"	69	1,10
70	" Becht	Quarzitschiefer	"	"	30. 10., zieml. gesund u. edelfaul	—	"	85	0,95
71	" Decker	Löss	Sylvaner	"	20. 10., sehr stark faul, Edel- u. Sauerfäule	—	"	73	0,99
72	" "	"	Riesling	"	24. 10., Sauerfäule	—	"	86	1,17
73	" "	"	"	"	24. 10., ziemlich viel Sauerfäule	—	"	82	1,12
74	" "	"	"	"	"	—	"	87	1,17
75	" "	"	"	"	"	—	"	85	1,18
76	" "	"	"	"	"	—	"	85	1,16
77	" "	"	"	"	"	—	"	85	1,22
78	" "	"	"	"	"	—	"	84	1,20
79	" "	"	"	"	"	—	"	86	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öhste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
80	Geisenheim, Decker	Lettboden	Riesling	Sauerwurm und Rohfäule Bordelaiser Brühe 1 v. 2% mit je 150 g Schweinfurter Grün p. hl	Anfang Nov. vollreif und edelfaul, etwas Sauerfäule, vielfach Rüstau	—	Weiß	78	0,94
81	„ Fuchsberg	Lehm u. Ton	„	Keine, Schwefel u. Kupfer- vitriolkalkbrühe	30. 10., stark faul, Edelfäule	—	„	82	0,99
82	„ oberer Fuchsberg	Schwerer Lettboden	„	Wenig Sauerwurm, Bordelaiser Brühe und Schweinfurter Grün	25. 10., etwas Rohfäule	—	„	76	0,99
83	„ Hohenrech	—	Riesling und Österreicher	Keine	Anfang Nov.	—	„	73	0,92
84	„ Katzenloch	Ton und mergeliger Lettboden	Riesling	Keine, Schwefel u. Kupfervitriolkalk- brühe	26./27. 10., Roh-Edel u. Sauerfäule	—	„	76	1,00
85	„ „	„	„	„	„	—	„	77	1,06
86	„ Kirchgrube	Schwerer Lettboden	Riesling u. etwas Österreicher	Sauerwurm stärker, Bordelaiser Brühe	20. 10., etwas Roh- fäule	—	„	68	1,00
87	„ Kirchgrube u. Breidert	Lette	$\frac{2}{3}$ Österreicher $\frac{1}{3}$ Riesling	Etwas Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	19. 10., ziemlich faul	—	„	67	1,10
88	„ Lach, Reb- schule	Humoser sandiger Lehm	Gamay × Ri- paria Oberlin 702.	Keine	18. 10.	—	„	69	1,38
89	„ „	„	Madeleine royale × Riparia Oberlin 651.	Keine	18. 10.	—	„	82	1,33
90	„ „	„	Trollinger × Riparia Geisenheim 112.	Keine	3. 11.	—	„	89	1,20
91	„ „	„	Madeleine angévine × Riparia × Por- tugieser Rasch 102.	Keine	18. 10.	—	„	74	1,06
92	„ „	„	Basilicum × Riparia × weisse Vini- fera Rasch 105.	Stark Melanose, Keine	18. 10.	—	„	86	0,89
93	„ „	„	Trollinger × Ri- paria Geisenheim 110.	Keine	3. 11.	—	„	84	1,58
94	„ „	„	Trollinger × Riparia 111. G.	Sehr stark Melanose (frühzeitiger Blatt- fall)	3. 11.	—	„	88	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 Obstle)	Freie Säuren (g in 100 com)
95	Geisenheim, Mäuerchen	Ton u. Letten	Riesling	Keine, Schwefel u. Kupfer- vitriolkalkbrühe	31. 10. u. 2. 11., ziemlich gesund u. edel- faul	—	Weiß	83	0,98
96	" "	Kies u. Ton	"	"	2. 11., stark faul, Edelfäule	—	"	82	1,00
97	" Morschberg	Quarzitschiefer	"	"	5. 11., Edelfäule vorherrsch.	—	"	99	1,08
98	" "	"	"	"	"	—	"	100	1,14
99	" "	"	"	"	"	—	"	102	0,99
100	" "	"	"	"	"	—	"	95	0,93
101	" "	"	"	"	"	—	"	92	0,92
102	" "	"	"	"	"	—	"	93	0,95
103	" "	"	"	"	5./6. 11. Edelfäule vorherrsch.	—	"	96	0,95
104	" "	"	"	"	"	—	"	97	0,92
105	" "	"	"	"	"	—	"	99	0,92
106	" "	"	"	"	"	—	"	99	0,92
107	" "	"	"	"	"	—	"	98	0,91
108	" "	Grauer Schiefer	"	"	6./7. 11., stark vorge- schritt. Edel- fäule, vielfach durch Regen veranlaßt	—	"	92	1,08
109	" Mückenberg	Kies	"	"	29. 10., ziemlich ge- sund	—	"	75	1,17
110	" "	"	"	"	"	—	"	77	1,15
111	" "	"	"	"	"	—	"	75	1,19
112	" "	"	"	"	"	—	"	73	1,16
113	" "	"	"	"	"	—	"	76	1,20
114	" "	"	"	"	"	—	"	73	1,22
115	" "	"	"	"	"	—	"	73	1,20
116	" "	"	"	"	"	—	"	74	1,24
117	" "	"	"	"	"	—	"	76	1,22
118	" Rothenberg	Roter Schiefer, steiniger Boden	"	"	5./6. 11., stark vorge- schritt. Edel- fäule	—	"	101	0,80
119	" " (Pfad)	Lehmboden	"	"	8. 11., stark vorge- schritt. Edel- fäule	—	"	109	1,00
120	" Schorchen	Kies u. Schotter	Sylvaner und Traminer	Keine Schwefel u. Kupfer- kalkbrühe	21. 10., sehr stark faul, Edel- u. Sauerfäule	—	"	72	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Balsie)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
121	Geisenheim, Steinacker	Kies u. Schotter	Sylvaner	Keine, Schwefel und Kupferkalkbrühe	18. 10., sehr stark faul, Edel- u. Sauerfäule	—	Weiß	75	0,90
122	„ Sülze	Tonboden	Österreicher	Sauerfäule, 2 mal mit Kupferkalk gespr.	19. 10., ziemlich faul	—	„	77	1,07
123	„ Theilers	Lehmboden	Riesling	Keine, Schwefel u. Kupfer- vitriolkalkbrühe	6. 11., vorherrschend Edelfäule	—	„	93	1,00
124	„ Weißmauer	Lehm u. Löß	Sylvaner und Traminer	„	19. 10., sehr stark faul, Edel- u. Sauerfäule	—	„	75	0,94
125	Hallgarten, Eggersberg u Böhl	Lette u. Lehmboden	Sylvaner	Keine, gespritzt und geschwefelt	27. 10.	—	„	69	1,39
126	Hattenheim, Engelmansberg	Kiesiger Lehmboden	Riesling	Keine, Kupferkalkbrühe	2.—23. 11.	—	„	105	0,94
127	„ Geiersberg	—	Österreicher und Riesling	Etwas Sauerwurm, keine	27. 10.	—	„	65	1,10
128	„ Steinberg	Verwitterter Schieferboden, sehr bündig	Riesling	Keine, Kupferkalkbrühe	2.—23. 11.	—	„	80	1,19
129	„ Wisselbrunn	Letten	„	Keine, gespr. u. geschwef.	4. 11., 1/2 Edelfäule	—	„	82	1,00
130	Hochheim, Stein	Sandiger Letten	„	Keine	2./3. 11., stark vorgeschritt. Edelfäule, vielfach durch Regen veranlaßt	—	„	86	1,10
131	Hofheim, Kapellenberg	Schwerer Letteboden	Östreicher, 1/4 Riesling, etwas Traminer	Keine, 1 1/2%ige Kupferkalkbrühe, mehrmals geschwefelt	15. 10., 1/10 Sauerfäule, teilweise „süße“ Fäule	—	„	55	1,14
132	„ „	„	„	„	„	—	„	55	1,00
133	Johannisberg, Hölle	Steiniger Lettboden	Riesling	Sauerwurm, keine	1. 11., Sauerfäule	—	„	80	1,06
134	Kiedrich, Gräfenberg	Verwitterter Schieferboden, sehr bündig	„	Keine, Kupferkalkbrühe	2.—23. 11.	—	„	110	1,25
135	Mittelheim, Haardt	Sandboden	Österreicher	Sauerwurm, Kupferkalkbrühe, Schwefel	30. 10.	—	„	60	1,04
136	„ Neuberg	Teils Lehm, teils steiniger Lehm	Riesling	Heu- u. Sauerwurm, keine	26. 10., halbfaul, teils sauerfaul	—	„	74	1,26
137	„ „	„	„	Stark Heu- u. Sauerwurm, keine	„	—	„	76	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)	Mostgewicht bei 15° C (grade ö.hste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
138	Mittelheim, Neuberg	Steiniger Lehm Boden	Riesling	Sauerwurm, keine	28. 10., Sauerfäule	—	Weiß	76	1,16
139	„ Oberberg	Lette	„	Keine, Schwefeln und Spritzen	4. 11., Edel- und Sauerfäule	—	„	89	1,12
140	„ Stein, Kessel, Sändchen	Verschieden	Österreicher	Sauerwurm, Kupferkalkbrühe, Schwefel	Ende Oktober	—	„	68	0,92
141	Mittelheim-Östlich Winkel, Rheinpficht, Steifstecken, Stein, Sterzelpfad	„	„	„	„	—	„	67	0,90
142	Östlich	Letten und Schiefer	Sylvaner, Riesling	Sauerwurm, keine	27. 10.	—	„	70	1,06
143	„ Berg 2	Kiesletten	Riesling	Keine	30. 10., <sup>2</sup> / <sub>3</sub> faul, mehr edelfaul	—	„	82	1,12
144	„ Berg 4	„	„	Keine	29. 10., <sup>2</sup> / <sub>3</sub> faul, mehr edelfaul	—	„	82	1,10
145	„ Gottestal	Kieslehm	Sylvaner	Keine, Schwefeln und Spritzen	29. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	70	1,08
146	„ Hallgartener Weg	„	Riesling	Heuwurm, Schweinfurter Grün	24. 10.	Etwas Frost	„	73	1,15
147	„ Heide	Eisenhaltiger Urboden; sandiger Eisenstein	Österreicher	Keine	25. 10.	Stark. Mai-frost	„	68	0,95
148	„ Hölle	Kiesiger Lettenboden	Riesling	Sauerwurm, Rohfäule, keine	3. 11.	—	„	89	1,15
149	„ Kellerberg	Letten mit Kies durchsetzt	„	Keine	4. 11.	—	„	90	1,10
150	„ Langflecht	Toniger Lehm	„	Mäßig Heu- und Sauerwurm, Schweinfurter Grün	22. 10., halbfaul	Viel Frost	„	74	0,98
151	„ „	Schwer. Lehm- u. Lettenboden	Riesling, Österreicher	Sauerwurm, Rohfäule, keine	30. 10.	—	„	80	0,94
152	„ Lenchen	Kies, Lehm, Letten	Riesling	Keine, Schwefeln und Spritzen	2. 11., Edel- u. Sauerfäule	—	„	79	1,10
153	„ Mühlberg	„	„	„	5./6. 11. Meist Edelfäule	—	„	93	1,06
154	„ Sandkant, Bechtolsteich	Letten	„	Wenig Sauerwurm, keine	20. 10., etwas Rohfäule	—	„	72	1,20
155	„ Schlehdorn	Lehm	„	Sauerwurm, Rohfäule, keine	29. 10.	—	„	86	0,95
156	Rüdesheim, Berg	Schiefer	„	Sauerwurm, Schwefel u. Kupferkalkbrühe	3./4. XI., starke Edelfäule	—	„	103	0,88
157	„ Berg, Rachacker	Lette	„	„	23. 10.	—	„	74	0,92

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gchsl.)	Freie Säuren (g in 100 cem)
158	Rüdesheim, Hinterhaus	Schieferiger Tonboden	Riesling	Weniger Sauerwurm, mehr Fäule, Schwefeln und Spritzen	26. 11., beginnende Edelfäule	—	Weiß	95	0,85
159	„ Pares, Zollhaus Burgweg	Tonschieferboden mit Quarziteinmischung	„	Sauerwurm, keine	3. 11., Edelfäule	—	„	99	0,92
160	„ Platz	Verwitterte Grauwacke	Riesling	Sauerwurm, Schwefel u. Kupferkalkbrühe	2. 11., geringere Fäule	—	„	87	1,05
161	„ Rottland	—	—	—	—	—	„	98	0,89
162	„ „	Tonboden	Riesling	Weniger Sauerwurm, mehr Fäule, Schwefel u. Kupferkalkbrühe, Blüten mit Nicotin titré bespritzt	28. 11., starke Edelfäule	—	„	76	0,95
163	„ „	„	„	Weniger Sauerwurm, mehr Fäule, Schwefel u. Kupferkalkbrühe	29. 10., starke Edelfäule	—	„	90	0,98
164	„ „	„	„	„	„	—	„	77	0,95
165	„ Stiel	Lehmboden, Lette	„	Etwas Edelfäule, gespritzt und geschwefelt	22./23. 10., etwas Edelfäule	—	„	88	1,05
166	„ Wüst	Verwitterte Grauwacke	„	Sauerwurm, weniger Fäule, Schwefel u. Kupferkalkbrühe	21.—24. 10., 1/2 faul, beginnende Edelfäule	—	„	79	1,04
167	„ „	„	„	„	„	—	„	81	1,06
168	Winkel, Hasensprung	Letten mit Ton	„	Sauerwurm, keine	28. 10., Sauerfäule	—	„	79	0,92
169	„ Honigberg	Kies	Österreicher	Keine	27. 10.	—	„	67	1,50
170	„ „	—	Riesling, Österreicher	Keine	Anfang Nov.	—	„	64	1,20
171	„ Lett u. Selzweg	Letten	Riesling, gemischt	Wenig Sauerwurm, keine	25. 10.	—	„	68	0,90
172	„ Rheingarten	Lehmboden	Riesling	Sauerwurm, keine	1. 11., Sauerfäule	—	„	83	1,02
173	„ Weiherhaus u. Steinchen	Letten u. Kies	Österreicher und Riesling	„	27./28. 10.	—	„	72	1,18
<b>II. Rheintal unterhalb des Rheingaaes (linksrheinisch).</b>									
174	Bacharach, Kreuzstein	Verwittertes Schiefergestein	Riesling	Heu- u. Sauerwurm, Arsensaure Kalk, 150 g Arsenpulver in 100 l Kupferkalkbrühe	13./14. 10., viel Sauerfäule	—	Weiß	71	1,30
175	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm, Arsens. Kalk, 250 g Arsenpulver in 100 l Kupferkalkbrühe	„	—	„	70	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
176	Mannbach, Retz	Schiefer	Riesling	Edelfäule, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	20. 10., 10% Edelfäule	—	Weiß	79	1,10
177	Niederheimbach, Anweg u. In der Sonne	Kiesiger Schieferboden	$\frac{2}{3}$ Riesling, $\frac{1}{3}$ Sylvaner, (Österreicher)	Im Riesling viel Sauerwurm, keine	11./12. 10., $\frac{1}{2}$ Sauerfäule	—	„	72	1,08
178	„ Hirschsprung u. Knieprich	Kiesiger Schieferboden mit Lehm durchsetzt	Sylvaner, $\frac{1}{5}$ Kleinberger	Peronospora, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	9./11. 10., $\frac{1}{4}$ Edelfäule	—	„	63	1,14
179	„ Ober-gemarkung	Schiefer und Lehm	Österreicher	Sauerwurm, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	10. 10., $\frac{1}{4}$ Sauerfäule	—	„	70	0,92
180	Oberdiebach	Schiefer	Riesling	Sauerwurm, keine	18. 10.	—	„	65	1,35
181	„ Fürstenberg	„	Österreicher	Edelfäule, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	21. 10., 15% Edelfäule	—	„	80	1,00
182	„ „	„	Riesling	„	22./23. 10., 15% Edelfäule	—	„	79	1,10
183	„ Kreuterberg	„	„	Sauerwurm, keine	18. 10.	—	„	66	1,58
184	Oberheimbach	Letten und Schiefer	Riesling u. etwas Österreicher	Keine	16.—20. 10.	—	„	60	1,05
185	„ Berglage	Schiefer	Riesling und Österreicher gemischt	Keine	14. 10., etwas Rohfäule	—	„	63	1,38
186	„ Brückenstück	„	Riesling (Auslese)	Edelfäule 3 mal gespritzt 2 mal geschwefelt	26. 10., $\frac{1}{2}$ Edelfäule	—	„	83	1,05
187	Oberwesel, Bernstein unten durch	„	Riesling	Nicotin titrée, gegen Heuwurm angewendet	Ende Oktob., beginnende Fäule	—	„	67	1,34
188	„ Harthell	„	„	„	Ende Oktob., schwache Edelfäule	—	„	75	1,22
189	„ Rheinhell	„	„	Sauerwurm, Auslesen der befallenen Beeren	Mitte Oktob., sehr starke Fäule, bei den Trauben der ersten Blüte Edelfäule	—	„	70	1,36

III. Rheintal unterhalb des Rheingaus (rechtsrheinisch).

190	Caub, Effen	Schiefer	Riesling, Österreicher	Sauerwurm stark, Oidium wenig, Schwefeln und Spritzen	11./13. 10., Edel- und Sauerfäule	—	Weiß	73	1,06
191	„ Gensborn	Schwerer Mutterboden mit Schiefer durchsetzt	Vorwiegend Riesling auch Österreicher	Keine	11. 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)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Ereie Säuren (g in 100 ccm)
192	Caub, Hasselborn	Schiefer	Riesling, Kleinberger	Sauerwurm stark, Oidium wenig, Schwefeln und Spritzen	11./13. 10., Edel- und Sauerfäule	—	Weiß	73	1,06
193	„ Weseler	Schwerer Mutterboden mit Schiefer durchsetzt	Österreicher	Keine	10. 10.	—	„	64	0,95
194	St. Goarshausen Burg Katz	Schiefer	Hauptsächlich Moselriesling, etwas Kleinberger	Heu u. Sauerwurm, Schweinfurt. Grün, Dufoursches Wurmgift und Auslesen der befallenen Beeren	27./28. 10., etwas Edel-fäule	—	„	84	0,90
195	„ „ „	Steinig	Kleinberger	Keine, Schwefel	12. 10.	—	„	70	1,05
196	„ Kehl	„	„	„	11. 10.	—	„	72	1,08
197	„ Ransel	„	„	„	12. 10.	—	„	65	1,05
198	Linz, Rheinhölle	Lehmboden, Tonschiefer, Basalt	Riesling	Traubenwickler, Peronospora, Oidium, Schweinfurter Grün, Schwefel	26. 10., $\frac{1}{4}$ Sauerfäule	—	„	67	1,26
199	Lorch, Spelzgrube	Lehm und Schieferboden	Österreicher	Etwas Sauerwurm, Schwefel u. Kupfer-vitriollösung	12. 10., etwas Edel-fäule	—	„	77	0,98
200	Unkel, Jähen Berg	Schieferboden	Spätburgunder	Sauerwurm, keine	11. 10., $\frac{1}{16}$ Sauer-fäule	—	Rot	77	1,10
201	„ Unter dem Winkel	Sandiger Lehmboden	„	„	„	—	„	71	1,14

IV. Weinbaugebiet der Nahe.

202	Kreuznach, Belz	Lehm	Österreicher	Keine	24. 10., $\frac{9}{10}$ Edelfäule, $\frac{1}{10}$ Sauerfäul.	—	Weiß	70	1,15
203	„ Kahlenberg	Sandiger Lehm	Gemischt	Heu- u. Sauerwurm, arsenigsaures Aluminium 200 g in 100 l	26. 10., Sauer- und Edelfäule	—	„	80	1,10
204	„ „	„	Riesling	Heu- u. Sauerwurm, arsenigsaures Aluminium 250 g in 100 l	27. 10., Sauer- und Edelfäule	—	„	76	0,98
205	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm, keine	25. 10., Sauer- und Edelfäule,	—	„	78	0,96
206	„ Kanzenberg	Kies u. Lehm	„	Keine	28. 10., $\frac{9}{10}$ Edelfäule, $\frac{1}{10}$ Sauerfäul.	—	„	75	1,18
207	„ „	Sandiger Lehmboden	Riesling	„	30. 10., $\frac{9}{10}$ Edelfäule, $\frac{1}{10}$ Sauerfäul.	—	„	91	0,79

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade öchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
208	Kreuznach, Kapellenpfad	Teils Lehm-, teils Kiesboden	Gemischt	Heu- u. Sauerwurm, keine	19. 10., Edel- und Sauerfäule	—	Weiß	71	1,14
209	„ Rotes Kreuz	Schwerer Lehmboden	„	„	18. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	66	0,90
210	„ Vogelsgesang	Lehmiger Kies	„	„	21. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	66	0,96
211	„ „	Kiesiger Lehm	„	Heu- u. Sauerwurm, Arsensaures Zinkoxyd, 2%ig	22. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	66	0,84
212	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm, Arsensaures Zinkoxyd, 4%ig	23. 10., Edel- und Sauerfäule	—	„	74	0,94
213	Laubenheim, Remischer	Leichter roter Felsboden	Fast reiner Riesling	Sauerwurm, Aussuchen	Anfang Nov., Edel- und Sauerfäule	—	„	87	0,80
214	„ „	Schwerer roter Tonboden	Vorw. Riesling, gemischt	„	Anfang Nov., angefault	—	„	85	0,82
215	Niederhausen	Verwitterungsprodukte von Melaphyr	Riesling	Keine, 150 g Schweinfurter Grün	30. 10., wenig Edel-fäule	—	„	71	1,32
216	„ „	„	„	Keine, 180 g Schweinfurter Grün	„	—	„	77	1,46
217	Waldböckelheim, Königsberg	Verwitterter Melaphyr	„	Etwas Sauerwurm, keine	27. 10., 25–30% Edelfäule	Während d. Blüte stark ver-hagelt	„	78	1,12
218	„ Welschberg	Lehmboden mit Steingeröll	Österreicher	„	30. 10.	„	„	63	1,18

V. Weinbaugebiet der Mosel.

219	Alf, Herrenberg	Grauwackenschiefer	Riesling	Keine	23. 10.	—	Weiß	65	1,46
220	„ Höllenthal	„	„	„	18. 10., 1/2 Sauerfäule	—	„	59	1,54
221	„ Kronenberg	„	„	„	2. 11.	—	„	64	1,85
222	Berncastel, Haargarten	Schiefer	Riesling, Sylvaner	Sauerwurm, Ausbeeren	26./28. 10.	—	„	73	1,18
223	„ „	Schwerer Tonschieferboden	Vorwiegend Riesling, Kleinberger u. Sylvaner	Etwas Sauerwurm, Schweinfurter Grün in Verbindung mit Kupferkalkbrühe (2 Bespritz.)	29./30. 10., starke Fäulnis, Sauerfäule	—	„	70	1,32
224	„ „	„	„	(3 Bespritz)	„	—	„	70	1,46
225	„ Hintergarten	Schiefer	Riesling	Sauerwurm, Keine	27./28. 10., 1/3 Edelfäule	—	„	73	1,24
226	„ Horst	„	Riesling, Sylvaner	„	19./20. 10., 1/2 Sauerfäule	—	„	68	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade ühste)	Freie Säuren (g in 100 ceen)
227	Berncastel, Leiterbäumchen	Schiefer	Riesling	Sauerwurm, Ausbeeren	16/18. 10., 1/2 Sauerfäule	—	Weiß	65	1,10
228	„ Ofen	„	„	„	28./30. 10.	—	„	72	1,25
229	„ Pfaffenberg	„	„	Keine	14. 10., 1/3 Edelfäule	—	„	59	1,15
230	Bremm, Calmont	Leichter Schieferboden	„	Etwas Sauerwurm, gespr. u. geschwef.	15. 10.	—	„	80	1,12
231	„ Kirchenberg	„	„	„	23. 10.	—	„	72	1,27
232	„ Langenberg	„	„	„	26. 10.	—	„	60	1,90
233	Burg	Moselschiefer	Fast nur Riesling	Sauerwurm- und stielkranke Trauben	2. Hälfte Okt.	—	„	59	1,35
234	„	„	„	„	„	—	„	76	1,18
235	Clüsserath, Bruderschaft, I. Bann.	Weicher Schiefer	Riesling	Wenig Sauerwurm u. Fäule, 3 mal Vitriol, Kalk, Schwefel	9/10. 10., wenig Sauerfäule	—	„	59	1,27
236	Cobern, Rosenberg	Schwerer Boden	Riesling	Sauerwurm, keine	25. 10.	—	„	72	1,40
237	Cues, Weifenstein	—	—	—	—	—	„	64	1,15
238	„ „	—	—	—	—	—	„	72	1,24
239	Enkirch	Schiefer	Riesling	Sauerwurm, keine	15. 10., viel Rohfäule	—	„	59	1,22
240	„	Moselschiefer	„	Sauerwurm- und ziemlich viel stielkranke Trauben	15. 10.	—	„	71	1,35
241	„	„	„	Sauerwurm- und stielkranke Trauben	2. Hälfte Okt., starke Fäule	—	„	56	1,30
242	„ Batterieberg	„	„	Sauerwurm, keine	13. 10., viel Rohfäule	—	„	73	1,20
243	„ „	„	„	„	20. 10., Edelfäule	—	„	81	1,09
244	„ Halmes, Eistrech u. Zeffwingert	„	„	Etwas Sauerwurm	21. 10., Edelfäule	—	„	77	1,22
245	„ Hinterberg	„	„	Sauerwurm, keine	12./13. 10., viel Rohfäule	—	„	68	1,45
246	„ „	„	„	Sauerwurm u. ziemlich viel stielkranke Trauben	Mitte Okt.	—	„	59	1,30
247	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	16. 10., etwas Rohfäule	—	„	63	1,46
248	„ „	„	„	„	16. 10., ziemlich viel Rohfäule	—	„	62	1,42
249	„ „	„	„	„	16. 10.	—	„	58	1,50
250	„ „	„	„	Sauerwurm- und stielkranke Trauben	2. Hälfte Okt., sehr starke Fäule	—	„	64	1,40
251	„ „ und Steffensberg	„	„	Sauerwurm, keine	13. 10., viel Rohfäule	—	„	68	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 übste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
252	Enkirch, Hinterberg u. Steffensberg	Moselschiefer	Riesling	Sauerwurm u. stielkranke Trauben	15. 10.	—	Weiß	54	1,15
253	" "	"	"	"	2. Hälfte Okt., sehr starke Fäule	—	"	68	1,10
254	" "	"	"	"	23. 10.	—	"	72	1,34
255	" Monteneubel	"	"	Sauerwurm, keine	13. 10., ziemlich viel Rohfäule	—	"	53	1,66
256	" "	Schiefer	"	"	14. 10.	—	"	61	1,65
257	" "	"	"	"	15. 10., etwas Rohfäule	—	"	65	1,32
258	" "	"	"	Sauerwurm- u. ziemlich viel stielkranke Trauben	Mitte Okt.	—	"	57	1,48
259	" "	"	"	"	18. 10.	—	"	71	1,28
260	" "	"	"	"	2. Hälfte Okt., weniger starke Fäule	—	"	62	1,45
261	" " und Steffensberg	"	"	Sauerwurm, keine	16. 10., ziemlich viel Rohfäule	—	"	66	1,34
262	" "	"	"	"	18. 10.	—	"	71	1,32
263	" "	"	"	"	27. 10.	—	"	78	1,24
264	" Monteneubel und Tomme	Schiefer, z. T. Lehm	"	Etwas Sauerwurm	17. 10.	—	"	67	1,48
265	" Steffensberg	Schiefer	"	Sauerwurm- und stielkranke Trauben	11. 10.	—	"	62	1,45
266	" Steffensberg	"	"	Sauerwurm, keine	13. 10., ziemlich viel Rohfäule	—	"	60	1,30
267	" "	"	"	Sauerwurm- und ziemlich viel stielkranke Trauben, keine	Mitte Oktob.	—	"	70	1,36
268	" "	"	"	Keine	21. 10.	—	"	77	1,20
269	" "	"	"	"	22. 10.	—	"	76	1,64
270	" Steffensberg-Kreuzpfad	"	"	Sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	20. 10.	—	"	76	1,18
271	" Steffensberg-Löwenhaum	"	"	Etwas Sauerwurm, keine	18. 10., z. T. Edelfäule	—	"	76	1,24
272	" Steffensberg und Tomme	Schiefer, z. T. Lehm	"	Weniger Sauerwurm, keine	13. 10., wenig Rohfäule	—	"	72	1,34
273	" Vers	Schiefer	"	Sauerwurm, keine	16. 10., etwas Rohfäule	—	"	57	1,45
274	Gondorf	Schwer. Boden	"	"	25. 10.	—	"	76	1,29
275	Graach, Absberg	Schieferboden	"	keine	13. 10., 1/2 Edelfäule	—	"	69	1,12

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üehle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
276	Graach, Absberg	Schiefer	Riesling	Keine	21. 10.	—	Weiß	83	1,12
277	" "	"	"	"	23. 10., <sup>1/3</sup> Edelfäule	—	"	75	1,15
278	" Branis	"	"	"	18. 10., <sup>1/3</sup> Sauerfäule	—	"	71	1,08
279	" "	"	"	"	29. 10.	—	"	71	1,09
280	" Fergert	"	"	"	24. 10., <sup>1/4</sup> Edelfäule	—	"	76	1,04
281	" Göhr	"	"	Sauerwurm, Ausbeeren	14. 10., <sup>1/3</sup> Sauerfäule	—	"	62	1,02
282	" "	"	"	Keine	26. 10.	—	"	73	1,15
283	" Himmelreich	"	"	Sauerwurm, Ausbeeren	20./22. 10., <sup>1/3</sup> Sauerfäule	—	"	59	0,94
284	" Humberg	"	"	Keine	15. 10., <sup>1/3</sup> Sauerfäule	—	"	71	1,00
285	" "	"	"	"	15. 10., <sup>1/3</sup> Edelfäule	—	"	69	0,99
286	" "	"	"	"	21. 10., <sup>1/2</sup> Edelfäule	—	"	61	1,00
287	" "	"	"	"	27./28. 10.	—	"	76	1,06
288	" Kehl	"	"	"	22./23. 10., <sup>1/3</sup> Edelfäule	—	"	74	0,95
289	" Ludwigsweg	"	"	"	20. 10., <sup>1/2</sup> Edelfäule	—	"	68	1,12
290	" Merg	"	"	"	25. 10., <sup>1/3</sup> Edelfäule	—	"	75	1,08
291	" Münzlag	"	"	"	11. 10., <sup>1/2</sup> Edelfäule	—	"	70	1,05
292	" Pfuhl	"	"	"	13. 10., <sup>1/3</sup> Sauerfäule	—	"	63	1,08
293	" Ried	"	"	"	16. 10., <sup>1/3</sup> Sauerfäule	—	"	70	1,10
294	" "	"	"	"	21. 10., <sup>1/2</sup> Edelfäule	—	"	69	1,00
295	" "	"	"	"	30. 10.	—	"	77	1,12
296	" Sand	"	"	Sauerwurm, keine	22./23. 10., <sup>1/2</sup> Sauerfäule	—	"	71	1,04
297	" Schaaeh	"	"	"	12./10., <sup>1/2</sup> Edelfäule	—	"	66	1,00
298	" Söherbann	"	"	"	19. 10., <sup>1/3</sup> Edelfäule	—	"	68	0,98
299	" Tirlay	"	"	"	30. 10.	—	"	66	1,02
300	Hatzenport, Eisenbahn- böschung	Lehm	"	"	13. 10.	—	"	78	1,30
301	" Hinter der Kirche	Schwerer Boden	"	"	13. 10.	—	"	73	1,89
302	" Olk	"	"	<sup>1/3</sup> Sauerwurm, keine	16. 10.	—	"	71	1,75
303	" Stolzenberg	Schiefer	"	"	13. 10.	—	"	77	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 Gehalte)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
304	Kövenich	Schiefer	Fast nur Riesling	Zum Teil Sauerwurm und stielkranke Trauben, keine	28. 10.	—	Weiß	59	1,52
305	Kürenz, Avelerberg	"	Riesling	Keine	2./3. 11., Sauerfäule	—	"	60	1,54
306	" "	"	"	"	4. 11.	—	"	46	2,10
307	" "	"	"	"	5./6. 11.	—	"	44	1,20
308	" "	"	"	"	8./9. 11.	—	"	51	1,40
309	" "	"	"	"	9./10. 11.	—	"	55	1,54
310	" "	"	"	"	10. 11.	—	"	50	1,78
311	" "	"	"	"	11. 11.	—	"	72	1,34
312	Lieser, Lay	"	"	"	28. 10.	—	"	85	1,14
313	" Tröller, und Altw.	"	"	"	28. 10.	—	"	84	1,12
314	Maring, Rosenberg	"	"	Sauerwurm und Oidium, Abfangen mittelst Fächer und Schwefeln	16. 10., Wenig Edel-fäule, mehr Sauerfäule	—	"	65	1,45
315	St. Matthias, Chamotte	"	"	Heu- u. Sauerwurm, 0,45% Nikotin, I. Anwendung	20./31. 10.	—	"	63	1,85
316	" "	"	"	Heu- u. Sauerwurm, 0,45% Nikotin, II. Anwendung.	20./31. 10.	—	"	64	1,78
317	" "	"	"	Heu- u. Sauerwurm, 0,64% Nikotin, I. Anwendung	20./31. 10.	—	"	63	1,86
318	" "	"	"	Heu- u. Sauerwurm, 0,64% Nikotin, II. Anwendung	20./31. 10.	—	"	64	1,70
319	Neef, Fraenberg	Leichter Schieferboden	"	Etwas Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	"	79	1,08
320	Niederremmel, Geierslay (Vorm Berg)	Schiefer	"	Keine	25. 10.	—	"	79	1,32
321	" "	"	"	"	25./26. 10.	—	"	80	1,25
322	" "	"	"	"	26. 10.	—	"	75	1,36
323	" "	"	"	"	26. 10.	—	"	79	1,25
324	" "	"	"	"	28. 10.	—	"	72	1,42
325	Olewig, Geisberg	Schiefer (lehmig)	"	Sauerwurm, keine	3. 11., ziemlich starke Sauerfäule	—	"	58	1,45
326	" Vollmühle und Retzgrube	Schiefer	Riesling, (Sylvaner fast ohne Ertrag)	"	20./25. 10., Sauerfäule, sonst unreif	—	"	67	1,28
327	" "	"	"	"	"	—	"	58	1,70
328	" "	"	"	"	"	—	"	51	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 ßehle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
329	Olewig, Vollmühle und Retzgrube	Schiefer (lehmig)	Riesling	Sauerwurm, keine	2. 11., zieml. starke Sauerfäule	—	Weiß	59	1,42
330	Pfalzel, Augenscheiner	Buntsandstein	$\frac{7}{8}$ Riesling, $\frac{1}{8}$ Elbling	Heu- u. Sauerwurm, viel kranke abgestorbene Traubentiele, Nikotin, Abfangen, Ausbeeren	29./30. 10., etwa $\frac{1}{5}$ Edel-fäule	—	„	74	1,12
331	Pommern	Schwerer Boden	Riesling	Sauerwurm, keine	21. 10., $\frac{1}{3}$ Sauerfäule	—	„	75	1,65
332	Pünderich, Staden	Grauwackenschiefer	„	Keine	27. 10.	—	„	56	1,68
333	Reil, Staden	Schiefer	„	„	3. 11.	—	„	64	1,55
334	Senheim, Büschberg, Marschied	Leichter Schieferboden	„	Etwas Sauerwurm, keine	18./19. 10., Sauerfäule	—	„	74	1,16
335	„ Kirchrech	Mittelschwerer Schieferboden	„	Viel Sauerwurm, keine	22./23. 10., ziemlich Sauerfäule	—	„	54	1,20
336	Trarbach	Moselschiefer	„	Sauerwurm u. stielkranke Trauben, keine	15./31. 10.	—	„	53	1,64
337	„	„	„	Keine	15./31. 10.	—	„	54	1,67
338	Treis	Leichter Boden	„	„	28. 10.	—	„	58	1,70
339	Trier, Neuberg	Schieferboden	„	Heu- u. Sauerwurm, Ausbeeren, 0,45% Nikotin, I. Anwendung	20./31. 10.	—	„	66	1,94
340	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm, Ausbeeren 0,45% Nikotin, II. Anwendung	20./31. 10.	—	„	60	2,04
341	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm, Ausbeeren 0,64% Nikotin, I. Anwendung	20./31. 10.	—	„	62	2,00
342	„ „	„	„	Heu- u. Sauerwurm, Ausbeeren 0,64% Nikotin, II. Anwendung	20./31. 10.	—	„	60	2,05
343	Wehlen, Leychen	„	„	Keine	21. 10.	—	„	83	1,12
344	Winningen	„	„	Stielkrankheit, Sauerwurm, keine	18./19. 10., teilweise Trockenfäule	—	„	60	1,12
345	„	„	„	„	18./20. 10.	—	„	61	1,05
346	„ Röttgen	Schiefer	„	Keine mit Bordelaiser Brüthe gespritzt und geschwefelt	18./25. 10.	—	„	69	1,00
347	Wintrich, Geierslay-Brauert	„	„	Sauerwurm, keine	12. 10.,	—	„	78	1,18
348	„ „	„	„	„	13./15. 10.	—	„	67	1,24
349	„ „	„	„	Keine	18./19. 10.	—	„	70	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 Ühnste)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
350	Wintrich, Geierslay-Brauert	Schiefer	Riesling	Keine	21./22. 10.	—	Weiß	71	1,34
351	" Geierslay-Geierskopf	"	"	Sauerwurm, keine	13./14. 10.	—	"	67	1,16
352	" "	"	"	Keine	20./21. 10.	—	"	80	1,25
353	" Geyerslay-Kehlt	"	"	"	18./19. 10.	—	"	74	1,20
354	" Geierslay-Neuberg	"	"	"	29. 10. und 2. 11.	—	"	80	1,49
355	" Geierslay (1/2 Pütspringer 1/2 Vorm Berg)	"	"	"	28. 10.	—	"	75	1,35
356	" Geyerslay-Simonsberg	"	"	"	23. 10.	—	"	70	1,10
357	" "	"	"	"	29. 10.	—	"	69	1,20
358	" "	"	"	"	29. 10.	—	"	65	1,24
359	" Geyerslay-Sonnseite	"	"	"	16. 10.	—	"	68	1,20
360	" "	"	"	"	16./18. 10.	—	"	71	1,05
361	" Geyerslay-Sprung	"	"	"	29. 10.	—	"	71	1,19
362	" "	"	"	"	30. 10.	—	"	62	1,12
363	" Neuberg	"	"	Sauerwurm, keine	22./23. 10.	—	"	69	1,21
364	" "	"	"	"	23. 10.	—	"	74	1,15
365	" "	"	"	Keine	29. 10.	—	"	69	1,37
366	" "	"	"	"	31. 10.	—	"	70	1,48
367	" "	"	"	"	2. 11.	—	"	70	1,50
368	" "	"	"	"	3. 11.	—	"	65	1,72
369	" "	"	"	"	3./4. 11.	—	"	66	1,56
370	" "	"	"	"	4./5. 11.	—	"	71	1,40
371	" "	"	"	"	5. 11.	—	"	79	1,38
372	" "	"	"	"	5. 11.	—	"	67	1,40
373	" Ohligsberg	"	"	Sauerwurm, keine	9. 10.	—	"	67	1,24
374	" "	"	"	Keine	20. 10.	—	"	76	1,16
375	" "	"	"	"	20. 10.	—	"	82	1,13
376	" "	"	"	"	24. 10.	—	"	77	1,18
377	" "	"	"	"	28. 10.	—	"	76	1,20

**VI. Weinbaugebiet der Saar.**

378	Biebelhausen	Schiefer	Riesling	Sauerwurm u. stielkranke Trauben, keine	Anfang Nov.	—	Weiß	62	1,30
379	Canzem	"	"	"	15./31. 10.	—	"	62	1,00
380	"	"	"	"	15./31. 10.	—	"	65	1,08
381	"	"	"	Keine	Anfang Nov.	—	"	74	1,06
382	"	"	"	"	"	—	"	75	1,25
383	Filzen, Kleberberg-Schweinswingert	"	"	Peronospora, 6mal mit Kupfervitriolbrühe gespr.	"	—	"	68	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade übale)	Freie Säuren (g in 100 cem)
384	Irsch	Schiefer	Riesling	Sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	Anfang Nov.	—	Weiß	59	1,60
385	Niederleuken	"	"	"	"	—	"	76	1,40
386	"	"	"	"	"	—	"	60	1,72
387	"	"	"	"	"	—	"	56	1,58
388	Ockfen	"	"	Sauerwurm- u. stielkranke Trauben zum Teil, keine	Ende Okt.	—	"	61	1,64
389	"	"	"	"	"	—	"	64	1,46
390	" Bockstein	"	"	Sauerwurmfaule und stielkranke Trauben, keine	15./31. 10.	—	"	66	1,38
391	" "	Leichter Schiefer	"	Sauerwurm, keine	28./29. 10.	—	"	65	1,45
392	" "	Schiefer	"	Sauerwurm, Abfangen und Ausbeeren	November, geringe Sauerfäule	—	"	73	1,22
393	" "	"	"	"	"	—	"	72	1,24
394	" "	"	"	"	"	—	"	68	1,38
395	" "	"	"	"	"	—	"	67	1,40
396	" "	Leichter Schiefer	"	Sauerwurm, Ausbeeren	4. 11.	—	"	61	1,72
397	" "	Rauher Schiefer	"	"	4. 11.	—	"	63	1,75
398	" Heppenstein	Leichter Schiefer	"	Sauerwurm, keine	27./28. 10.	—	"	68	1,38
399	" Herrenberg	Schiefer	"	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	6./8. 11.	—	"	69	1,08
400	" "	"	"	"	7./8. 11.	—	"	69	1,10
401	" "	"	"	"	7./8. 11.	—	"	64	1,14
402	" Irminer	Leichter Schiefer	"	Sauerwurm, Ausbeeren	3. 11.	—	"	53	1,99
403	" "	"	"	"	6. 11.	—	"	58	1,84
404	" Kupp	Schiefer	"	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	6./8. 11.	—	"	72	1,10
405	" "	"	"	"	6./8. 11.	—	"	71	1,02
406	" Martiner	Leichter Schiefer	"	Sauerwurm, keine	29./30. 10.	—	"	53	1,80
407	" "	"	"	Sauerwurm, Ausbeeren	8. 11.	—	"	56	1,79
408	" Ober-Herrenberg	"	"	Sauerwurm, keine	26. 10.	—	"	63	1,42
409	" "	"	"	Sauerwurm, Ausbeeren	30. 10.	—	"	53	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
410	Saarburg, Rausch	Schiefer	Riesling	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	6./8. 11.	—	Weiß	58	1,72
411	Schoden	"	"	"	15./31. 10.	—	"	56	1,30
412	"	"	"	"	15./31. 10.	—	"	55	1,33
413	" Gaisberg	"	"	Sauerwurm, Abfangen und Ausbeeren	November, geringe Sauerfäule	—	"	69	1,42
414	" "	"	"	"	"	—	"	62	1,62
415	" Herrenberg	"	"	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	15./31. 10.	—	"	61	1,36
416	" "	"	"	"	15./31. 10.	—	"	61	1,39
417	" "	"	"	"	15./31. 10.	—	"	51	1,32
418	" Kollbüsch	"	"	"	15./31. 10.	—	"	62	1,22
419	Serrig, Wingertsheck	"	"	Keine	5./9. 11.	—	"	56	1,82
420	" "	"	"	"	5./9. 11.	—	"	57	1,74
421	Wiltingen, Schlangengraben	"	"	Sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	15./31. 10.	—	"	60	1,16
422	" "	"	"	Sauerwurm- u. stielkranke Trauben, teilweise, keine	Anfang Nov.	—	"	62	1,15
423	" "	"	"	"	"	—	"	63	1,60
424	" "	"	"	"	"	—	"	61	1,48
425	" "	"	"	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	"	—	"	58	1,64
426	" "	"	"	"	"	—	"	61	1,82
427	" "	"	"	"	"	—	"	68	1,38

VII. Weinbaugebiet der Ruwer.

428	Casel, Blindenberg	Schiefer	Riesling	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	Anfang Nov.	—	Weiß	59	2,05
429	" "	"	"	"	"	—	"	48	1,80
430	Eitelsbach, Burgplan	Schwerer schiefriger Boden	<sup>1</sup> / <sub>16</sub> Sylvaner, <sup>15</sup> / <sub>16</sub> Riesling	Sauerwurm, Arsenik, vor der Blüte angewandt	8. 11.	—	"	83	1,75
431	Sommerau, Schloßberg	Schiefer	Riesling	Sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	15./31. 10.	—	"	61	1,02
432	" "	"	"	"	15./31. 10.	—	"	57	1,26
433	" "	"	"	"	15./31. 10.	—	"	61	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
434	Sommerau, Schloßberg	Schiefer	Riesling	Zum Teil sauerwurm- u. stielkranke Trauben, keine	Anfang Nov.	—	Weiß	49	1,80
435	„ „	„	„	„	„	—	„	51	1,82
<b>VIII. Ostdeutsches Weinbaugebiet.</b>									
436	Freyburg a/U.	—	Blaue Burgundertraube, als Clairet gekeltert	Keine	11. 10., wenig Sauerfäule	—	Weiß	64	1,20
437	„ „	—	Gemischte Sorten	„	25. 10., wenig Sauerf.	—	„	68	1,00
438	Grünberg, Bürgerruh	Kies	Sylvaner	Etwas roter Brenner, Spritzen mit Kupferkalkbrühe,	21./22. 10., etwas Edel- fäule	—	„	72	1,10
439	Kreis Grünberg	—	Gemischte Sorten	Peronospora, keine	22. 10.	—	„	54	1,12

Tafel II.

Mostgewicht ° Öchsle	Rheingau	Linkes Rheintal des Rheingaus	Rechtes unterhalb des Rheingaus	Nahe	Mosel	Saar	Ruwer	Ostdeutsches Weinbaugebiet	Insgesamt
bis 54,9	—	—	—	—	10	4	3	1	18
von 55,0 „ 64,9	7	3	1	1	43	28	4	1	88
„ 65,0 „ 74,9	72	8	8 (darunter 1 Rotwein)	7	70	16	—	2	183 (darunter 1 Rotwein)
„ 75,0 „ 84,9	52	5	3 (darunter 1 Rotwein)	6	35	2	1	—	104 (darunter 1 Rotwein)
„ 85,0 „ 94,9	24	—	—	3	1	—	—	—	28
„ 95,0 u. mehr	18	—	—	—	—	—	—	—	18
Zusammen	173	16	12 (darunter 2 Rotweine)	17	159	50	8	4	439 (darunter 2 Rotweine)
Säure g in 100 ccm									
von 0,60 bis 0,79	—	—	—	1	—	—	—	—	1
„ 0,80 „ 0,99	50	1	3	8	4	1	—	—	67
„ 1,00 „ 1,19	82	7	8 (darunter 2 Rotweine)	6	50	10	1	3	167 (darunter 2 Rotweine)
„ 1,20 „ 1,39	20	7	1	1	50	14	1	1	95
„ 1,40 „ 1,59	13	1	—	1	30	8	1	—	54
„ 1,60 „ 1,79	8	—	—	—	15	12	1	—	36
„ 1,80 u. mehr	—	—	—	—	10	5	4	—	19
Zusammen	173	16	12 (darunter 2 Rotweine)	17	159	50	8	4	439 (darunter 2 Rotweine)

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

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

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

**Untersuchung der Moste des Jahres 1909.**

**I. Moste aus dem Bezirke des Amtes.**

Die Weinernte 1909 kann quantitativ als  $\frac{1}{5}$  bis  $\frac{1}{4}$  Ernte bezeichnet werden, bei mittelmäßiger bis schlechter Qualität. Die in den Vorjahren so verheerend aufgetretene Peronospora trat im Jahre 1909 erst sehr spät und nicht schädigend auf. Dagegen war der Schaden, den der Heu- und Sauerwurm angerichtet hat, wieder ein ganz enormer.

Das Rebholz hatte genügend Gelegenheit, gut auszureifen, so daß in dieser Hinsicht die Weinernte 1910 nicht ungünstig beeinflußt werden kann.

Zur statistischen Untersuchung wurden eingesandt:

Aus dem Bezirke des Amtes: . . . . . 260 Mostproben.  
 Davon waren Weißweinmoste: . . . . . 256 „  
 Rotweinmoste: . . . . . 4 „

Es entstammten:

dem Weinbaugebiete der Nahe (Kreis Kreuznach): . . . . . 147 Proben,  
 dem Weinbaugebiete des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim): . . . . . 39 „  
 dem Rheintale, linksrheinisch, unterhalb des Rheingaus (Kreis St. Goar): . . . . . 74 „

Mostgewicht ° Öchsle	Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach)	Weinbaugebiet des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim)	Rheintal, linksrheinisch unter- halb des Rheingaus (Kreis St. Goar)	Insgesamt
bis 49,9°	5	1	2	8
von 50,0 „ 54,9°	9	5	11	25
„ 55,0 „ 59,9°	8	12	12	32
„ 60,0 „ 64,9°	43	7	17	67
„ 65,0 „ 69,9°	33	10	16	59
„ 70,0 „ 74,9°	34	2	13	49
„ 75,0 „ 79,9°	10	2	3	15
„ 80,0 „ 84,9°	3	—	—	3
„ 85,0 „ 90°	2	—	—	2
Zusammen	147	39	74	260
Säure g in 100 ccm				
bis 0,79	7	—	—	7
von 0,80 „ 0,99	48	6	3	57
„ 1,00 „ 1,19	50	6	10	66
„ 1,20 „ 1,39	26	12	18	56
„ 1,40 „ 1,59	11	9	19	39
„ 1,60 „ 1,79	2	4	15	21
„ 1,80 „ 1,99	2	1	6	9
„ 2,00 u. mehr	1	1	3	5
Zusammen	147	39	74	260

## II. Moste aus dem Regierungsbezirk Wiesbaden.

Die Überwinterung der Reben hatte eine Störung durch abnorme Kälte nicht erfahren. Von der unentbehrlichen Winterfeuchtigkeit ging für die Aufnahme des Bodens viel dadurch verloren, daß die Niederschläge erst erfolgten, nachdem der Boden schon festgefroren war.

Der Austrieb der Reben und der Fruchtansatz waren befriedigend.

Zu häufig abwechselnde, stets in das Gegenteil umschlagende Witterung, die sich fast durch das ganze Jahr hindurchzog; wirkte jedoch sehr hemmend auf die ganze Entwicklung der Blüte und Frucht. Es fehlte die nötige Stetigkeit in der Witterung, um die Trauben zu einem richtigen Gedeihen kommen zu lassen; vor allem fehlte es an Sonne und anhaltender Wärme.

Die Blüte zog sich viel zu lange hin. In geringeren Lagen kam dieselbe erst gegen Mitte Juli zu Ende. Die Folge davon war eine unvollkommene Weiterentwicklung und ein ungleichmäßiges Ernteergebnis. Nur da, wo die Blüte früh einsetzte, und dies war allenthalben bei den besseren und Höhenlagen der Fall, zeigte sich günstige Entwicklung und guter Behang. Die Rebkrankheiten zeigten sich nur in geringem Maße.

Anerkennenswert war die allenthalben geübte fleißige Bekämpfung. Es war denn auch überall gelungen, die Krankheiten in ihren Entstehungsherden zu unterdrücken und die Rebstöcke behielten fast überall ein verhältnismäßig sehr frisches und gesundes Aussehen.

Gefährlicher trat der Heu- und Sauerwurm auf; stellenweise wurde durch den Sauerwurm bis zum Herbst die Hälfte bis  $\frac{3}{4}$  der Ernte vernichtet.

Von einigen prachtvollen Sommertagen anfangs August abgesehen, war die Witterung für eine gute Ausreife der Trauben wenig günstig. Anhaltende Feuchtigkeit brachte eine frühzeitige Fäule, Rohfäule mit sich, welche im Verein mit dem Vernichtungswerk des Sauerwurmes den Ertrag in quantitativer wie qualitativer Hinsicht bedeutend verringerte. Wenn auch in bevorzugten Lagen, bei trockener Lese, Mostgewichte von 100<sup>o</sup> Öchsle und darüber in Ausnahmefällen bei sorgfältiger Auslese erzielt wurden, so blieb der durchschnittliche Reifegrad doch unter demjenigen einer normalen Ernte zurück.

Bezüglich der Menge hat das Gesamtergebnis  $\frac{1}{4}$  Herbst nicht überstiegen. Der obere Rheingau erzielte mehr Quantum wie der untere Rheingau.

Zur statistischen Untersuchung wurden eingesandt: 218 Mostproben,  
 davon Weißweinmoste: . . . . . 211 „  
 Rotweinmoste: . . . . . 7 „

Die Mostproben verteilen sich folgendermaßen:

aus dem Rheintal, rechtsrheinisch, unterhalb  
 des Rheingaaes: . . . . . 30 Mostproben,  
 aus dem Rheingau . . . . . 153 „  
 aus dem Weinbaugebiete der Lahn (Ober-  
 und Unterlahnkreis): . . . . . 14 „  
 aus dem Weinbaugebiete des Rheines und  
 Maines (Kreis Wiesbaden-Stadt und  
 -Land): . . . . . 21 „

Mostgewicht ° Öchsle	Rheintal, rechts- rheinisch, unterhalb des Rheingaus	Rheingau	Weinbaugebiet der Lahn (Unter- und Ober- lahnkreis)	Weinbaugebiet des Rheins und Mains (Kreis Wiesbaden- Stadt und Land)	Ins- gesamt
bis 49,9°	—	—	1	—	1
von 50,0 „ 54,9°	3	3	2	1	9
„ 55,0 „ 59,9°	5	10	4	2	21
„ 60,0 „ 64,9°	5	17	1	6	29
„ 65,0 „ 69,9°	8	23	4	3	38
„ 70,0 „ 74,9°	6	31	—	4	41
„ 75,0 „ 79,9°	3	29	—	2	34
„ 80,0 „ 84,9°	—	17	2	1	20
„ 85,0 „ 89,9°	—	13	—	1	14
„ 90,0 „ 99,9°	—	7	—	1	8
„ 100 u. mehr °	—	3	—	—	3
Zusammen	30	153	14	21	218
Säure g in 100 cem					
bis 0,79	—	7	—	—	7
von 0,80 „ 0,99	2	40	2	9	53
„ 1,00 „ 1,19	14	68	1	5	88
„ 1,20 „ 1,39	10	33	2	7	52
„ 1,40 „ 1,59	4	5	3	—	12
„ 1,60 „ 1,79	—	—	5	—	5
„ 1,80 „ 1,99	—	—	1	—	1
„ 2,00 u. mehr	—	—	—	—	—
Zusammen	30	153	14	21	218

Tabelle I.  
Moste des Jahres 1909.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krank- heiten und Schädlinge, Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 cem)
1	Bingerbrück, Geisberg	Letten	Österreicher	—	1909 11. 10.	—	Weiß	75	0,98
2	„ Schwalg	Schiefer	„	—	11. 10.	—	„	68	1,2
3	„ Mühe	„	Österreicher und Riesling	—	11. 10.	—	„	75	0,96
4	Münster b. Binger- brück, Kapel	„	Kleinberger	—	12. 10.	—	„	70	1,05
5	„ Sendel	„	Österreicher und Riesling	—	12. 10.	—	„	72	1,05
6	„ Ackern	Grund	„	—	12. 10.	—	„	71	0,93
7	Weiler bei Binger- brück, Mühe	„	Österreicher	—	11. 10.	—	„	73	0,98
8	„ „	Schiefer	„	—	11. 10.	—	„	75	1,04

I. Weinbaugebiet der Nahe (Kreis Kreuznach).

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge, Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Üchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
9	Weiler b. Bingerbrück, unter den Weiden	Steinboden	Österreicher	—	1909 11. 10.	—	Weiß	73	1,07
10	Dorsheim, Honigsberg	Grund	Kleinberger	—	15. 10.	—	„	70	0,84
11	„ —	Letten	Riesling und Österreicher	—	15. 10.	—	„	70	0,99
12	„ Sosen	Lehm	Österreicher	—	18. 10.	—	„	60	1,31
13	Sarmsheim, Mühlenberg	Letten	„	—	13. 10.	—	„	66	1,08
14	„ Keslerberg	„	„	—	15. 10.	—	„	62	0,87
15	„ Lina	Grund	„	—	15. 10.	—	„	70	0,85
16	Rümmelsheim, Eig	„	„	—	19. 10.	—	„	66	1,06
17	„ Holzweg	Sand	„	—	19. 10.	—	„	68	1,11
18	„ Käusert	—	„	—	19. 10.	—	„	70	1,17
19	„ —	—	—	—	—	—	„	63	0,87
20	Genheim, Berg	Steinboden	Österreicher	—	20. 10.	—	„	73	0,93
21	Kreuznach, ober dem Weiroth	Grund mit Kies	Gemischte Traubensorten	—	16. 10., Sauerfäule	—	„	63	1,2
22	„ Kreuznacher Mönchberg	Lehmboden	Riesling und weißer Burgunder	—	21. 10., Fäule	—	„	72	1,23
23	„ Kauzenberg	Kies und Lehm	Riesling	—	28. 10., Sauerfäule	—	„	73	1,11
24	Laubenheim, Pelz	Kies und Letten	Österreicher und Riesling	—	16. 10., Sauerfäule	—	„	70	0,84
25	„ Heddesheimer Weg	Kies	Kleinberger und Österreicher	—	15. 10., Sauerfäule	—	„	66	0,9
26	„ Platte	Felsboden	Riesling und Österreicher	—	18. 10., Sauerfäule	—	„	80	0,79
27	Heddesheim, Mittelhardt	Roter Felsboden	„	—	20. 10.	—	„	70	0,79
28	„ an der Höll	Tonboden	—	—	20. 10.	—	„	61	1,28
29	„ Hinter und Oberhardt	Lehmboden	Österreicher	—	20. 10.	—	„	64	1,14
30	Langenlonsheim, Rieth u. Gremis	Tonboden	Österreicher	—	21. 10.	—	„	61,2	0,99
31	„ Sonnenborn u. Ackerweg	Lehm und Kiesboden	„	—	22. 10.	—	„	71	1,05
32	„ Dautenborn u. Vogelgesang	„	„	—	20. u. 21. 10.	—	„	61	1,20
33	Winzenheim, Hungrig Wolf	Kiesboden	Österreicher und Kleinberger	Rebenstichler	21. 10., Sauerfäule	—	„	60	1,05
34	„ Zeilern	Lehmboden	Riesling und Österreicher	—	25. 10.	—	„	70	0,81
35	„ Rosenheck	Lettboden	Riesling	Rebenstichler	26. 10.	—	„	85	0,73
36	Bretzenheim, Wald	Tonboden	Österreicher	—	20. 10.	—	„	73	0,95
37	„ Hof	Kiesboden	„	—	23. 10.	—	„	70	0,94
38	„ Nauenberg	Kies mit Tonboden	Riesling und Österreicher	—	26. 10.	—	„	76	0,87



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade ühste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
39	Schweppenhausen, Auf Haardt	—	Österreicher	—	1909 15. 10.	—	Weiß	56	1,41
40	„ Im Steyerberg	Schieferboden	Riesling	—	16. 10.	—	„	66	1,08
41	„ Im Homberg	„	Österreicher	—	15. 10.	—	„	74	0,91
42	Windesheim, Römerberg	—	Österreicher und Kleinberger	—	22. 10.	—	„	62	1,05
43	„ Breunchesberg	—	Gemischt	—	22. 10.	—	„	68	0,93
44	„ Geulchen	—	Riesling und Österreicher	—	22. 10.	—	„	60	1,17
45	Waldhilbersheim, Steinen	—	Gemischt	—	22. 10.	—	„	60	1,40
46	„ Auf der Muhl	Toniger Kiesboden	„	—	20. 10.	—	„	67	0,90
47	„ Heide	Kiesboden	„	—	20. 10.	—	„	61	1,39
48	Waldlaubersheim, Katzenhöll	Schiefer	Kleinberger	—	22. 10.	—	„	66	0,79
49	„ Berg	Kiesboden	Österreicher	—	21. 10.	—	„	70	0,79
50	„ Geisberg	Lettboden	„	—	23. 10.	—	„	60	0,82
51	Hergenfeld	Schiefer mit Grund	„	—	28. 10., Sauerfäule	—	„	60	1,12
52	„ Münchrech-Berg	„	„	—	28. 10.	—	„	61	0,94
53	„ -Wallhausen, Auf Soter	Schieferboden	„	—	27. 10.	—	„	65,2	0,96
54	Münster a/St., In der Hölle	Lehmboden	Österreicher und Riesling	—	18. 10., Sauerfäule	—	„	66	1,42
55	„ Im Steinbruch	Porphy	Riesling	—	18. 10., Sauerfäule	—	„	68	1,32
56	„ Mittelberg	„	„	—	15. u. 16. 10., Sauerfäule	—	„	65	1,38
57	Weinsheim, Holzberg	Letten mit Kies	Gemischt	—	19. 10.	—	„	60	1,12
58	„ Kathergrube	Felsboden, roter	„	—	20. 10.	—	„	68	1,02
59	„ Schafknopf	Schieferboden	„	—	20. 10.	—	„	61	1,04
60	Rüdesheim b. Kr., auf der Hardt	Schwerer kalter Letten	Österreicher	—	20. 10., Sauerfäule	—	„	59	1,15
61	„ hinter der Schütz	Kiesboden	Riesling mit Österreicher	Sauerwurm	„	—	„	65	0,81
62	„ auf dem Rosengarten	Schwerer Grund mit Kiesboden	Österreicher	—	21. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,01
63	Niederhausen, Steyger	Schieferboden	Riesling und Österreicher	—	20. 10.	—	„	76	0,84
64	„ Rosenheck	„	Österreicher	—	22. 10.	—	„	72	1,11
65	„ Kerz	„	Österreicher und Riesling	—	21. 10.	—	„	75	0,94
66	Hargesheim, Milgen	Letten und Kies	—	—	23. 10.	—	„	61	1,19
67	„ Katzmorgen	Letten und Grund	Österreicher und Kleinberger	—	23. 10.	—	„	62	1,26
68	„ Kronenberg	Letten	Österr. und Riesling	—	22. 10.	—	„	65	1,00

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchse)	Freie Säuren (g in 100 cem)
69	Mandel, Schloßberg	—	—	—	1909	—	Weiß	70	1,04
70	„ Rosengarten	—	—	—	—	—	„	70	0,93
71	„ Großhohl	—	—	—	—	—	„	70	0,94
72	Hüffelsheim, Hipprich	Lehmboden	Österreicher	—	—	—	„	52	1,17
73	„ Allmen	Kiesboden	Riesling und Österreicher	—	—	—	„	75	1,03
74	„ Eister	Schieferboden	Riesling	—	—	—	„	56	1,09
75	Roxheim, Unterm Birkenberg	Sandboden	Riesling und Österreicher	—	26. 10.	—	„	68	1,08
76	„ Wiesberg	„	Österreicher	—	25. 10.	—	„	73	0,81
77	„ Neuberg	Roter Felsboden	Riesling	—	26. 10.	—	„	79	0,91
78	Braunweiler, Heide	Steiniger Boden	Österreicher	Peronospora	26. 10.	—	„	65	0,91
79	„ „	Drassiger Boden	„	„	26. 10.	—	„	56	1,35
80	„ Stärkrech	Letten	„	—	26. 10.	—	„	48	1,65
81	Gutenberg, Stäbeläcker	Schwerer Grundkies	Gemischt	Rebenstichler	25. 10.	—	„	63-64	1,2
82	„ Monau	Grundboden	„	—	25. 10.	—	„	72-73	0,70
83	„ Welche	Kiesboden	„	—	25. 10.	—	„	62	1,10
84	St. Katharinen, Spitze	„	„	—	22.—26. 10.	—	„	56	1,12
85	„ Wingertsrech	Felsboden	„	—	22.—26. 10.	—	„	67,1	0,87
86	„ Heide	Kiesboden	„	—	22.—26. 10.	—	„	60	1,01
87	Traisen, Schmalberg	„	Österreicher	—	29. 10.	—	„	62	1,34
88	„ Götzenfels	Porphy	Riesling	—	25. 10.	—	„	72	1,03
89	„ Leizheimer Berg	Letten	Riesling und Österreicher	—	27. 10.	—	„	67	1,04
90	Norheim, Merb	„	Österreicher	—	22. 10.	—	„	67	1,21
91	„ hinter Fels	Schiefer	Gemischt	—	29. 10.	—	„	83	0,99
92	„ Leitrich	Letten u. Lehm	„	—	23. 10.	—	„	72	1,09
93	Monzingen, Fuchsloch	Kiesboden	Gutedel rot u. weiß, rote Kleinberger und Portugieser	—	14. 10.	—	Rot	66	0,91
94	„ Ripperstich	„	Österreicher und Riesling	—	13. 10.	—	Weiß	63	1,01
95	„ Ebenstein	Kiesboden und Felsboden	Riesling, Österreicher und Kleinberger	—	15. 10.	—	„	60	1,54
96	Nußbaum, Rinderstich	Kiesboden	Österreicher, rote Kleinberger und Traminer	—	16. 10.	—	Rot	50	1,59
97	Simmern u. Dh., Frohwingert	Schieferboden	Riesling, Österreicher, Kleinberger	—	20. 10.	—	Weiß	55	1,47
98	Martinstein, Schloßberg	Kiesboden	Gutedel, Ruländer, Riesling	—	20. 10.	—	„	64	1,00
99	Weiler b. M., Gimschel	„	Riesling, Österreich., Gutedel, Traminer	—	20. 10.	—	„	72	1,12

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
100	Weiler b. M., Vorderbann	Kiesboden	Riesling	—	1909 20. 10.	—	Weiß	61	1,33
101	Auen, Sperrenberg	Schieferboden	Riesling, Ruländer, Österreicher	—	25. 10.	—	„	60	1,08
102	„ Rathausberg	„	„	—	25. 10.	—	„	50	1,54
103	Burgsponheim, im Schneibert	„	Gemischt	—	21. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,05
104	„ Hinterberg	„	„	—	„	—	„	60	1,10
105	„ Kuckucksfels	„	„	—	„	—	„	62	1,06
106	Boos, Waldböckelheim, auf Bach	Tonboden	Österreicher, Riesling	—	„	—	„	66	1,23
107	„ Staudernheim, Herrenberg	Bindiger Boden	Österreicher	—	22. 10., Sauerfäule	—	„	69	1,09
108	„ hinterm Dorf	Roter Schiefer	„	—	22. 10.	—	„	65	1,14
109	Sponheim, Forst	Schieferboden	Gemischt	—	22. 10.	—	„	62	0,83
110	„ Klaus	Felsboden	„	—	22. 10.	—	„	61	0,97
111	„ Rumpenthal	„	„	Peronospora	22. 10.	—	„	50	1,29
112	Bockenau, Hinterm Stromberg	Lehmboden	Österreicher, Rotkleinberger, Riesling	—	25./26. 10.	—	„	65	1,27
113	„ Neuberg	Felsboden	Österreicher	—	25./26. 10.	—	„	65	1,27
114	„ HinterWeilenborn	Letten	Österreicher, Rotkleinberger	—	25./26. 10.	—	„	53	1,51
115	Waldböckelheim, Königsberg	Felsboden	Riesling	—	26. 10.	—	„	79	1,09
116	„ Mühlweg und Loch	Lehm- und Sandboden	Gemischt	—	27. 10.	—	„	57	0,84
117	„ Welschberg	Lehmboden	„	—	24. 10.	—	„	56	1,13
118	Thalböckelheim, Auf der Muhl	Felsboden	„	—	27. 10.	—	„	66	0,99
119	„ Felsenberg	„	„	—	27. 10.	—	„	83	0,89
120	„ Kupfergrube	„	„	—	28. 10.	—	„	85	0,88
121	Wallhausen, Johannisberg	„	Österreicher	—	22. 10.	—	„	62	1,02
122	„ Gobenberg	Schieferboden	„	—	22. 10., Sauerfäule	—	„	66	0,9
123	„ —	Kiesboden	„	—	22. 10., Sauerfäule	—	„	45	1,90
124	Sommerloch, —	„	„	—	22. 10.	—	„	70	0,96
125	„ —	„	„	—	22. 10.	—	„	70	0,96
126	„ —	Sandboden	„	—	22. 10.	—	„	61	1,20
127	Dalberg, Kahlborn	Schieferboden	„	—	23. 10.	—	„	70	0,96
128	„ Rebsgrund	„	„	—	23. 10.	—	„	61	1,47
129	„ Mühlenberg	„	„	—	25. 10., Sauerfäule	—	„	51	1,28
130	Spabrücken, Dusick	„	„	—	26. 10.	—	„	62	1,30
131	„ Mühlberg	„	„	—	25. 10.	—	„	54	1,30
132	Argenschwang, Wingert	„	„	—	25. 10.	—	—	54	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oelsie)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
133	Argenschwang, Wingert	Schieferboden	Österreicher	—	1909 25. 10.	—	Weiß	60	1,51
134	„ Kleiner Rech	„	„	—	25. 10.	—	„	62	1,26
135	Sobernheim, Rosenberg	Kies- und Felsboden	Österreicher, Riesling, Kleinberger	—	25. 10.	—	„	75	1,28
136	„ Olerschied	„	Österreicher, Riesling	—	25. 10., Sauerfäule	—	„	65	1,19
137	„ Leinenborn	Kiesboden	„	—	25. 10.	—	„	73	1,17
138	Schöneberg, Hölle	Schieferboden	Österreicher	—	27. 10.	—	„	68	0,77
139	„ Unterberg	„	„	—	22. 10.	—	„	66-67	0,88
140	„ „	„	„	—	23. 10.	—	„	67	0,88
141	Eckenroth, Blatt	—	Österreicher und Kleinberger	—	—	—	„	74	0,98
142	„ Blatt	Schwerer Boden	„	—	25. 10., starke Sauerfäule	—	„	43	0,85
143	„ -Schweppenhausen, Steyerberg	Schieferboden	Österreicher, Kleinberger und andere Sorten	—	25.—26. 10., Sauerfäule	—	„	70	0,90
144	Stromberg, Schwarzenberg	„	Gemischt	—	21. 10.	—	„	62	1,18
145	Daubach, Kay	Schiefer- und Kiesboden	Österreicher, Riesling	Heu- und Sauerwurm	26. 10.	—	„	52,6	1,30
146	Pferdsfeld, Auf d. Wingertsberg	—	Österreicher, Kleinberger, Riesling, Gutedel	Sauerwurm und Peronospora	28. 10., Sauerfäule	—	„	48,9	1,59
147	Eckweiler, Sindal	Traß	Riesling, Ruland und Österreicher	Heu- und Sauerwurm	25. 10.	—	„	38,1	1,86

II. Weinbaugebiet des Glans und der Nahe (Kreis Meisenheim.)

148	Meddersheim, Scherendell	Kiesboden	Riesling	—	19. 10., Sauerfäule	—	„	68	1,08
149	„ Wingerschied	„	„	—	21. 10., Sauerfäule	—	„	67	1,14
150	„ Eisendell	„	Gemischt	—	22. 10., Sauerfäule	—	„	68	1,21
151	Kirschroth, Neuenberg	„	Riesling	—	20. 10., Sauerfäule	—	„	50	2,07
152	„ Heier	„	„	—	20. 10., Sauerfäule	—	„	71	1,15
153	„ Sand	„	Gemischt	—	20. 10., Sauerfäule	—	„	76	0,9
154	Bärweiler, Damm	Schwerer Boden	„	—	19. 10., Sauerfäule	—	Rot	55	1,43
155	„ Niederberg	Sandboden	„	—	18. 10., Sauerfäule	—	Weiß	57	0,91
156	„ Daubhaus	Steinboden	„	—	19. 10.	—	Rot	50	1,54
157	Merxheim, Aresbach	Ton- mit Kiesboden	Riesling, Österreicher	—	20. 10., Sauerfäule	—	Weiß	65	1,30
158	„ Reitschied	Kiesboden	Riesling	—	22. 10.	—	„	63	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 cem)
159	Merxheim, Nauenberg	Kiesboden	Riesling	—	22. 10. 1909 Sauerfäule	—	Weiß	59	1,5
160	Hochstädten, Frücht	„	Gemischt	—	21. 10., Sauerfäule	—	„	57	0,99
161	„ Kohlwingert	Kies und Lehm Boden	„	—	21., 10., Sauerfäule	—	„	76	0,86
162	„ Steinkaul	„	„	—	21. 10., Sauerfäule	—	„	62	1,36
163	Standerheim, Hohresch	Schieferboden	„	—	25. 10.	—	„	67	1,31
164	„ Herrnberg	Lehm Boden	„	—	25. 10., Sauerfäule	—	„	67	1,29
165	„ Ellmich	Sandboden	„	—	25. 10., Sauerfäule	—	„	70,5	1,33
166	Meckenbach, Nauerichs Dell	Schieferboden	„	—	5. 11., Sauerfäule	—	„	65,1	1,17
167	„ Schadendell	„	Riesling	—	5. 11., Sauerfäule	—	„	56	1,56
168	„ Hinter den Häusern	„	„	—	5. 11., Sauerfäule	—	„	58,1	1,76
169	Meisenheim, Hohberg	Lehm Boden	„	—	18. 10.	—	„	63	1,35
170	„ Hochgebirge	Lehm- mit Schieferboden	„	—	20. 10.	—	„	60,2	1,24
171	Lauschied, Edelberg	Lehm Boden	„	—	Ende 10.	—	„	60	1,47
172	„ „	—	Riesling, Österreicher	—	25.—30. 10.	—	„	61	1,00
173	Raumbach, Allenberg	Schieferboden	Gemischt	—	22. u. 23. 10.	—	„	65	1,36
174	„ Flur 9	Schiefer- und Lehm Boden	Österreicher, Riesling	—	19. u. 20. 10.	—	„	48	0,93
175	Hundsbach, Dietzentel	Gelber Schiefer	Riesling, Gutedel, Burgunder	—	28. 10., Sauerfäule	—	„	50	1,26
176	„ Dietzeköpfchen	Schwarzer Boden	„	—	28. 10., Sauerfäule	—	„	58	0,96
177	„ „	Roter Schiefer	„	—	28. 10., Sauerfäule	—	„	55	1,50
178	Heimberg, im Teich	Gelber Kies	Riesling	—	4. 11., Sauerfäule	—	„	56,1	1,74
179	„ Schwefelrech	„	„	—	4. 11.	—	„	57	1,51
180	„ Talenweiher	Kies	„	—	4. 11., Sauerfäule	—	„	58	1,89
181	Krebsweiler, Altenberg	Kiesboden	„	—	5. 11.	—	„	66	1,60
182	„ „	„	„	—	5. 11.	—	„	66	1,50
183	„ „	„	„	—	5. 11.	—	„	62	1,71
184	Becherbach, Rudersberg	„	„	—	6. 11.	—	„	51	1,48
185	„ Häding	„	„	—	6. 11.	—	„	50,6	1,24
186	„ Rudersberg	„	„	—	6. 11.	—	„	55,7	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 Oelsie)	Freie Säuren (g in 100 cem)
--------------	--------------------	----------------------	--------------	---	--	---	--	--------------------------------------	-----------------------------

III. Weinbaugebiet des Rheintals, linksrheinisch, unterhalb des Rheinganes (Kreis St. Goar).

187	Bacharach, Dell	Schieferboden	Riesling	Sauerwurm	1909 8. 10.	—	Weiß	67	1,25
188	„ Posten	„	Österreicher	„	8. 10.	—	„	75	0,99
189	Neurath, Knebelberg	„	„	—	13. 10.	—	„	66	1,04
190	Manubach, Langgarten	„	Riesling	Sauerwurm	15. 10., Sauerfäule	—	„	60	1,41
191	„ Rätz	„	„	„	14. 10., Sauerfäule	—	„	67	1,29
192	„ hinter dem Berg	„	„	„	16. 10., Sauerfäule	—	„	58	1,55
193	Oberdiebach, Harlo	„	„	„	15. 10.	—	„	61	1,61
194	„ Hub	„	„	„	15. 10.	—	„	68	1,37
195	„ Kreudeberg	„	„	„	15. 10.	—	„	54	1,43
196	Steeg, Oberberg	„	„	„	18. 10., Sauerfäule	—	„	64	1,39
197	„ Mittelberg	„	„	„	18. 10., Sauerfäule	—	„	72	1,30
198	„ Mühlberg	„	„	„	18. 10., Sauerfäule	—	„	56	1,5
199	Breidscheid, Hinderberg	„	„	„	16. 10., Sauerfäule	—	„	50	1,74
200	„ Rechtel	„	„	„	16. 10., Sauerfäule	—	„	62	1,42
201	„ Glattein	„	„	„	18. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,59
202	Trechtlingshausen, Morgenbachtal	Steinboden	Riesling, Österreicher	—	—	—	„	62	0,99
203	„ Untergemark	Lehmboden	Österreicher	—	—	—	„	56	1,27
204	„ Morgenbachtal	Steinboden	Riesling, Österreicher	—	—	—	„	55	1,32
205	Niederheimbach, Lenneberg	Grundboden	Österreicher	—	12. 10., Sauerfäule	—	„	55	1,16
206	„ Nebenberge	Schieferboden	Österreicher, Riesling	—	12. 10., Sauerfäule	—	„	65	1,16
207	„ Woos	Steinboden	Österreicher	—	9. 10., Sauerfäule	—	„	52	0,89
208	Oberheimbach, Steinacker	Schieferboden	Riesling	—	21. 10.	—	„	70	1,13
209	„ Brückenstück	„	„	—	19. u. 20. 10.	—	„	74	1,11
210	Langscheid, Lenerk	—	„	—	15. 10., Sauerfäule	—	„	55	2,12
211	„ Hundert	—	Österreicher	—	15. 10., Sauerfäule	—	„	54	1,5
212	„ Pitzbach	—	„	—	16. 10., Sauerfäule	—	„	68	1,16
213	Damscheid, —	Lehmboden	Riesling	Sauerwurm	20. 10., Sauerfäule	—	„	70	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
214	Damscheid, —	—	Riesling	Sauerwurm	1909 20. 10., Sauerfäule	—	Weiß	66	1,62
215	„ —	Schieferboden	„	„	„	—	„	65	1,83
216	St. Goar, Bergisch	Lehmboden	„	„	18. 10.	—	„	70	1,50
217	„ „	„	„	„	18. 10.	—	„	70	1,46
218	„ „	„	„	„	18. 10.	—	„	71	1,36
219	Niederhirzenach, Probeberg	—	—	—	—	—	„	60	1,55
220	„ Schweisberg	—	—	—	—	—	„	70	1,18
221	„ Staat	—	—	—	—	—	„	74	1,28
222	Niederburg, Klippelberg	—	Riesling	—	16. 10.	—	„	60	1,39
223	„ Kolgrub	—	„	—	16. 10.	—	„	55	1,66
224	„ Laubscheid	—	„	—	16. 10.	—	„	55	1,57
225	Oberhirzenach, Todtenthal	Lehm- mit Schieferboden	„	Oidium	19. 10., Sauerfäule	—	„	42,1	2,18
226	„ „	Schieferboden	Riesling, Kleinberger	„	19. 10.	—	„	71,1	1,21
227	„ „	„	„	„	19. 10., Sauerfäule	—	„	64	1,39
228	Biebernheim, Unter dem Gessesweg	Stein- und Lehmboden	—	Schimmelpilz	15. 10.	—	„	48,2	1,30
229	Urbar, Im Sinen	Steinboden	Riesling	Sauerwurm	18. u. 19. 10.	—	„	52	1,02
230	„ Auf der Platt	„	„	„	19. 10.	—	„	52	1,72
231	Werlau, Obert	Schieferboden	„	—	20. 10.	—	„	61,3	1,31
232	„ Heimbach	„	„	—	18. 10.	—	„	60	1,33
233	„ Rödern	„	„	—	20. 10.	—	„	65	1,25
234	Oberwesel, Ölsberg	Schiefer- mit Lehmboden	„	Heu- und Sauerwurm	14. 10., Sauerfäule	—	„	72	1,38
235	„ Hambach	Schieferboden	„	Sauerwurm	16. 10., Sauerfäule	—	„	58	1,86
236	„ Beerhöll- Niederbacher	Schiefer- mit Lehmboden	„	„	15. 10., Sauerfäule	—	„	65	1,26
237	Engehöll, Hardthöll	Stein- und Lehmboden	„	„	19. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,70
238	„ Am Born	Schieferboden	„	—	„	—	„	73	1,14
239	„ Anschuß	„	„	Sauerwurm	21. 10., Sauerfäule	—	„	62	1,93
240	Dellhofen, —	Tonboden	„	„	19. 10., Sauerfäule	—	„	68	1,74
241	„ —	Tonartig	„	„	„	—	„	63	1,77
242	„ —	Steinig	„	„	„	—	„	64	1,69
243	Perscheid, Kreuz	—	„	„	„	—	„	57	1,84
244	„ Dorf	—	„	„	„	—	„	51	2,23
245	„ Mittelhöll	—	„	„	„	—	„	65	1,53
246	Salzig, Salzborn	Schieferboden	Kleinberger, Riesling	„	14. 10.	—	„	57	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)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Obstle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
247	Salzig, Betsch	Lehmboden	Kleinberger, Riesling	—	1909 14. 10., Sauerfäule	—	Weiß	54	1,57
248	„ Marker	„	„	—	„	—	„	52	1,75
249	Boppard, Zuschlag	Schieferboden	Riesling	Schimmel u. Sauerwurm	19. 10.	—	„	66	1,80
250	„ Linsborn	„	„	„	14. 10., Sauerfäule	—	„	78	1,15
251	„ Fesserberg	„	„ etc.	„	16. 10.	—	„	66	1,54
252	Weiler, Mühlenberg	„	Riesling, Kleinberger	—	14. 10.	—	„	52	1,54
253	„ Rheinberg	„	Riesling	—	15. 10.	—	„	52	1,98
254	„ Ziehberg	„	„	—	16. 10.	—	„	57	1,63
255	Brey, Südhang	„	„	Oidium	19. 10., Sauerfäule	—	„	66	1,61
256	„ „	„	„	„	„	—	„	60	1,79
257	„ „	„	Kleinberger	„	„	—	„	63	1,60
258	Oberspai, Schenkenberg	„	Riesling	—	„	—	„	66	1,53
259	„ Langenstück	Schiefer- und Lehmboden	„	—	„	—	„	76	1,42
260	„ Auf'm Elling	„	Kleinberger, Riesling	—	„	—	„	74	1,44

Tabelle II.

Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Obstle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
1	Caub, Birnbaum	Schieferboden	Riesling, Österreicher	Sauerwurm	1909 6. 10.	—	Weiß	74	1,05
2	„ Mühlenstein	„	„	—	7. 10.	—	„	75	1,15
3	„ Volkenbach	„	Portugieser, Spätrot	—	7. 10.	—	Rot	62	1,32
4	„ Lacherweg	—	Riesling, Österreicher	Sauerwurm	8. 10.	—	Weiß	73	1,14
5	Camp, Bornhofertal	Schieferboden	Kleinberger	„	13. 10., Sauerfäule	—	„	64	1,20
6	„ Forst	„	„	„	„	—	„	68	1,20

IV. Weinbaugebiet des Rheintales, rechtsrheinisch, unterhalb des Rheingaaes.

1	Caub, Birnbaum	Schieferboden	Riesling, Österreicher	Sauerwurm	1909 6. 10.	—	Weiß	74	1,05
2	„ Mühlenstein	„	„	—	7. 10.	—	„	75	1,15
3	„ Volkenbach	„	Portugieser, Spätrot	—	7. 10.	—	Rot	62	1,32
4	„ Lacherweg	—	Riesling, Österreicher	Sauerwurm	8. 10.	—	Weiß	73	1,14
5	Camp, Bornhofertal	Schieferboden	Kleinberger	„	13. 10., Sauerfäule	—	„	64	1,20
6	„ Forst	„	„	„	„	—	„	68	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
7	Camp, Forst	Schieferboden	Kleinberger, Österreicher	Heu- u. Sauerwurm	1909 13. 10., Sauerfäule	—	Weiß	63	1,07
8	Nochern, Vietsch	—	Österreicher, Riesling etc.	—	11. 10.	—	„	59	1,08
9	„ Fensel	—	Kleinberger, Österreicher, Riesling	—	11. u. 12. 10.	—	„	57	1,16
10	Osterspai, Hube	Lehmboden	Blauer Spätburgunder	Heu- u. Sauerwurm	8. 10.	—	Rot	75	1,24
11	„ Keimestück	„	„	„	8. 10.	—	„	68	1,36
12	Filsen und Camp, Schädert	Schieferboden	Kleinberger	„	15. 10., Sauerfäule	—	Weiß	71	0,98
13	Filsen und Camp, Gluckert und Schädert,	„	—	„	14. 10., Sauerfäule	—	„	72	1,12
14	„ Trohl	„	Kleinberger und Riesling	„	15. 10.	—	„	75	0,91
15	St. Goarshausen, Hasenbach	Lehmboden	Österreicher	Heuwurm	9. 10.	—	„	67	1,14
16	„ Lüchern	Steinboden	Kleinberger	Schimmelpilz, Heuwurm	9. 10., Sauerfäule	—	„	65	1,26
17	„ Hühnerberg	„	„	Sauerwurm	9. 10., Sauerfäule	—	„	72	1,15
18	Wellmich, Hitzert	„	Kleinberger und Riesling	Heu- u. Sauerwurm	11. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,14
19	Oberlahnstein, Karstel	„	Riesling, Kleinberger	Sauerwurm	12. 10., Sauerfäule	—	„	63	1,13
20	„ Graubach	„	Kleinberger,	„	12. 10., Sauerfäule	—	„	57	1,29
21	„ Bauertal	Schieferboden	Riesling	„	12. 10., Sauerfäule	—	„	59	1,40
22	Kestert, Kleinbach	„	„	„	13. 10., Sauerfäule	—	„	55	1,59
23	„ Kirchgipfel	„	Kleinberger	Heu- u. Sauerwurm	13. 10., Sauerfäule	—	„	65	1,29
24	„ Au	„	„	„	12. 10., Sauerfäule	—	„	67	1,12
25	Niederlahnstein, verschiedene Lagen	„	Riesling, Kleinberger	Sauerwurm, Schimmelpilz	12.—14. 10., Sauerfäule	—	„	50	1,20
26	„ Verschiedene Lagen	„	„	„	13.—15. 10., Sauerfäule	—	„	53	1,12
27	„ Eulsberg	„	„	—	13.—14. 10.	—	„	52	1,44
28	Braubach, Flacht	Tonschiefer	Riesling	Heu- u. Sauerwurm	15. 10., Sauerfäule	—	„	70	1,11
29	„ Rheinberg	Schieferboden	„	Sauerwurm	16. 10., Sauerfäule	—	„	67	1,56
30	„ Schützwill	„	„	„	15. 10.	—	„	68	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 Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
<b>V. Weinbaugebiet des Rheingaus.</b>									
31	Lorchhausen, Galgenpfad	—	Österreicher	Sauerwurm	1909	—	Weiß	71	0,97
32	„ Hahnenweg	Schieferboden	Österreicher, Traminer	„	11. 10. 13. 10.	—	„	86	1,00
33	„ Niederflur	„	Gemischt	„	13. 10.	—	„	85	1,00
34	„ unterer Hasenberg	Lehm- mit Schieferboden	Österreicher,	„	7. 10.	—	„	64,7	0,96
35	„ Bacherweg	Schieferboden	„	—	13. 10.	—	„	65	0,99
36	„ Hotelshaus	Schiefer- mit Lehm Boden	Österreicher, Riesling	—	13. 10.	—	„	66	1,26
37	Afmannshausen, Käserich	Schieferboden	Gutedel, Österreicher	Sauerwurm	13. 10., Sauerfäule	—	„	75	1,12
38	„ Speisbach	„	Riesling, Kleinberger	„	„	—	„	81,2	1,16
39	„ Silberberg	„	Kleinberger	„	„	—	„	64	1,26
40	„ Hellenberg	„	Blauer Spätburgunder	—	19. 10., Sauerfäule	—	Rot	82	1,12
41	„ Oberer Berg	„	Riesling	—	18. 10., Sauerfäule	—	Weiß	88	0,94
42	„ Unterer Berg	„	Riesling, Österreicher	—	„	—	„	80	0,9
43	„ Aulhauserberg	„	Blauer Spätburgunder	—	19. 10., Sauerfäule	—	Rot	81	1,05
44	Geisenheim, Kilzberg	Kiesboden	Österreicher	—	16. 10.	—	Weiß	69	0,81
45	„ Backenacker	„	„	—	22. u. 23. 10.	—	„	70	0,78
46	„ Tal	Lehm Boden	Österreicher, Riesling	—	22. 10.	—	„	71	0,95
47	„ Kies	Kies, Letten	Riesling, Österreicher	—	24. 10.	—	„	75	0,97
48	„ Schorchen	Kiesboden	„	—	24. 10.	—	„	70	1,09
49	„ Kirchgrube	Letten- und Schieferboden	Riesling	Heu- u. Sauerwurm	26. 10.	—	„	84	1,07
50	„ Mäuerchen	Letten- und Kiesboden	„	„	26. 10.	—	„	83	1,01
51	„ Rotenberg	Schieferboden	„	—	31. 10.	—	„	87	0,82
52	„ Schröderberg	Letten	Riesling, Österreicher	—	31. 10.	—	„	70	1,29
53	Aulhausen, Franz	Kies mit Schieferboden	Gemischt	Sauerwurm	18. 10.	—	„	62	1,30
54	„ Dell	Schieferboden	Österreicher, Riesling	„	18. 10.	—	„	82	0,99
55	„ Kaisersteinfels	Steinboden	Gemischt	„	18. 10.	—	„	73	0,96
56	Rüdesheim a/Rh., Drachenstein	Lehm mit Kies	Österreicher, Riesling	Heu- u. Sauerwurm	20. 10.	—	„	71	1,07
57	„ Rottland	Schieferartig	Riesling	„	20. 10.	—	„	86	1,05
58	„ Gessel	Lehm mit Kies	Österreicher, Riesling	„	20. 10.	—	„	76	1,26
59	„ Häuserweg	„	Riesling	„	20. 10.	—	„	71	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchsele)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
60	Rüdesheim a./Rh., Maßmauer	Lehm mit Kies	Österreicher, Riesling etc.	Heu- u. Sauerwurm	1909 20. 10.	—	Weiß	69	1,14
61	„ Bischofsberg	„	Österreicher, Riesling	„	20. 10.	—	„	78	1,08
62	„ Hinterhaus	Schieferartig	Riesling	„	20. 10.	—	„	86	0,91
63	„ Kleeberg	Lehm mit Kies	Österreicher	„	20. 10.	—	„	64	1,16
64	„ Zollhaus	Schieferboden	Riesling	„	23. 10.	—	„	96	0,79
65	„ Bromm	„	„	„	24. 10.	—	„	95	0,72
66	„ Beingipfel	„	Österreicher	„	23. 10.	—	„	71	0,70
67	„ Backschild	„	Riesling, Kleinberger	„	23. 10.	—	„	88	0,95
68	„ Burgweg	„	Riesling	„	25. 10.	—	„	100	0,88
69	„ Hellsfad	„	„	„	26. 10.	—	„	101	0,91
70	Johannisberg, Steinstück	Kiesboden	„	—	20. 10.	—	„	66	1,47
71	„ Bein	Lehmboden	Österreicher	—	21. 10.	—	„	67	1,09
72	„ Erntebringer	Letten	Riesling	—	21. 10.	—	„	70	1,23
73	„ Fischerhöll	Steinboden	„	—	28. 10.	—	„	78	1,14
74	„ Schloßberg	Schieferboden	„	—	26. 10.	—	„	86	0,96
75	„ Hanseberg	„	„	—	29. 10.	—	„	73	1,46
76	„ Kochsberg	„	„	—	30. 10.	—	„	82	1,14
77	„ Auf der Höll	„	„	—	26. 10.	—	„	90	1,14
78	Eibingen, Kiesel	Kiesboden	Riesling, Österreicher	—	20. 10.	—	„	66	1,04
79	„ Strehlkamp	Kiesartig	„	Heu- u. Sauerwurm	20. 10.	—	„	76	1,23
80	„ Windeck	Letten	„	—	20. 10.	—	„	76	0,99
81	„ Hangelloch	Lehmboden	„	—	21. 10.	—	„	67	1,10
82	„ Flecht	Letten	Riesling	Heu- u. Sauerwurm	20. 10.	—	„	76	1,17
83	„ Geisenheimerweg	Kiesboden	Riesling, Österreicher	—	20. 10.	—	„	78	1,10
84	„ Lay	Schieferboden	Riesling	Heu- u. Sauerwurm, und Peronospora	20. 10.	—	„	77	1,21
85	„ -Geisenheim, Walpurgis	„	„	Sauerwurm	21. 10.	—	„	63	1,32
86	Neudorf, Langenberg	„	„	„	24. 10., Sauerfäule	—	„	80	1,18
87	„ Wasserrolle	Letten- und Lehmboden	Österreicher, Riesling	„	25. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,06
88	„ Mückenberg	Schwerer Boden	„	„	„	—	„	61	1,09
89	„ Kirschgarten	Letten- und Lehmboden	„	„	„	—	„	67,5	1,09
90	„ Hühnerberg	Letten	„	„	„	—	„	66	1,15
91	„ Haßloch	Lehmboden	„	—	„	—	„	60	1,05
92	Eltville, Taubenberg	Lehm u. Kies	Österreicher	—	25. 10., Rohfäule	—	„	70	0,96
93	„ Bunken	Lehmboden	Riesling	—	24. 10., Rohfäule	—	„	74	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)	Mostgewicht bei 15° C (grade Gchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
94	Eltville, Dikneb	Schieferboden	Österreicher	—	1909 25. 10., Rohfäule	—	Weiß	55	0,97
95	„ Münchhanach	Letten	Riesling	—	23. u. 24. 10.	—	„	73	0,95
96	„ Langenstück	„	„	—	1. 11., Sauerfäule	—	„	75	1,10
97	„ Grimmen	Letten und Kies	„	—	28. 10., Sauerfäule	—	„	69	1,07
98	„ Sonnenberg	Lehm u. Kies	„	—	29. 10., Sauerfäule	—	„	77	1,15
99	„ Pelle	Lehmboden	„	—	28. 10., Sauerfäule	—	„	70	0,99
100	Winkel, Steinacker	Kiesletten	„	Sauerwurm	22. 10., Sauerfäule	—	„	75	1,09
101	„ Eckeberg	„	„	„	23. 10., Sauerfäule	—	„	74	1,02
102	„ Proffen	Lehm und Kiesletten	Österreicher	„	22. 10., Sauerfäule	—	„	65	1,04
103	„ Gutenberg	Lehmboden	Riesling	„	23. 10., Sauerfäule	—	„	71	0,93
104	„ Hasensprung	Kiesletten	Österreicher	„	22. 10., Sauerfäule	—	„	70	0,84
105	„ Dachsberg	„	Riesling	„	28. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,48
106	„ Berg	Lehmboden	„	„	27. 10., Sauerfäule	—	„	78	1,11
107	„ Honigberg	Letten	Riesling, Österreicher	„	28. 10., Sauerfäule	—	„	60	1,42
108	„ Kohlrech	Steinkies	Österreicher	—	2. 11.	—	„	53	1,31
109	Raenthal, Bubenhausen	Lehm und Kies	„	—	24. 10.	—	„	56	1,38
110	„ Hillritz	Schieferboden	Österreicher, Riesling	—	24. 10.	—	„	67	0,94
111	„ Steil	Lehm und Kies	Österreicher	—	24. 10.	—	„	73	0,99
112	„ Schollenberg	Lehm und Schiefer	Riesling	—	24. 10.	—	„	75	1,24
113	„ Langenstück	Schieferboden	„	—	2. 11.	—	„	72	1,36
114	„ Rothenberg	Rotschiefer	„	—	2. 11.	—	„	78	0,96
115	„ Masborn	Fettschiefer	„	—	2. 11.	—	„	81	1,27
116	„ Kohlheck	Schieferboden	Österreicher	—	1. 11.	—	„	66	1,09
117	„ Gehr	„	Riesling	—	2. 11.	—	„	89	1,17
118	Östrich, Heinzenböhl	Letten	„	Sauerwurm	23. 10.	—	„	68	1,15
119	„ Kinzengasse	Kies u. Lehm	„	—	27. 10.	—	„	75	1,31
120	„ Veez	Kiesletten	„	Sauerwurm	26. 10.	—	„	76	1,2
121	„ Plenzer	Letten	„	„	25. 10.	—	„	80	1,15
122	„ Aliment	Kiesletten	„	„	26. 10.	—	„	78	1,14
123	„ Steinkaut	„	Österreicher	—	29. 10. Sauerf.	—	„	65	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 der Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchtle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
124	Östrich, Dosberg	Kies, Lehm und Letten	Riesling	—	1909 30. 10.	—	Weiß	85	1,07
125	„ Eisenberg	Letten	„	Sauerwurm	6. 11.	—	„	91,1	1,17
126	„ Kniebrech	Kiesboden	Riesling, Österreicher	—	2. 11.	—	„	55	1,29
127	Schierstein, Schweinsheck	Letten und Lehm	Österreicher	—	28. 10., Sauerfäule	—	„	57	1,22
128	„ Himmelreich	Letten	„	Sauerwurm	„	—	„	50	1,38
129	„ Pfeifer, Honigberg u. Granz	Lehmboden	Österreicher, Riesling	„	27. u. 28. 10., Sauerfäule	—	„	59	0,99
130	„ Hölle	„	„	„	28. 10., Sauerfäule	—	„	66	1,10
131	„ Platte	„	Riesling	„	28. 10., Sauerfäule	—	„	63	1,47
132	Niederwalluf, Walkenberg	Lehmiger Lettboden	„	—	26. 10., Rohfäule	—	„	63	1,17
133	„ Lerch	Gelber Letten und Kies	Riesling, Österreicher	—	27. 10., Sauerfäule	—	„	60	1,29
134	„ Neuer Berg	Gelber Letten mit Kies	„	—	30. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,24
135	„ Steingarten	Kiesiger Lehm	„	—	29. 10., Sauerfäule	—	„	50	1,30
136	Hallgarten, Schönhell	Letten	Riesling	Sauerwurm	31. 10., Sauerfäule	—	„	75	1,12
137	„ Neufeld	Kiesletten	„	„	„	—	„	72,3	1,11
138	„ Haide	Kiesboden	Österreicher	„	2. 11., Sauerfäule	—	„	69,1	1,11
139	„ Sparrgrund	Schieferboden	„	„	„	—	„	57	1,31
140	„ Jungfer	Kiesletten	Riesling	„	„	—	„	75	1,15
141	„ Frühenberg	Sandboden	„	„	2. 11., Sauerfäule	—	„	77	1,11
142	„ Vorderes Mehrhölzchen	Schiefer u. Kies	Österreicher	„	„	—	„	67,6	1,21
143	„ Kuhgäß	Kiesletten	Riesling	„	„	—	„	56	1,29
144	„ Hasenlauf	Sandboden	„	„	„	—	„	82	1,09
145	Hattenheim, Weid	Lehmboden	„	Oidium und Peronospora	31. 10., Sauerfäule	—	„	71,7	1,25
146	„ Kilb	Letten	„	„	30. 10., Rohfäule	—	„	73	0,93
147	„ Hassel	Kiesboden	„	„	31. 10., Rohfäule	—	„	88	1,04
148	„ Engelmans Berg	Letten mit Lehm	„	Oidium	3. 11., Sauerfäule	—	„	94,1	0,77
149	„ Geiersberg	Lehmboden	Österreicher	Peronospora und Oidium	3. 11., Rohfäule	—	„	72	1,14
150	„ Boß	Schiefer mit Lehmboden	Riesling	—	2. 11.	—	„	61	1,30
151	„ Paulinenberg	Kies- mit Lehmboden	„	—	2. 11., Rohfäule	—	„	90	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade ühste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
152	Mittelheim, Silgreth	Lehmboden	Österreicher	Sauerwurm	25. 10., Sauerfäule	—	Weiß	61	1,07
153	„ Oberberg	Kiesboden	Riesling	„	2. 11., Sauerfäule	—	„	83	1,03
154	„ Burkard	Letten	„	„	3. 11., Sauerfäule	—	„	80	1,08
155	„ Schlehdorn	Kies u. Schleich	„	„	28. 10., Sauerfäule	—	„	84	0,93
156	„ Neuberg	Kiesletten	„	„	3. 11., Sauerfäule	—	„	75	1,14
157	„ Edelmann	„	„	„	5. 11., Sauerfäule	—	„	87	1,16
158	„ Vier Morgen	Kiesboden	„	„	29. 10., Sauerfäule	—	„	76	1,09
159	„ Eisenkauten	Letten und Tonboden	Österreicher	„	2. 11., Sauerfäule	—	„	57	1,23
160	Kiedrich, Bain	Letten bezw. Tonboden	Riesling	—	4. 11.,	—	„	79	0,88
161	„ Weiherberg	Schieferboden	Österreicher	—	2.—5. 11.	—	„	55	1,21
162	„ Etborn	„	„	—	2.—5. 11.	—	„	61,8	1,06
163	„ Grünbach	„	Riesling	—	2.—5. 11.	—	„	56	1,14
164	„ Gräfenberg	„	„	—	7. 11.	—	„	103,6	1,21
165	„ Sandgrube	Kiesboden	„	—	3. 11.	—	„	75,6	0,94
166	„ Steeg	Schieferboden	„	—	8. 11.	—	„	65	1,20
167	„ Turmberg	„	„	—	11. 11.	—	„	71	1,11
168	Erbach a/Rh., Steinmorgen	Lehm, Ton, Kies	„	—	30. 10.	—	„	75	1,00
169	„ Markobrunn	Tonboden	„	—	12. 11.	—	„	90	0,88
170	„ Bachhell	Lehmboden	„	—	31. 10.	—	„	79,6	1,02
171	„ Langenwingert	Letten u. Kies	„	—	4. 11.	—	„	84,2	0,97
172	„ Wormloch	—	„	—	4. 11.	—	„	71	1,01
173	„ Honigberg	Letten	„	—	18. 11.	—	„	82	1,16
174	„ Linsenberg	Lehmboden	„	—	30. 10.	—	„	73,2	0,94
175	„ Platt	Letten	„	—	2. 11.	—	„	74,7	0,97
176	Lorch a/Rh., Bodental	Basalt	Österreicher, Portugieser	Sauerwurm	14. 10., Sauerfäule	—	„	71	0,75
177	„ Schneekaut	„	Österr., Riesling	—	14. 10.	—	„	71,1	1,03
178	„ Mantel	Schieferboden	Österreicher	Sauerwurm	11. 10., Sauerfäule	—	„	68,1	0,93
179	„ Geiterstal	„	„	„	12. 10., Sauerfäule	—	„	68,5	0,82
180	„ Klopff	„	„	„	16. 10., Sauerfäule	—	„	73,3	0,81
181	„ Niederflur	„	„	„	7. 10., Sauerfäule	—	„	77-78	0,74
182	„ Becherrech	„	„	„	12. 10., Sauerfäule	—	„	69	0,90
183	„ Pfaffenwies	„	Österreicher, Riesling	„	15. 10., Sauerfäule	—	„	86,6	0,80

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes, (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
--------------	--------------------	----------------------	--------------	---	--	---	---	--------------------------------------	-----------------------------

VI. Weinbaugebiet der Lahn.

184	Weinähr, Roterpfad	Schieferboden	Riesling	Peronospora	1909 26. 10.	—	Weiß	52,5	1,51
185	„ Giebelhöll	„	„	„	26. 10.	—	„	67	1,13
186	„ Roterpfad	„	„	„	26. 10.	—	„	56	1,73
187	Nassau, Niederberg	„	„	Heu- u. Sauerwurm	25. 10., Sauerfäule	—	„	57	1,51
188	„ „	„	„	„	„	—	„	53	1,89
189	Ems, Flur	„	Riesling, Kleinberger	—	25. 10.	—	„	58	1,71
190	„ Hardt	Schieferartiger Fels	Riesling	—	2. 11., Sauerfäule	—	„	62	1,61
191	Obernhof, Unterm Esterweg	Schieferboden	„	Peronospora, Heu- u. Sauerwurm	26. 10., Sauerfäule	—	„	45	1,78
192	„ „	„	„	„	27. 10., Sauerfäule	—	„	68	1,29
193	„ Oberm und unt. Esterweg	„	„	„	26. 10.	—	„	59	1,63
194	Runkel, Mittelberg	Lehm mit ver- witt. Grünstein	Spätburgunder	—	20. 10.	—	Rot	84	0,96
195	„ „	„	„	—	20. 10.	—	„	83	0,96
196	„ Wehrerberg	Tonschiefer	Riesling	Schimmelpilz	28. 10.	—	Weiß	67	1,40
197	„ „	„	„	„	28. 10.	—	„	69	1,39

VII. Weinbaugebiet des Rheins und Mains.

198	Wiesbaden, Langelswein- berg	—	Kleinberger	—	1909 18. – 20. 10.	—	Weiß	61	1,38
199	„ Neroberg	—	—	—	—	—	„	70	1,32
200	„ „	—	Riesling, Kleinberger	—	25. 10. – 2. 11.	—	„	62	1,39
201	„ „	—	„	—	25. 10. – 2. 11.	—	„	62	1,37
202	Hochheim a/M., Kolben	Kiesboden	Österreicher	—	19. 10.	—	„	75	0,90
203	„ Bangert	Sandboden	„	—	19. 10.	—	„	75	1,15
204	„ Daubhaus	Kiesboden	„	—	19. 10.	—	„	66	1,23
205	„ Froschrück	Sandboden	„	—	20. 10.	—	„	68	1,17
206	„ Schlicht	Kiesboden	„	—	21. 10.	—	„	70	0,84
207	„ Menerchen	Lehmboden	„	—	20. 10.	—	„	69	0,93
208	„ Hint. d. Kirche	Letten	Riesling	—	27. 10.	—	„	87	0,97
209	„ Lattenberg	„	„	—	27. 10.	—	„	91	0,87
210	„ Sommerhail	Kiesboden	„	—	4. 11.	—	„	83	0,99
211	Massenheim, Ohlenstamm	Lehm mit Letten	Österreicher	Peronospora	20. 10.	—	„	60	1,16
212	Diedenbergen, Wickerweg	Letten	„	—	27. 10.	—	„	61	1,13
213	Wallau, Unter den Wasserbirn- bäumen	„	Riesling	—	29. 10.	—	„	55	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, Schillenwein	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchslé)	Freie Säuren (g in 100 cem)
214	Frauenstein, Schloßberg	Schieferboden	Riesling	Heu- u. Sauerwurm	1909 30.10.—1.11., Sauerfäule	—	Weiß	50	1,34
215	„ Herrnberg	Kies- und Schieferboden	Riesling, Österreicher	„	27. 10., Sauerfäule	—	„	59	0,93
216	„ Quellborn	Kiesboden	Riesling	„	1. 11., Sauerfäule	—	„	74	0,96
217	„ Homberg	„	„	„	30. 10., Sauerfäule	—	„	64	1,01
218	„ -Schierstein, Platt	„	„	„	1. 11., Sauerfäule	—	„	71	0,96

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

(Kreise Adenau, Ahrweiler, Altenkirchen, Cochem, Mayen, Neuwied, Zell, Stadt- und Landkreis Coblenz).

Bericht des Öffentlichen Nahrungsmitteluntersuchungsamtes zu Coblenz.

**Dr. Petri.**

**Untersuchung der Moste des Jahres 1909.**

Die Ernte ist 1909 in dem zum hiesigen Kontrollbezirke an der Mosel gehörenden Teile — also von Koblenz bis einschließlich Traben-Trarbach — quantitativ nur gering ausgefallen. Während man immerhin die Hälfte eines normalen Herbst-ertrages erwartete, ergab sich nur etwa ein Drittel eines solchen im Durchschnitt. Der Sauerwurm trat fast überall auf, allerdings nicht in dem Umfange, wie in den vorhergehenden Jahren, Oidium und Peronospora fast gar nicht, dank den Vorbeugungs- maßregeln durch fleißiges Schwefeln und Spritzen mit Bordelaiser Brühe. Leider zeigte sich in den letzten Wochen vor der Lese fast allenthalben eine Krankheit an den Traubenstielen, welche verdorrten, wodurch die Trauben abfielen oder wenig- stens verkümmerten. Im allgemeinen war Qualität und Quantität — im Gegensatze zum Jahre 1908 — in den besseren, steilen Berglagen, wie Valwigberg, Rüberberg, Winninger und Koberner Uhlen etc. verhältnismäßig besser, als in den geringeren Lagen mit schwererem Boden; die Ursache hiervon war die große Menge Nieder- schläge im Jahre 1909, welche in ersteren weniger ungünstig wirken konnte, als in letzteren. Die Qualität ist, wie die ermittelten Mostgewichte und Säuregehalte zeigen, sehr verschieden ausgefallen. Während für bessere Lagen eine gute Mittelqualität zu verzeichnen ist, ist in den mittleren und geringeren Lagen ein Wein gewachsen, der als ziemlich gering zu bezeichnen ist. Die an der Mosel vor der Lese geäußerte Befürchtung, die Einschränkung des Zuckerlösungszusatzes durch das neue Wein- gesetz würde einen schädlichen Einfluß auf die Preise der Trauben und des Mostes



ausüben, war grundlos. Von Beginn der Ernte an war lebhaftere Nachfrage nach Trauben und Most und diese hat bis heute auch für den fertigen Wein nicht nachgelassen. Dabei waren die Preise relativ zufriedenstellend — etwa 25 0/0 höher als in dem besseren Jahre 1908. Zum kleinen Teile ist dies wohl darauf zurückzuführen, daß in allen deutschen Weinbaugebieten die Ernte quantitativ gering ausfiel. Zum weitaus größeren Teile ist jedoch dieses Resultat eine Wirkung des neuen Weingesetzes und der strenger ausgeführten Kontrolle. Seit langen Jahren findet man in den 1909ern, die jetzt probierfähig sind, zum ersten Male viele Naturweine und solche, welche nur ganz diskret gezuckert sind; dadurch tritt die Eigenart des Moselweins, das charakteristische Bouquet, wieder recht hervor und ist auch ein gewisses Maß von Säure zurückgeblieben, welches für den Wohlgeschmack und die Bekömmlichkeit des Moselweins nötig ist; es ist ja fraglich, ob sich die Konsumenten, namentlich in Nord- und Ost-Deutschland und im Auslande, deren Geschmack durch die übersüßten Moselweine verdorben ist, sich schnell an diese säurereicheren und alkoholärmeren Produkte gewöhnen werden. Mit der Zeit wird dieses aber sicher der Fall sein. Ein weiterer volkswirtschaftlicher Vorteil wird es aber auch für die Mosel sein, daß durch die durch das neue Weingesetz bedingte Einschränkung des Zuckerwasserzusatzes, der Winzer weniger bares Geld für Zucker und Fässer auszugeben hat und daß die bessere und fleißigere Bebauung der Weinberge wieder entsprechenden Lohn findet und schließlich, daß der Weinbau aus den Bodenlagen, wohin er nicht gehört und wo auch Obst und Feldfrüchte gedeihen, immer mehr verschwindet; jedenfalls hat sich das Vertrauen in den Moselwein und dessen reelle Herstellung wieder gehoben und wird es langsam, aber sicher auch weiter tun.

Im Rheingebiet, soweit dasselbe zum Bezirk des Amtes gehörte, war die Ernte äußerst gering, in manchen Bürgermeistereien war eine totale Mißernte zu verzeichnen.

Desgleichen war das verflossene Jahr für das Weinbaugebiet der Ahr kein gutes. Die Kälte des Winters 1908/9 sowie die Maifröste des Frühjahrs 1909 beeinflussten die Entwicklung der Reben in ungünstigstem Maße. Die Blüte verlief zu Beginn regelmäßig, hatte jedoch gegen Ende stellenweise unter andauerndem Regen zu leiden. Heu- und Sauerwurm, sowie Oidium richteten großen Schaden an. Die Peronospora wurde allenthalben mit Erfolg bekämpft. Reblausherde wurden vereinzelt aufgefunden. Desgleichen konnte in der Ebene das massenhafte Auftreten des Rebstockfallkäfers festgestellt werden.

Die Ernte schwankte zwischen vollständiger Mißernte an der Unterahr und ein Drittel Herbst. Die Preise haben auch hier angezogen.

Untersucht wurden 240 Mostproben, die teils direkt von der Kelter durch Beamte des Untersuchungsamtes, oder von den Polizeibehörden entnommen wurden, teils von als reell bekannten Weingutsbesitzern zur Einlieferung gelangten.

Von diesen 240 Proben waren 219 Weißmoste, 1 Schiller und 20 Rotmoste. (Von den letzteren 17 von der Ahr).

Auf das zum Bezirke des Amtes gehörende Gebiet der Mosel entfielen 176, auf das Rheintal 44, auf das Weinbaugebiet der Ahr 20 Moste.

Öchsle-Grade	Ahr	Rhein	Mosel	Im ganzen
zwischen 40—50 . . . . .	—	3	6	9
„ 50—60 . . . . .	2	17	27	46
„ 60—70 . . . . .	10	15	67	92
„ 70—80 . . . . .	6	9	64	79
„ 80—90 . . . . .	2	—	12	14
Zusammen	20	44	176	240
Säure, g in 100 ccm				
von 0,8 —0,99 . . . . .	2	—	1	3
„ 1,0 —1,19 . . . . .	6	3	25	34
„ 1,20—1,39 . . . . .	3	13	61	77
„ 1,40—1,59 . . . . .	6	17	49	72
„ 1,60—1,79 . . . . .	2	7	24	33
„ 1,80—1,99 . . . . .	1	3	11	15
über 2,0 . . . . .	—	1	5	6
Zusammen	20	44	176	240

**Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1	Wiminger, Kommert	Ackerboden mit Kiesuntergrund, Stalldünger	Riesling	Oidium und Peronospora, Spritzen u. Schwefeln im Herbst viel Stielkrankheit	25., 26., 27. 10. etwas Sauerwurm, viel Stielkrankheit	Kalte Nächte im Frühjahr. Zweite Hälfte der Blüte verregnet. Im Anfang der Reife viel Regen	Weiß	71,0	1,34
2	„ Krambach	„	„	„	25. 10. Stielkrankheit	„	„	71,2	1,59
3	„ Häuschesberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10. Sauerwurm und Stielkrankheit	„	„	73,2	1,62
4	„ Heideberg	„	„	„	19. 10. Stielkrankheit	„	„	67,2	1,71
5	„ Daubesberg	„	„	„	19. 10. gut	„	„	68,2	1,59
6	„ Rosenberg	„	„	„	19. 10. Sauerwurm	„	„	64,0	1,55
7	„ Hamm I	„	„	„	16. 10. etw. Sauerwurm	„	„	76,4	1,20
8	„ Hamm II	„	„	„	20. 10. etw. Sauerwurm	„	„	79,2	1,50
9	„ Uhlen	„	„	„	21. 10. etw. Sauerwurm	„	„	86,4	1,46

**I. Mosel.**

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 öchste)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
10	Wiminger, Röttchen	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Oidium und Peronospora, Spritzen und Schwefeln im Herbst viel Stielkrankheit	22. 10., etwas Stielkrankheit	Kalte Nächte im Frühjahr. Zweite Hälfte der Blüte verregnet. Im Anfang der Reife viel Regen	Weiß	84,0	1,26
11	" "	" "	"	"	14. 10., faule Trauben, vorgelesen	"	"	66,8	1,28
12	" Uhlen	" "	"	"	"	"	"	88,7	1,07
13	" Röttchen	" "	"	"	"	"	"	80,2	1,05
14	Gondorf, Fuchshöh, recht gut	Schieferboden, Stalldünger	"	keine	27. 10., gesunde Trauben	—	"	82,2	1,11
15	" Spitalsberg, Mittellage	" "	"	Etwas Sauerwurm, keine	25. 10., gesunde Trauben	—	"	74,6	1,17
16	Cobern, Rosenberg, kleine Lage	" "	"	"	25. 10., etwas rohfaule Trauben	—	"	65,5	1,40
17	Niederfell, südöstl., Rosenmauer, gut	Schwerer Lehm Boden mit Schieferbedeckung	"	Etwas Sauerwurm, geschwef. und gespritzt	26. 10., Sauerfäule	—	"	86,0	1,27
18	" südöstl., Distr. Miningsberg, mittel	Sandboden mit Schieferbedeckung	"	"	"	—	"	72,2	1,49
19	" südöstl., Distr. Höhenrain, gering	Schieferboden mit Steinbedeckung	"	"	"	—	"	62,0	1,77
20	Oberfell, südwestl., Distr. Ringmauer, gut	Leichter Schieferboden	"	"	19. 10., geringe Edel-fäule	—	"	75,4	1,26
21	" westl., Distr. Unterhöll, mittel	Etwas kaltgründig, Tuffsand	"	"	20. 10., Sauerfäule	—	"	67,4	1,59
22	" nordwestl., Distr. Kaltenerb, gering	Kaltgründig mit Schieferbedeckung	"	"	"	—	"	61,4	1,85
23	Alken, südwestl., Distr. Hunnenstein, gut	Schwerer Boden	"	"	22. 10., Sauerfäule	—	"	76,0	1,20
24	" südwestl., Distr. Burgberg, mittel	Lehm Boden mit Schieferbedeckung	"	"	"	—	"	82,6	1,29
25	" westl., Distr. Streidecker, gering	Lehm Boden	"	"	23. 10., Sauerfäule	—	"	58,6	1,80
26	Brodenbach, s.-östl., Distr. Neuerweinberg, gut	Schieferboden	"	"	28. 10., Sauerfäule	—	"	80,0	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 Obstle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
27	Brodensch, südwestl., Distr. Neuwienberg, mittel	Schieferboden und Lehm Boden	Riesling	Etwas Sauerwurm, geschwefelt und gespritzt	23. 10., etwas Sauerfäule	—	Weiß	66,0	1,83
28	„ südwestl., Distr. Schloßberg, gering	Leichter Schieferboden	„	Keine, geschwefelt und gespritzt	5. 11., keine Fäule	—	„	56,0	1,61
29	Hatzenport, Bann	„	„	Oidium gering Sauerwurm, keine	21.–25. 10., Naßfäule	In letzter Reifeperiode öftere Regenfälle und starke Nebel	„	79,5	1,22
30	„ Kirchberg	Schwerer Lehm, überschüttet mit Stein	„	„	„	„	„	76,0	1,35
31	„ Spänel	Lehm Boden ohne Stein	„	„	„	„	„	70,4	1,13
32	„ Rotenberg	Schieferboden durchsetzt mit Tonerde	„	„	„	„	„	79,0	1,32
33	Burgen, südwestl., Distrikt Darenberg, gut	Mittelschwer. Boden, etwas Lehm	„	Etwas Sauerwurm, geschwefelt und gespritzt	28. 10., Sauerfäule	—	„	78,9	1,20
34	„ nordw., Distr. Hühnerberg, mittel	Schieferboden	„	keine, geschwefelt und gespritzt	„	—	„	56,8	1,91
35	„ nordwestlich, Distrikt Apfelberg, gering	Lehm Boden	„	Etwas Sauerwurm, geschwefelt und gespritzt	„	—	„	60,8	1,77
36	Moselkern, Distrikt Kambesberg, geringe Lage	Leichter Schieferboden	„	Sauerwurm, Peronospora und Schimmelpilz, weniger geschwefelt und gespritzt	26. 10.	In der Blüte schlechtes Wetter, teilweise kalt	„	58,0	1,83
37	„ Distrikt Überelz, gute Lage	Schiefer- und schwerer Boden	„	„	26. 10.	„	„	78,9	1,26
38	Müden, Distrikt Krabaum, gute Lage	Schieferboden, im letzten Winter mit Stalldünger gedüngt	„	„	25. 10.	„	„	79,0	1,14
39	„ Distrikt Kleinfluß, schlechte Lage	Geröll	„	„	26. 10.	„	„	70,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade ühste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
40	Carden, Distrikt Daubhaus, gute Mittellage	Sand- und Schieferboden durchmischt, im letzten Winter mit Stalldünger gedüngt	Riesling	Sauerwurm, Peronospora und Schimmelpilz, weniger geschwefelt und gespritzt	25. 10.	In der Blüte schlechtes Wetter, teilweise kalt	Weiß	79,0	1,22
41	„ Distrikt Mühlberg, ger. Lage	Schieferboden, Stalldünger	„	„	25. 10.	„	„	61,0	1,65
42	„ Rosenberg, Mittellage	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	28. 10., etwas Reifefäule	—	„	85,2	1,07
43	„ Eisenberg, geringe Lage	„	„	Ziemlich viel Sauerwurm, keine	28. 10., etwas Rohfäule	—	„	57,7	1,83
44	„ Juffer, gute Lage	„	„	keine	28. 10., gesunde Trauben	—	„	70,4	1,43
45	Treis, Kastell, Berglage	„	„	Peronospora, Schimmelpilze, Spritzen, Schwefeln	27. 10., Trauben schön	Blütezeit, schlechte Witterung	„	74,8	1,19
46	„ Greth, Berglage	„	„	„	„	„	„	70,6	0,99
47	„ Zech, Berglage	„	„	„	28. 10., Trauben gesund	„	„	76,4	1,23
48	„ Wegheit, gering. Lage	Bodenlage, Stalldünger	„	„	„	„	„	65,1	1,44
49	„ Schnepphen, Bodenlage	„	„	„	„	„	„	49,0	1,75
50	Pommern, Krau	Bodenlage, Jauche	„	Sauerwurm, keine	21. 10., Roh- u. teilweise Edelfäule	—	„	63,4	1,70
51	„ Greismund, Berglage	Neugeschiefert	„	keine	25. 10., etwas Edelfäule	—	„	79,4	1,35
52	„ Acker, Berglage	Stalldünger	„	„	27. 10., etwas Edelfäule	Am Tage der Lese hat es geregnet	„	78,4	1,07
53	Pommerer Goldberg	—	„	—	21.—24. 10.	—	„	74,8	1,26
54	Clotten, Berglage	schwer, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	18. 10.	keine	„	78,0	1,43
55	„ Mittellage	leicht, Stalldünger	„	„	18. 10.	„	„	69,0	1,50
56	„ Bodenlage	mittel, Stalldünger	„	„	16. 10.	„	„	49,0	2,13
57	Clotten, Wirges	Schieferboden, Stalldünger	„	„	20. 10.	—	„	71,5	1,35
58	„ „	—	„	—	22.—25. 10.	—	„	79,5	1,16

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge, Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
59	Clotten, Rüberg	—	Riesling	—	22.—24. 10.	—	Weiß	70,9	1,20
60	„	—	„	—	23.—25. 10.	—	„	79,9	1,29
61	„	—	„	—	25.—26. 10.	—	„	74,0	1,30
62	„	—	„	—	25.—26. 10.	—	„	72,5	1,20
63	Cochem, Weiden	Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	21. 10.	—	„	64,4	1,53
64	„ Pinneberg, gute Lage	leichter Schieferboden, Stalldünger	„	Schädlinge sind in diesem Jahr außer dem Sauerwurm nicht aufgetreten, es wurde zweimal gespritzt und geschwefelt	26. 10., geringe Rohfäule	Zu wenig Sonne, zuviel Feuchtigkeit	„	73,0	1,19
65	„ Kern, mittel	Vorwiegend Lehmboden mit Schiefer vermisch, Stalldünger	„	„	26. 10., gesund	„	„	50,5	2,29
66	„ Hint. Schloß, gering	Ziemlich schwerer Boden ohne Schiefer	„	„	„	„	„	49,0	2,33
67	Cond, Lage, „Kern“, Mittellage	Schieferboden, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, keine	25. 10., gesunde Trauben	—	„	67,3	1,62
68	„ Rosenberg, mittlere Lage	schwerer Boden, Stalldünger	„	Sauerwurm, sehr stark, keine	23. 10., Fäule gering	keine	„	76,2	1,41
69	Sehl, Mark, geringe Lage	Lehmboden, Stalldünger	„	„	23. 10., Trauben sind faul	Zur Zeit der Blüte und der Nachsommer naß	„	51,0	1,88
70	Valwig, Leckberg, Berglage	Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, Schimmelpilze, Spritzen, Schwefeln	27. 10., Trauben schön	keine	„	77,2	1,28
71	Valwig, unter dem Rumpelberg	—	„	—	24.—25. 10.	—	„	83,7	1,20
72	Valwigberger Körperstück	—	„	—	24.—25. 10.	—	„	82,0	1,16
73	„ Kistchen	—	„	—	25.—26. 10.	—	„	78,7	1,14
74	„ Pitrol	—	„	—	25.—26. 10.	—	„	75,0	1,10
75	Valwiger, „Unter dem Dorf“	Schieferboden nur gute Lage	„	Etwas Sauerwurm keine	25. 10., gesunde Trauben	—	„	75,8	1,41
76	Valwig, Köstges, gute Lage	Leichter Boden, Stalldünger	„	keine	23. 10., Trauben gesund	keine	„	75,7	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oehle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
77	Valwig, Distr. gegen Ebernach, Bodenlage	Lehmhaltig, früh. Ackerl., Stalldünger	Riesling	Peronospora und Schimmel ganz gering	21. 10. Trauben ziemlich gesund, etwas Fäulnis durch Sauerwurm	Ungünstige Witterung zur Blütezeit und naßkalter Sommer	Weiß	70,7	1,44
78	„ Distr. Hohley, Berglage	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	73,0	1,08
79	Bruttig, Distr. Kehr, Berglage	„	„	„	„	„	„	59,2	1,59
80	„ Über Mosel	„	„	„	„	„	„	65,7	1,50
81	„ Distr. Daun	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	45,7	1,35
82	Fankel, Distr. Rosenberg	„	„	„	„	„	„	68,3	1,50
83	„ Forstleienberg	„	„	„	„	„	„	74,7	1,38
84	„ Distr. Mark, Bodenlage	Lehmhaltig, früh. Ackerl., Stalldünger	Kleinberg	„	„	„	„	56,2	1,49
85	Beilstein, Distr. alten Hahn, mittlere Lage	Schwergründiger Boden, Düngung alle 3 Jahre	„	erheblich Sauerwurm keine	13. 10. Sauerwurmfäule	Schlechte Witterung in der Blüte	„	46,0	1,67
86	„ Distr. Weinborn, gute Lage	Leichter Schieferboden	Riesling	keine	19. 10. Die Trauben waren gesund	„	„	60,0	1,74
87	Briedern, Theisflur, mittlere Lage	Schwergründiger Boden	Kleinberg	„	15. 10. Die Trauben waren gesund	Teilweise schlechte Witterung in der Blüte	„	60,3	1,43
88	„ Rüberberg, gute Lage	Leichter Schieferboden	Riesling	„	18. 10. Die Trauben waren gesund	„	„	65,4	1,40
89	Mesenich, Distr. Stirn, gute Lage	Schwerer Grauwackeboden	„	„	13. 10. Viel Edelfäulnis	Ungünstige Witterung in der Blüte	„	61,5	1,43
90	„ Distr. Bergweg, mittlere Lage	„	„	„	13. u. 14. 10.	„	„	65,0	1,20
91	Senheim, Distr. Büchsberg, bessere Lage	Leichter Schieferboden, Stalldünger	„	Stark befallen vom Sauerwurm keine	15. 10. Sauerwurmfäule	Schlechte Witterung in der Blüte	„	73,1	1,22
92	Banne Senheim, Kirchenrech, mittlere Lage	Schwerer Schieferboden, Stalldünger	„	„	16. 10. Sauerwurmfäule	„	„	62,9	1,23
93	Neef, Frauenberg	Schieferboden, Stalldünger und Kunstdünger	„	Zuletzt sind ziemlich viele Traubentiele getrocknet keine	14. 10. Ziemlich Sauerwurm u. faul	—	„	77,6	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)		Freie Säuren (g in 100 cem)
							Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)		
94	Neef, Frauenberg	Schieferboden, Stall- u. Kunstdüng.	Riesling	Etw. Sauerwurm, keine	22. 10.	—	Weiß	78,7	1,20
95	„ Petersberg,	Schieferboden, Stalldünger und Thomasmehl	„	Etwas Peronospora, mehrmal. Spritzen mit Bordelaiser Brühe	22. 10., <sup>1</sup> / <sub>10</sub> gefault, Rohfäule	—	„	73,1	1,35
96	„ Neuenberg	Schieferboden, gedüngt mit Ammoniak, Kali u. Thomasmehl	„	Oidium, es wurde geschwefelt	29. 10.	Schönes Wetter	„	71,2	1,37
97	Aldegund, Palmberg	Schieferboden, Stall- u. Kunstdünger	„	2 mal gespritzt u. ca. 3 mal geschwefelt	26. 10., gesund	—	„	67,0	1,40
98	„ Hangelberg	„	„	„	28. 10., gesund	—	„	67,0	1,29
99	„ Baumberg	Schwerer Boden, Stall- u. Kunstdüng	„	„	27. 10., etwas Sauerwurm	—	„	52,0	1,89
100	„ Wiesberg	„	„	„	28. 10., etw. Sauerwurm	—	„	58,0	1,47
101	„ Baumberg	Mittelschwer, Thomasmehl, 40% Kalisalz u. schwefels. Ammoniak	„	Sauerwurm, keine	22. 10., Sauerwurm	—	„	57,2	1,58
102	Alf, Metschert	Lehmboden mit Schieferboden vermischt	„	Peronospora, Schimmel, Sauerwurm, aber nicht stark keine	Mitte bis Ende Oktober	Viel Regen	„	52,7	1,65
103	Bullay, Reichertsberg	Roth, Stalldünger	„	Keine, frühzeitig geschwefelt und gespritzt	Die Lese nahm ihren Anfang am 25. 10.	—	„	60,0	1,43
104	Merl, Kölscheberg	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> Lehm- boden, <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Schiefer, frisch geschiefert	„	Wenig Sauerwurm, 2 mal gespritzt u. 2 mal geschwefelt	19. 10.	—	„	65,0	1,22
105	„ Fettgarten	Schieferboden Stalldünger	„	Fast ohne Sauerwurm, 2 mal gespritzt und 2 mal geschwefelt	20. 10.	—	„	76,4	1,37
106	„ Nußberg	„	„	Sehr wenig Sauerw., 2 mal geschwefelt, 2 mal mit 2% Vitriol u. Kalk gespritzt	18. 10., Edelfäule, aber wenig	—	„	72,2	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
107	Merl, Stephansberg	"	Riesling	Sauerwurm, 2mal geschwefelt, 2mal mit 2% Vitriol u. Kalk gespritzt	18. 10.	—	Weiß	80,1	1,14
108	" Bachtal	"	"	Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	19. u. 20. 10.	—	"	68,7	1,37
109	" Nußberg	Schieferboden, mehrere Jahre ohne Düngung	"	Sehr wenig Sauerwurm, 2mal gespritzt und 2mal geschwefelt	20. 10.	—	"	73,2	1,20
110	" "	Schieferboden, mit Kali u. Thomasmehl gedüngt	"	"	21. 10.	—	"	66,2	1,47
111	" Bachtal	Schiefer	"	Sauerwurm, keine	18. u. 19. 10.	—	"	56,4	1,67
112	" Kölscheberg	Schieferboden, Stalldünger	"	keine 2mal gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	"	70,1	1,26
113	" Adler	"	"	Sauerwurm, 2mal geschwef., 2mal mit 2% Vitriol u. Kalklösung gespritzt	13. u. 14. 10., teils Edelfäule, teils durch Sauerwurm	—	"	73,2	1,26
114	" Mönchlay	"	"	Sauerwurm, 2mal geschwef., 2mal mit 2% Vitriol u. Kalklösung gespritzt, beim 2. Spritzen 1% Karbolinum zugesetzt	15. u. 16. 10., wenig Fäule, diese teils Edelfäule u. durch Sauerwurm	—	"	67,4	1,22
115	" Fettgarten Adler	"	"	Wenig Sauerwurm, 2mal geschwef., 3mal gespritzt mit 2% Vitriol und Kalklösung, 1mal mit 3% Schmierseifenlösung	15. u. 16. 10.	—	"	72,4	1,19
116	" Nußberg	"	"	Peronospora, Sauerwurm, erstere bekämpft mit Kupferkalkbrühe	21. 10., Edelfäule	—	"	76,2	1,05
117	Zell, Petersborn u. Kapertchen	Tonschieferboden, Stalldünger, Thomasmehl u. Kalisalz	"	Heu- und Sauerwurm, keine	22. 10., geringe Fäule	Regenwetter	"	69,7	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
118	Zell, Corrayerkirch	Schieferboden, Stalldünger	Riesling	Heu- u. Sauerwurm, keine	22. 10., abgängig, große Fäule	Regenwetter	Weiß	66,7	1,14
119	„ Engelbrett	Schieferdurchsatz, Stalldünger	„	keine	22. 10., noch im Wachsen, also keine Fäule	„	„	51,6	2,07
120	Keimt, Distr. zum Gesetz	Schwerer Boden, frisch gedüngt	„	Anfang von Sauerwurm, keine	28. 10.	—	„	66,6	1,26
121	Zell, Kaimt	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	19. u. 20. 10.	—	„	51,2	1,76
122	Briedel, Distr. Trier	„	„	Oidium war aufgetreten, Schwefel ist verwendet worden	15. 10., gesunde Trauben	keine	„	69,0	1,47
123	Pünderich, Marienburger	„	„	Etwas Sauerwurm	14. 10., schön, sehr wenig faul	In letzter Zeit zu viel Regen	„	69,1	1,17
124	Reil, Feld u. Forst	Bodenlage, teilweise Schiefer, Stalldünger	„	—	27. 10.	Regenwetter bei der Lese	„	43,7	1,91
125	„ Hasbach	Schiefer, Stalldünger	„	—	27. 10.	„	„	54,3	1,88
126	„ Reiler Berg	„	„	—	27. 10.	„	„	62,2	1,35
127	„ „ „	„	„	—	27. 10.	„	„	65,4	1,37
128	Burg, Kartschel, gute Lage	Halb Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Oidium, geschwefelt, Peronospora, Kupferkalkbrühe	20. 10., Rohfäule	Kalte u. nasse Witterung	„	65,6	1,85
129	„ Hasen, mittlere Lage	„	„	„	„	„	„	62,1	1,73
130	„ Distr. Köh, geringe Lage	„	„	„	„	„	„	50,8	2,13
131	Enkirch, Zeppwingert, gute Lage	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, etwas Oidium, geschwefelt	11. 10., Rohfäule	Schlechte Blüte durch Kälte und Regen, schlechter Sommer	„	71,4	1,38
132	„ Bungert, geringe Lage	„	„	keine	15. 10.	„	„	59,1	1,35
133	„ Hostert, Bodenlage	—	„	Etwas Sauerwurm, keine	13. 10.	„	„	68,8	1,47
134	„ Löwenbaum, gute Lage	Schiefer,	„	—	20. 10.	„	„	71,3	1,10
135	„ Ungsberg	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	21. 10.	„	„	61,6	1,85

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
136	Enkirch, Hinterberg, geringe Lage	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	16. 10.	—	Weiß	57,5	1,59
137	„ Hinterberg, mittlere Lage	„	„	„	16. 10., etwas Rohfäule	—	„	61,5	1,52
138	„ Steffensberg u. Monteneubel, mittlere Lage	„	„	„	18. 10.	—	„	70,7	1,40
139	„ Batterieberg, unten	Schiefer, Stalldünger und Thomasmehl	„	„	21. 10., Edelfäule	—	„	75,0	1,14
140	„ Monteneubel, mittel, gering	Schiefer	„	„	14. 10.	—	„	58,2	1,70
141	„ Tomme u. Monteneubel, mittlere Lage	Schiefer, zum Teil Lehm	„	Sauerwurm keine	17. 10.	—	„	64,2	1,52
142	„ Steffensberg-Löwenbaum	nur Schiefer	„	„	18. 10., zum Teil Edelfäule	—	„	75,4	1,22
143	„ Hahnes-Eisbrech u. Zeppwingert	„	„	„	21. 10., Edelfäule	—	„	76,4	1,28
144	Enkircher, Hinterberg, gute Lage	Schiefer, Stalldünger	„	„	12. u. 13. 10., viel Rohfäule	—	„	65,0	1,44
145	„ Hinterberg u. Steffensberg, mittel, gering	„	„	„	13. 10., viel Rohfäule	—	„	56,5	1,46
146	„ Steffensberg u. Montaneubel, gute Lage	„	„	„	16. 10., ziemlich viel Rohfäule	—	„	64,2	1,34
147	„ Steffensberg u. Tomme, mittlere Lage	„	„	„	13. 10., wenig Rohfäule	—	„	67,3	1,34
148	„ Steffensberg, mittel	„	„	„	13. 10., ziemlich viel Rohfäule	—	„	61,2	1,38
149	„ Montaneubel, gering	„	„	„	13. 10., etwas Rohfäule	—	„	53,0	1,71
150	„ verschiedene Lagen, mittel	„	„	„	15. 10.	—	„	59,0	1,29
151	„ Montaneubel gut, mittel	„	„	„	15. 10.	—	„	63,0	1,32
152	„ Hinterberg mittel	„	„	„	16. 10.	—	„	62,5	1,47
153	Starkenbourg, unterm Beugen, gute Lage	„	„	Sauerwurm abgefangen keine	22. 10.	Regenwetter	„	59,1	1,16
154	„ unterm Beugen, mittel	„	„	„	22. 10.	„	„	55,9	1,34
155	„ unterm Beugen, gering	„	„	„	22. 10.	„	„	61,8	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
156	Traben - Trarbach Geispfad, Lage gering bis klein mittel	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etwas Sauerwurm, keine	27. 10. etwas Rohfäule	—	Weiß	75,2	1,22
157	„ Unterberg	Schiefer	„	Sauerwurm, keine	Rohfäule	—	„	64,2	1,31
158	„ Neuberg	„	„	„	„	—	„	60,5	1,40
159	„ Steinbacher	Schiefer mit Boden gemischt, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, Schwefel u. Kupfervitriol erfolgreich angewendet.	14. 10. gut	—	„	64,4	1,19
160	„ Pichter	„	„	„	15. 10. mittel, gut	—	„	60,4	1,59
161	„ Rißbach	Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, stark. Schwefel u. Kupfervitriol erfolgreich angewendet	14. 10. starke Rohfäule	—	„	62,2	1,41
162	„ Schloßberg	„	„	„	15. 10., starke Rohfäule	—	„	64,2	1,35
163	„ Schloßberg, Ginsterberg	Schiefer	„	Sauerwurm, keine	Rohfäule	—	„	56,3	1,70
164	Traben-Trarbach	„	„	„	„	—	„	61,4	1,71
165	„ Kartelspfad	Verwitterter Schiefer, Stalldünger	„	Keine 2mal gespritzt u. geschwefelt	Bodentrauben etwas faul	—	„	62,6	1,52
166	„ Steinbacher	Schiefer, Stalldünger	„	„	Trauben gesund	—	„	60,6	1,49
167	„ Rißbach	„	„	„	Bodentrauben etwas faul	—	„	60,6	1,64
168	„ Rißbach (Backhaus)	Verwitterter Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, 2mal gespritzt und geschwefelt	Fast die Hälfte faule Trauben	—	„	63,6	1,52
169	„ Dildorn	„	„	„	„	—	„	62,6	1,65
170	„ Schönbock	Schiefer, Stalldünger	„	Keine	Trauben gesund	—	„	70,6	1,58
171	„ UnterStarken-burg	„	Riesling mit etwas Kleinberger	„	„	—	„	76,9	1,56
172	„ Blender	Schwerer Tonboden	Riesling	„	„	—	„	72,6	1,47
173	„ Cordel	„	„	„	„	—	„	61,6	1,74
174	„ Riemen	Schiefer	„	„	—	—	„	69,2	1,40
175	„ Geispfad	„	„	„	—	—	„	63,0	1,32
176	„ Rickelsberg	„	„	„	—	—	„	66,9	1,20

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchtle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
--------------	--------------------	----------------------	--------------	---	--	---	--	--------------------------------------	-----------------------------

II. Rhein.

177	Rhens, Distrikt Russel, mittel	—	Riesling	Sauerwurm stark, keine	23. 10., weniger angefault	Zu lange anhaltender Regen der letzten 4 Wochen	Weiß	65,4	1,37
178	„ Distr. Obersberg, gut	—	„	„	„	„	„	67,2	1,44
179	„ Distr. Eisenberg, mittel	—	„	„	23. 10., mehr faul	„	„	59,4	1,58
180	„ Distr. Lay, gut	—	„	„	23. 10., weniger faul	„	„	51,4	1,52
181	Capellen, Distrikt Aveberg, gut	—	„	„	14. u. 15. 10., durch Sauerwurm angefault	„	„	60,2	1,65
182	„ Distrikt Sieghaustal, mittel	—	Teilweise Riesling und Kleinberger	„	„	„	„	54,9	1,32
183	„ Distr. Schloßberg, gut	—	„	„	„	„	„	55,2	1,91
184	„ Distrikt Sieghaustal, mittel	—	Gemischte Trauben	„	„	„	„	53,2	1,47
185	Horchheim, Bächleberg	Schiefer, Stalldünger, Kompost und künstl. Dünger	Riesling	Verheerung durch Sauerwurm, Kupferkalkspritzung und Rußbestäubung	26. 10., Rohfäule durch Regenwetter in Verbindung mit den Zerstörungen durch Sauerwurm	Die vielen Regenfälle hatten wohl die Ausbildung der vom Sauerwurm versch. Beeren begünstigt, aber auch weniger widerstandsfähig gemacht	„	72,2	1,49
186	Pfaffendorf, Schenkelberg	Steinboden, Stalldünger	„	keine	26. 10., ziemlich gut	„	„	50,4	1,37
187	Coblenz, Distr. Affenberg, mittel	Lehmboden, Stalldünger	Kleinberger	Sauerwurm, 2 mal geschwef., 1 mal Kupfervitriol	9. 10., trockene Fäulnis	Ungünstiges Wetter, Regen	„	53,4	1,37
188	„ An der Karthause, gering	Lettboden mit Tonerde, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, 2 mal geschwef., 2 mal Kupfervitriol	14. 10., trockene Fäulnis	„	„	53,0	1,52
189	„ An der Karthause, mittelgut	Leichter Lehmboden, Stalldünger sehr schwach	Riesling, <sup>1/30</sup> Gutedel-Kleinberger	„	15. 10., trockene Fäulnis durch Sauerwurm	Ungünstiges Wetter, Regen während der Blüte	„	51,3	1,29
190	„ Moselweiß, mittel	Starker Schieferboden mit Lehm, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm mit wenig Peronospora, 4 mal geschwef., 2 mal Kupfervitriol	19. 10., trockene Fäulnis	„	„	70,8	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gehalte)	Freie Säuren (g in 100 cem)
191	Coblenz, Moselweiß, gut	Schieferboden mit Lehm, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, 2 mal geschwef., 2 mal Kupfervitriol	19. 10., trockene Fäulnis durch Sauerwurm	Ungünstiges Wetter während der Blüte	Weiß	71,2	1,37
192	„ Moselweiß, Oberhamm, gut	Schieferboden, Stalldünger	„	Sauerwurm mit wenig Peronospora, 3 mal geschwef., 2 mal Kupfervitriol	19. 10., trockene Fäulnis	„	„	72,2	1,37
193	„ „ „	„	„	Sauerwurm, 3 mal geschwef., 2 mal Kupfervitriol	20. 10., trockene Fäulnis	„	„	69,4	1,28
194	Arzheim, Tiebecher	Schiefer	Riesling, Österreich. u. Kleinberger gemischt	keine, Kupfervitriol	26. 10., gesund	Anhaltender Regen	Schiller	61,4	1,11
195	Niederberg, Krenzberg	„	Riesling	„	„	„	Weiß	50,2	1,32
196	Mallendar, Rheinauf	Teils Stalldünger und Thomaschlacke	Riesling und Kleinberger	Heu- und Sauerwurm, Kupferkalk und Schwefel, trocken und naßfaul	13. u. 14. 10.	—	„	55,3	1,5
197	Vallendar, Rheinnieder	—	Riesling	Heu- und Sauerwurm keine	13. 10., naßfaul	—	„	69,8	1,58
198	„	—	„ u. Österreich.	Sauerwurm und Rohfäule in kaltem nassen Regen	trocken und naßfaul	—	„	72,6	1,5
199	„	—	Österreicher und Kleinberger	Sauerwurm und faul keine	„	—	„	62,1	1,35
200	Bendorf, Distr. Neuberg, gute Lage	Fels mit Mutterboden	Riesling, Kleinberger, Ortlieber, Ruland	Oidium und Sauerwurm, Schwefel	20. u. 21. 10., unvollständig gereift, starke Fäule durch Sauerwurm u. ungünstige Witterung	Starke Nässe im Frühjahr und Spätsommer	„	67,4	1,43
201	„	„	Weißer Burgunder, Ries- u. Ruland	„	19. u. 20. 10., wie vorstehend	„	„	58,4	1,50
202	Fahr, Distr. Langenberg	Tonschiefer, Stalldünger	Österreicher	Oidium u. Peronospora, 3mal geschwefelt, 2 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	19. 10., ohne Fäule	Das Jahr war gründlich verregnet	„	68,6	1,13
203	Hüllenberg, Distr. Lorelei	„	Riesling	„	„	„	„	64,4	1,58

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
204	Leutesdorf, im Überrech, mittel	Schiefer, Hornspäne	Riesling	Sauerwurm, 2 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	20. 10., Fäule durch Sauerwurm	Nafkälte Witterung	Weiß	72,4	1,65
205	„ Distr. Palzer, gut	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	78,0	1,62
206	„ Distr. Hohl- bach mittel	Kiesel, Stalldünger	Kleinberger	„	„	„	„	52,5	1,61
207	Niederhammer- stein, Vorder- berg, gut	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, 2 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	„	„	„	68,4	1,82
208	„ Herbsttal, mittel	„	Österreicher u. Gutedel	„	„	„	„	62,4	1,53
209	Niederweiler, Buchholzer- Berg	„	Spät-Burgun- der	Keine Spritzung mit Kupferkalk- brühe u. Schwefel	21. 10., etwas von Sauer- wurm befallen, sonst gesund	Kalter Regen während der Blüte zerstör- te einen Teil der Gescheine	Rot	55,0	1,68
210	Rheinbrohl, „unterster Bergweg“ mittlere Lage	„	Riesling	Sauerwurm, 2 mal gespritzt u. geschwefelt	12. 10., mittelreif, Fäule durch Sauer- wurm	Nafkälte Witterung	Weiß	65,0	1,41
211	„ „Lay“ gute Lage	Lehm, Stall- dünger und Hornspäne	„	„	12. 10., gut gereift, Fäule durch Sauerwurm	„	„	68,0	1,43
212	„ „Kümpel“ ge- ringe Lage	Lehm, Tho- masmehl	„	Sauerwurm und Schimmel, 2 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	12. 10., schlecht gereift, Fäule durch Sauerwurm	„	„	49,0	1,65
213	Hönningen, Burg- berg, gut	Schiefer, Stalldünger	Spät-Bur- gunder	Sauerwurm, 2 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	11. 10., mangelhaft ge- reift, Fäule durch Sauerwurm	„	Rot	73,0	1,02
214	„ Lay, gut	„	Riesling und Kleinberger	Sauerwurm und Pilz, 1 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	14. 10., mangelhafte Reife	„	Weiß	53,4	1,35
215	Dattenberg, Tempelberger	„	Weiß	Schimmel, fal- scher Mehltau, Schwefelung	21. 10.	Regen und Kälte	„	66,1	1,43
216	Oberkasbach, in der Mark	„	Rot	„	20. 10.	„	Rot	72,1	1,22
217	Oberkasbach, Steelerberg	„	Weiß	„	21. 10.	„	Weiß	54,8	1,71
218	Unkel-Scheuren, Schmitzberg	Schiefer- boden	Riesling und Kleinberger	Sauerwurm und dadurch Fäulnis, keine	20. 10.	—	„	52,2	1,38
219	Niederzissen, Bechelberg, gut	Tonboden, Stalldünger	Österreicher	keine	28. 10.	Infolge der kühlen Witte- rung und des frühen Herbst- wetters kamen die Trauben nicht gut zur Reife	„	45,0	1,85

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Fehltreiberwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
220	Niederzissen, Altenberg	Tonboden, keine Bodenbearbeitung, keine Düngung	Österreicher	keine	26. 10.	Infolge der kühlen Witterung und des frühen Herbstwetters kamen die Trauben nicht gut zur Reife	Weiß	41,0	2,03

III. Ahr.

221	Remagen, Distrikt Plenn, Bodenglage, gering	Schwerer Boden, Stalldünger	Spätburgunder	keine 3 mal gespritzt, 2mal geschwefelt	18. 10., durch Fäulnis teilweise beschädigt, Trockenfäule	Trauben durch naßkalte Witterung schlecht ausgereift	Rot	63,2	1,37
222	„ Distr. Scharfenberg, Berglage, mittel	Steinig. Ton-schieferboden, Stalldünger	„	keine 2 mal gespritzt	„	„	„	64,0	1,70
223	„ Distr. Hundsberg u. Hippenberg, vorwieg. Hundsberg, Berglage, beste	„	„	„	19. 10., durch Fäulnis teilweise beschädigt, Trockenfäule	„	„	67,2	1,08
224	Lohrsdorf, Hippenrech	Kurzgründig, Stalldünger	Portugieser Spättrauben	keine	29. 10.	kaltes Regenwetter	„	64,3	1,56
225	Heimersheim, Ehlingerberg	Tiefgründig. Boden, kein Dünger	„	„	29. 10.	„	„	73,8	1,27
226	„ Heimersheimer Berg	Schiefer, Stalldünger	Spätburgunder	„	29. 10.	„	„	72,8	1,23
227	„ „	„	Riesling, spät	„	30. 10.	„	Weiß	60,8	1,44
228	Neuenahr, Schieferley	Schiefer, kein Dünger	Ahrriesling, spät	„	29. 10.	„	„	65,9	1,05
229	„ Winzerberg	Tiefgründig. Boden, kein Dünger	Portugieser, spät	„	29. 10.	„	Rot	78,4	0,93
230	„ Neuenahrer Berg	Schiefer, kein Dünger	Spätburgunder	„	29. 10.	„	„	79,0	1,00
231	„ im Schwertstal	Kurzgründig, Stalldünger	Portugieser, spät	„	30. 10.	„	„	63,0	1,50
232	Ahrweiler, Distr. Schlot	Schwerer Tonboden mit Steinen durchsetzt	Spätburgunder	Oidium tuckeri, es wurde geschwefelt	22. 10. — 3. 11., Trauben mangelhaft reif, es herrschte Naßfäule	Andauernder Regen im Sommer, wenig Sonne	„	82,0	0,96
233	„ Distr. Büttestädtchen	„	Portugieser	„	„	„	„	79,2	1,05
234	„ Distr. Stümpfen	„	„	„	„	„	„	62,2	1,82
235	Altenahr, Distrikt Eck	Schieferboden, Stalldünger	Spätburgunder	Etwas Rauschbrand, Spritzen mit Kupfervitriollösung und Kalk, Schwefeln	26. 10., stark Sauerwurm	Kühle, nasse Witterung im Sommer	„	80,5	1,02



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die da gegen angewendet wurden	Zeit 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 cem)
236	Altenahr, Distrikt Am Weier	Schieferboden, Stalldünger	Spätburgunder	Etwas Rauschbrand, Spritzen mit Kupfer- vitriollösung und Kalk, Schwefeln	28. 10., gesund	Kühle und nasse Witterung im Sommer	Rot	75,3	1,14
237	„ Distr. Dreiweg	„	„	„	„	„	„	65,7	1,40
238	„ Distr. Im Übig	Leichter Schieferboden	Kleinberger	Keine, Schwefeln	30. 10., stark Sauerwurm	„	Weiß	60,7	1,70
239	„ An der Kirche	Lehm- und Steinboden, ungedüngt	Rote	—	30. 10. u. 2. 11., mittel	viel Regen	Rot	57,8	1,40
240	Pützfeld, Steinacker	Steinboden, ungedüngt	„	—	29. 10., mittel	„	„	58,0	1,44

**D. Gebiet der Saar, Obermosel und Sauer, der Mittelmosel, Ruwer und Lieser.**  
(Regierungsbezirk Trier.)

Bericht des Nahrungsmitteluntersuchungsamtes der Stadt Trier.

**Dr. Wellenstein.**

Im Jahre 1909 waren die Vorbedingungen zu einer guten Weinernte im Weinbaugebiete des Regierungsbezirks Trier gegeben. Das Tragholz der Reben war reichlich vorhanden und der günstige Herbst des Vorjahres hatte dasselbe genügend ausgereift. Ein Schaden durch Winterfrost war selbst bei den empfindlicheren Rebensorten nicht zu bemerken.

Der Austrieb der Weinstöcke im Frühjahr begann unter normalen Verhältnissen, bis Mitte Mai die Frühjahrsfröste einen Teil der ausgetriebenen Gescheine vernichteten und die Aussicht auf eine gute Weinernte herabminderten. Betroffen von den Maifrösten wurden besonders die Kreise Trier und Saarburg. Auffällig war dieses Mal die Erscheinung, daß in guten Weinlagen, die sonst selten von Maifrösten heimgesucht wurden, der Frostschaden größer war, als in den geringeren Lagen. Gleichwohl blieb noch ein genügender Fruchtansatz vorhanden, um ein befriedigendes Ernteergebnis erwarten zu lassen.

Die Blüte begann in der ersten Hälfte Juni bei günstiger Witterung. Leider schlug dieselbe nach wenigen Tagen in regnerisches und kaltes Wetter um, und diese ungünstige Witterung hielt während des ganzen Restes der Blütezeit an, so daß eine Befruchtung der Blüten und ein Fruchtansatz fast unmöglich wurde. Man muß sich wundern, daß nach Verlauf der Blüte angesichts einer so selten ungünstigen Witterung

ein Fruchtansatz überhaupt noch stattgefunden hatte, ein Beweis für die Widerstandsfähigkeit gerade der Rieslingrebe gegenüber den ungünstigen Witterungsverhältnissen.

Durch den ungünstigen Verlauf der Blüte waren die Hoffnungen des Winzers sehr herabgedrückt worden. Nur in den bevorzugten Lagen des Kreises Bernkastel, in welchem in den wenigen günstigen Tagen zu Beginn der Blütezeit der Fruchtansatz schon erfolgt war, konnte man mit einiger Hoffnung dem Herbste entgegensehen.

Sommer und Herbst waren durchweg regnerisch und kühl, so daß die noch vorhandenen Trauben eine geringe Qualität versprechen ließen. Die Rebkrankheiten, von welchen das Mosel-Weinbaugebiet in den letzten Jahren heimgesucht wurde, traten auch im Herbste 1909 auf, ohne jedoch angesichts der energischen Bekämpfung derselben größeren Schaden anzurichten.

Infolge der durch die Ungunst der Witterung lang ausgedehnten Blüteperiode hatte der Heuwurm reichlich Gelegenheit gehabt, sein Zerstörungswerk einzuleiten, und es wurde durch seine Larve in manchen Lagen die ohnehin schon geringe Ernte fast vollständig vernichtet.

Die Traubenlese verlief der vorhandenen Quantität entsprechend. In den Kreisen Saarburg und Trier war die Ernte etwa  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{10}$  eines Herbstes. In den Kreisen Wittlich und Bernkastel war sie sowohl quantitativ wie qualitativ günstiger. Als Gradmesser für die geringe Qualität kann am besten angesehen werden, daß eine große Anzahl der renommiertesten Weingutsbesitzer ihre Kreszenzen als Trauben oder Most verkauften, anstatt dieselben zur späteren Auktion in Trier zu bringen. Die Preise, welche für Winzerjungweine erzielt wurden, waren unverhältnismäßig hoch. Als Gründe können angesehen werden sowohl das geringe vorhandene Quantum, als der Umstand, daß sehr viele noch im Handel und bei den Winzern lagernden 1908er Weine mit etwas reichlichem Alkoholgehalte nun durch die 1909er in normale Verfassung gebracht werden sollten. Ob und inwieweit das neue Weingesetz einen Einfluß auf die Preishebung der Moselweine ausgeübt hat, läßt sich bis heute noch nicht übersehen.

In Erkenntnis der Schwierigkeit, mit welcher die Beschaffung wirklich einwandfreien Untersuchungsmaterials verbunden ist, hatte der Berichterstatter sich entschlossen, möglichst nur solche Moste für die Statistik zu verwenden, welche von Beamten der diesseitigen Anstalt bei den Produzenten persönlich entnommen und teilweise auch an Ort und Stelle untersucht wurden. Nur einige wenige Untersuchungsergebnisse rühren von Proben her, welche dem Amte eingesandt worden sind. Diese Einsendung geschah aber nur durch zuverlässige, persönlich bekannte und mit genauer Anleitung bezüglich der Auswahl und Entnahme der Proben versehene Beauftragte. Aus diesem Grunde ließ es sich auch ermöglichen, das Untersuchungsmaterial fast ausnahmslos auf die geringen und mittleren Lagen der Gemarkung, aus welchen die Proben entnommen waren, zu beschränken. Dabei wurde tunlichst davon Abstand genommen, Proben von den Gütern heranzuziehen, welche ihr Lesegut nach Qualität streng zu trennen pflegen, da von solchem Untersuchungsmaterial ein

zuverlässiges Bild des wirklichen qualitativen Ernteergebnisses einer bestimmten Lage nicht gewonnen werden kann.

Die weit verbreitete Auffassung, daß einem niedrigen Mostgewichte, wie solches im vergangenen Herbste an der Mosel fast regelmäßig gefunden wurde, eine hohe Säure entspricht, hat im vergangenen Herbste vielfach keine Bestätigung gefunden. Gerade die in schlechten Jahren recht sauren Kalkweine der Obermosel und Sauer weisen bei niedrigem Mostgewicht durchweg auch verhältnismäßig niedrige Säure auf. Demzufolge genügte bei einer großen Anzahl von Mosten zur Verbesserung eine Trockenzuckerung.

Die großen Schwankungen in Mostgewicht und Säure in ein und derselben Gemarkung sind in erster Linie auf die unregelmäßig verlaufene Blüte zurückzuführen.

Aus nachfolgender Tabelle möge das Weitere ersehen werden:

Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Obsäle)	Freie Säuren (g in 100 com)
<b>I. Saar.</b>									
1	Saarburg, Erdenbach	Schiefer, Stalldünger, phosphors. Kali, Ammon	Riesling	Viel Sauerwurm, etw. Peronosp., gespritzt	25. 10., Rohfäule	—	Weiß	61	1,70
2	„ Schul	Schiefer, Stalldünger	„	„	26. 10., Rohfäule	—	„	62	1,60
3	„ Layenkaul	„	„	—	26. 10.,	—	„	73	1,24
4	„ Erdenbach	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	27. 10., etw. Rohfäule	—	„	62,4	1,79
5	„ Frohnder	„	„	Sauerwurm, etw. Peronospora, gespritzt	29. 10., etw. Rohfäule	—	„	41,5	1,77
6	Beurig, Fröhn	„	„	—	27. 10.	—	„	61	1,38
7	„ „	„	„	—	28. 10.	—	„	63	1,30
8	Niederleuken, Stier	„	„	Sauerwurm, keine	25. 10., Edelfäule, Rohf.	—	„	71	1,70
9	„ Saarland	„	„	—	27. 10., etw. Edelfäule	Bei Regen geherbstet	„	58,1	1,70
10	„ Lawald	„	„	—	27. 10.	„	„	52,7	1,54
11	„ „	„	„	—	„	„	„	59	1,55
12	„ „	„	„	—	„	„	„	61,3	1,35
13	„ „	„	„	—	„	„	„	64	1,33
14	„ Jungenwald	„	„	—	28. 10.	„	„	60	1,46
15	„ „	„	„	—	„	„	„	60	1,47
16	„ „	„	„	—	„	„	„	60,5	1,48
17	„ Weyerberg	„	„	—	29. 10.	„	„	65	1,38
18	Irsch, Irscher Fröhn	Ton. Schiefer, Stalldünger	„	Etw. Sauerwurm	26. 10., etw. Rohfäule	„	„	61	1,43

Arb. a. d. Kaiserl. Gesundheitsamte. Bd. XXXV.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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	Freie Säuren (g. in 100 cem)
19	Irsch, Irscher Fröhn	Toniger Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	26. 10., Rohfäule	—	Weiß	61	1,60
20	" " "	Lehmiger Schiefer, Stalldünger	"	Peronospora, Sauerwurm, gespritzt	27. 10., etw. Rohfäule	—	"	58	1,52
21	" Sonnenberg	Schiefer, Stalldünger	"	Etw. Peronosp., Sauerwurm, gespritzt	"	—	"	56,1	1,55
22	" " "	"	"	"	"	—	"	58	1,45
23	" Scharfenberg	Schiefer, Stalldünger Kunstdünger	"	Peronospora, Sauerwurm, gespritzt	28. 10., etw. Rohfäule	—	"	58	1,45
24	" " "	Schiefer, Stalldünger	"	"	"	—	"	58	1,49
25	Ayl, Unterster Berg	"	"	Wenig Sauerwurm, keine	27. 10., etw. Rohfäule, Edelfäule	—	"	61	1,39
26	" Kupp	"	"	Etw. Sauerwurm, keine	27. 10., etw. Edelfäule, wenig Rohfäule	—	"	64	1,48
27	" Rauberg	"	"	"	28. 10., kaum Edelfäule, etw. Rohfäule	—	"	51	1,69
28	" " "	"	"	"	"	—	"	59	1,48
29	" " "	"	"	"	28. 10., etw. Rohfäule	—	"	60	1,58
30	" " "	"	"	Wenig Sauerwurm, keine	28. 10., etw. Rohfäule, etw. Edelfäule	—	"	54	1,70
31	" " "	"	"	Viel Sauerwurm, keine	"	—	"	51,8	1,58
32	" Scheiterberg	"	"	—	29. 10.	—	"	66	1,56
33	" Neuenberg	"	"	Wenig Sauerwurm, keine	29. 10., etw. Edelfäule und Rohfäule	—	"	63	1,35
34	Ockfen, Bockstein Fichtenberg	"	"	"	22. 10.	—	"	63	1,41
35	" Bockstein	"	"	—	"	—	"	72,2	1,34
36	" " "	"	"	—	24. 10.	—	"	74	1,51
37	" " Neuwies	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	"	Wenig Peronospora, gespr. u. geschw.	"	—	"	68	1,55
38	" Ockfener Berg	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	—	"	63	1,41
39	" " "	"	"	—	"	—	"	68	1,42
40	" Lay	"	"	—	"	—	"	63	1,49
41	" Herrenberg	"	"	—	24. 10., Sauerfäule	—	"	68	1,45
42	" Kolbisch	"	"	—	24. 10.	—	"	68	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Übelste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
43	Schoden, Feils	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	23. 10.	—	Weiß	79	1,21
44	" Herrenberg	"	"	—	"	—	"	65	1,45
45	" "	"	"	—	25. 10.	—	"	66	1,31
46	" Schoden. Berg	"	"	—	"	—	"	69	1,45
47	" " "	"	"	—	"	—	"	71	1,50
48	" Herrenberg	"	"	—	5. 11.	—	"	61	1,31
49	Wiltingen, Kupp	Mergel und Schiefer Stall- und Kunstdünger	"	—	23. 10.	—	"	78	1,37
50	" Müllersberg	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	—	"	71	1,27
51	" Kupp, Im Fall	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	"	Sauerwurm, etw. Peronospora, gespr. u. geschw.	23. 24. 10., Edelfäule	—	"	73	1,47
52	" Vor Imersch	Schiefer, Stalldünger	"	Peronospora gespr. u. geschw.	24. 10.	—	"	70	1,46
53	" " "	"	"	Etw. Peronospora, gespr. u. geschw.	"	—	"	70,3	1,25
54	" " "	"	"	Keine, gespr. u. geschw.	"	—	"	60	1,39
55	" Müllersberg	"	"	Etw. Peronospora, gespr. u. geschw.	"	—	"	73	1,09
56	" Dor	"	"	"	"	—	"	70	1,32
57	" Fall, In der Heide	"	"	"	"	—	"	71	1,36
58	" Tarschel	"	"	"	"	—	"	75	1,04
59	" Heide	"	"	—	"	—	"	64	1,38
60	" "	"	"	—	"	—	"	70	1,37
61	" "	"	"	—	"	—	"	63,6	1,55
62	" Ober dem Dorf	"	"	—	"	—	"	66	1,53
63	" Aus dem Rink	"	"	Sauerwurm, keine	"	—	"	67	1,31
64	" —	"	"	—	26. 10.	—	"	69	1,20
65	" —	"	"	—	"	—	"	69,1	1,20
66	" Kelterberg	"	"	—	27. 10.	—	"	64	1,28
67	" Zuckerberg	"	"	—	5. 11.	—	"	66	1,45
68	Oberemmel, Altenberg	"	"	—	26. 10.	—	"	65	1,40
69	" "	"	"	—	27. 10.	—	"	64	1,54
70	" Rosenberg	"	"	Sauerwurm, keine	28. 10.	Bei Regen geherbstet	"	58	1,55
71	" Schon	"	"	"	"	"	"	61	1,67
72	" Schockberg	"	"	"	"	"	"	57	1,53
73	" Junkerberg	"	"	"	"	"	"	59	1,42
74	" Holigent	"	"	"	"	"	"	65,4	1,32
75	" Lautersberg	"	"	"	"	"	"	72	1,47
76	" Diverse	"	"	"	"	"	"	55	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
77	Oberemmel, Diverse	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	28. 10.	Bei Regen geherbstet	Weiß	66	1,53
78	" "	"	"	"	"	"	"	61	1,55
79	" "	"	"	"	"	"	"	59	1,44
80	" —	lehmiger Schiefer Stalldünger	"	"	"	"	"	62	1,59
81	Pellingen, Diverse	Schiefer, Stalldünger	"	"	27. 10.	"	"	53	2,09
82	Crettnach, "	"	"	"	28. 10.	"	"	61	1,72
83	" "	"	"	"	"	"	"	60	1,54
84	" "	"	"	"	"	"	"	65	1,45
85	" "	"	"	"	"	"	"	56	1,56
86	Obermennig, "	"	"	"	28. 10., Rohfäule	"	"	60	1,45
87	" "	"	"	"	28. 10.	"	"	56,7	1,67
88	" "	"	"	"	"	"	"	60	1,50
89	" "	"	"	"	28. 10., Rohfäule	"	"	66	1,68
90	Niedermennig, Diverse	"	"	"	28. 10.	"	"	54	1,73
91	" "	"	"	"	"	"	"	55	1,57
92	" "	"	"	"	"	"	"	55	1,54
93	" "	"	"	"	"	"	"	60	1,42
94	" "	"	"	"	"	"	"	57	1,30
95	" "	"	"	"	"	"	"	54	1,70
96	" "	"	"	"	28. 10., Rohfäule	"	"	53,1	1,68
97	" Sonnenberg	"	"	"	28. 10.	"	"	61	1,53
98	" Zuckerberg	"	"	"	"	"	"	52	1,45
99	Commlingen, Diverse	"	"	—	26. 10.	"	"	50	1,60
100	" "	"	"	—	"	"	"	57,2	1,60
101	" "	"	"	—	"	"	"	54	1,57
102	" "	"	"	—	"	"	"	50	1,72
103	" "	"	"	—	"	"	"	47	1,63
104	" "	"	"	—	27. 10.	"	"	53,4	1,53
105	" "	"	"	Sauerwurm, keine	"	"	"	54	1,46
106	" "	"	"	"	"	"	"	50	1,80
107	Canzem, Sonnenberg	"	"	—	23. 10.	—	"	69	1,17
108	" Galgenberg, Dor	"	"	—	25. 10., Edelfäule	—	"	74	1,18
109	" Sonnenberg	"	"	Sauerwurm, keine	28. 10.	Bei Regen geherbstet	"	49	1,18
110	" "	"	"	—	"	"	"	58	1,16
111	" "	"	"	—	"	"	"	65	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 Gösste)	Freie Säuren (g in 100 ecm)
112	Canzen, Sonnenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	28. 10.	Bei Regen geherbstet	Weiß	61,2	0,99
113	" "	" "	"	—	"	"	"	63	1,16
114	" "	" "	"	—	"	"	"	64	1,33
115	" Kepinger	" "	"	—	"	"	"	67	1,49
116	" Fergersch	" "	"	—	29. 10.	Trocken geherbstet	"	67	1,59
117	" Hasenau	" "	"	—	"	"	"	66	1,30
118	" Altenberg	" "	"	—	29. 10.	"	"	82	1,23
119	Wawern, Brauneberg	" "	"	Wenig Sauerwurm, gespritzt	2. 11., viel Edelfäule, kaum Rohfäule	—	"	64	1,59
120	" Hollbach	" "	"	—	"	—	"	68,1	1,38
121	" Goldberg	" "	"	—	2. 11., viel Edelfäule	—	"	66	1,18
122	" Ritterpfad	" "	"	—	2. 11., wenig Edelfäule	—	"	67	1,49
123	" Herrenberg	" "	"	—	2. 11., etwas Edelfäule	—	"	75	1,15
124	" "	" "	"	—	"	—	"	80	1,20
125	" Gelenberg	" "	"	Sauerwurm, etw. Peronosp., gespritzt	"	—	"	66	1,33
126	" Kamm	" "	"	"	3. 11., etwas Edelfäule	—	"	76	1,24
127	" Kleppen	" "	"	—	"	—	"	70	1,30
128	Cönen, Rippchen	" "	"	Sauerwurm, etw. Peronosp., gespritzt	2. 11., etwas Edelfäule Rohfäule	—	"	64	1,50
129	" Hinterkaul	" "	"	Sauerwurm, gespritzt	"	—	"	64	1,55
130	" Diverse	" "	"	Keine, gespritzt	2. 11., etwas Edelfäule	—	"	69	1,48
131	Hamm, Fergig	" "	"	—	27. 10., etwas Rohfäule, Edelfäule	—	"	63,2	1,65
132	Filzen, Auf dem Karl	" "	"	Etw. Sauerwurm, keine	27. 10., etwas Edelfäule	—	"	63,0	1,29
133	" "	" "	"	"	"	—	"	64	1,23
134	" Unt. dem Karl	" "	"	"	27. 10., etwas Rohfäule, Edelfäule	—	"	63	1,24
<b>II. Obermosel und Sauer.</b>									
135	Perl-Sehndorf, Oberster Hasenacker	Lehmiger Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Viel Sauerwurm, etw. Peronosp., Oidium, gespr. u. geschw.	13. 10., Sauerfäule und Edelfäule	—	Weiß	56	13,8
136	" Oberster Hasenacker	Gips, Stalldünger	"	Wenig Sauerwurm, keine	13. 10., Sauerfäule, meist Edelfäule	—	"	52,1	13,7

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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchse)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
137	Perl-Seindorf Unterster Hasenacker	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, keine	13. 10., Sauerfäule	—	Weiß	46	1,65
138	„ Unterster Hasenacker	„	„	Wenig Sauerwurm, keine	13. 10., etw. Sauerfäule	—	„	44,2	1,44
139	„ Unterster Hasenacker	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	13. 10., Sauerfäule	—	„	50	1,51
140	„ Klopp	„	„	Wenig Sauerwurm, Oidium, geschwefelt	13. 10.	—	„	54	1,58
141	„ Perler Berg	Sandiger Kalk, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	13. 10., Sauerfäule und Edelfäule	—	„	48,4	1,57
142	Nennig, Landenbach	Lehmiger Kalk, Stalldünger	„	Etw. Sauerwurm, keine	11. 10., etwas Rohfäule	—	„	60	1,44
143	„ Kleber	Kalk, Stalldünger	„	—	12. 10.	—	„	50	1,71
144	„ Schamert	„	„	Sauerwurm, etw. Oidium, geschwefelt	12. 10., Sauerfäule, etwas Edelfäule	—	„	47	1,63
145	„ „ Grund	„	„	Etw. Oidium, Peronospora, geschw. u. gespr.	„	—	„	47	1,74
146	„ Langstrach	„	„	Sauerwurm, etwas Oidium, geschwefelt	12. 10., Sauerfäule	—	„	43	1,76
147	„ Lannebach	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	13. 10.	—	„	43	1,63
148	„ Im Grund	„	„	„	13. 10., Sauerfäule	—	„	49	1,67
149	Palzem, Eissen	„	„	Wenig Sauerwurm, keine	9. 10., Edelfäule	—	„	50	1,23
150	„ Neuenberg	„	„	„	„	—	„	49	1,23
151	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	9. 10., Edelfäule und Rohfäule	—	„	48	1,13
152	„ Karl	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	9. 10., sehr wenig Sauerf., Edelf.	—	„	46,2	1,02
153	„ Karlsberg	Kalk, Stalldünger und Thomas-schlacke	„	—	11. 10., wenig Sauerf., meist Edelf.	—	„	57	1,25
154	Wehr, Unterster Berg	Kalk, Stalldünger	„	Etw. Sauerwurm, keine	8. 10., etwas Edelfäule	—	„	41	1,00
155	„ „	„	„	„	9. 10., etwas Edelfäule	—	„	53	1,16
156	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	46	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 (Rohwein, Weißwein, Schillerwein)		Freie Säuren (g in 100 cem)
							Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchste)		
157	Wehr, Unterster Berg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Etw. Sauerwurm, keine	9. 10., etwas Edelfäule	—	Weiß	51,4	0,79
158	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm, keine	9. 10., etwas Rohfäule	—	„	47	1,73
159	„ „	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	9. 10.,	—	„	56	1,17
160	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm, keine	9. 10., etwas Edelfäule	—	„	48	0,88
161	„ „	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	9. 10., etw. Sauerfäule	—	„	48	0,94
162	„ Neuberg	„	„	—	9. 10., etwas Edelfäule	—	„	54	1,15
163	„ Am Herl	„	„	Sauerwurm, keine	9. 10., Sauerfäule	—	„	43,6	1,07
164	„ Rosenberg	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	9. 10., etwas Edelfäule	—	„	54	0,92
165	„ „	„	„	„	10. 10., etwas Edelfäule	—	„	54	1,17
166	„ „	„	„	„	„	—	„	48	1,14
167	„ „	„	„	—	11. 10., Edelfäule	—	„	51,2	1,24
168	„ Wehrer Berg	„	„	—	11. 10., etwas Edelfäule	—	„	48	1,29
169	Helfant Über dem Berg	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	12. 10., etwas Edelfäule	—	„	54	1,32
170	„ Hohlgaß	„	„	—	13. 10., etwas Edelfäule	—	„	45	1,43
171	„ „	„	„	—	„	—	„	52	1,47
172	Wincheringen, Berg	„	„	Sauerwurm, keine	9. 10., etw. Sauerfäule	—	„	47	1,52
173	„ Mühlenberg	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	11. 10., etw. Sauerfäule	—	„	56	1,45
174	„ „	„	etw. Riesling	Sauerwurm, etw. Oidium, geschwefelt	12., 13. 10., Sauerfäule	—	„	56,6	1,43
175	„ Diverse	„	Kleinberg	Sauerwurm, keine	12., 13. 10., Rohfäule	—	„	48	1,37
176	„ Fuchsloch	„	etw. Riesling	Etw. Oidium, keine	13. 10., Rohfäule	—	„	58	1,44
177	„ Messelter Berg	„	Kleinberg	Etw. Sauerwurm, keine	13. 10., etw. Sauerfäule	—	„	53	1,41
178	„ Berg	„	„	„	„	—	„	47,3	1,56
179	„ Brandel	„	„	„	14. 10., etw. Sauerfäule	—	„	47	1,94
180	„ Mühlenberg	„	„	Wenig Sauerwurm, keine	12. 10., etw. Sauerfäule	—	„	54	1,47
181	Rehlingen, Peitzberg	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	„	—	„	53	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 (Rorwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
182	Rehlingen, Platzberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	—	12. 10., etw. Rohfäule	—	Weiß	50	1,51
183	„ Kandel	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	14. 10., etw. Sauerfäule	—	„	53	1,79
184	Nittel, Saarburgsberg	Kalk, Stalldünger und Kali, Phosphat	„	„	7. 10., etw. Rohfäule	Trocken geherbstet	„	47	1,54
185	„ Giffel	Kalk, Stalldünger	„	—	7. 10.	„	„	52	1,10
186	„ Weisert	Schwer Kalk, Kunstdünger, Kali, Ammon	„	Sauerwurm, keine	7. 10., Rohfäule	„	„	45	1,38
187	„ Kalenberg	Schwer Kalk, Stalldünger	„	„	7. 10.	„	„	52	1,51
188	„ Weiße Erde	„	„	„	„	„	„	49	1,15
189	„ „	„	Riesling	„	„	„	„	46	1,55
190	„ Im Leiterchen	„	Kleinberg	„	„	„	„	51	1,35
191	„ Lertesberg	„	„	„	„	„	„	42	1,08
192	„ Hutberg	„	„	„	7. 10., Rohfäule	„	„	44	1,75
193	„ Giffel	„	„	„	7. 10.	„	„	51	1,30
194	„ Netzenhausen	„	„	„	7. 10., Rohfäule	„	„	48	1,45
195	„ Spiesberg	„	„	„	7. 10.	„	„	47	1,48
196	„ „	„	„	„	8. 10., Rohfäule	Bei Regen geherbstet	„	42	1,45
197	„ „	„	„	„	8. 10., etwas Rohfäule	„	„	41	1,48
198	„ Schieren	„	„	„	Rohfäule	„	„	43	1,13
199	„ Hühnerberg	„	„	„	„	„	„	44	1,32
200	„ „	„	„	„	8. 10.	„	„	44	1,50
201	„ Hauptpfuhl	„	„	„	„	„	„	45	1,46
202	„ Im Schieren	„	„	„	9. 10.	„	„	49	1,72
203	Wellen, Giffel	Tonig. Kalk, Stalldünger	„	—	8. 10., etwas Edelfäule	„	„	54	1,08
204	„ „	Kalk, Stalldünger	„	Etw. Sauerwurm, keine	8. 10., etwas Rohfäule	„	„	57	0,99
205	„ Altenberg	Kalk, Thomasmehl	„	—	„	„	„	52	1,03
206	„ „	Kalk, Stalldünger	„	—	„	„	„	51	1,34
207	„ „	„	„	—	8. 10., Sehr wenig Rohfäule	„	„	52	1,30
208	„ „	„	„	—	8. 10., etw. Sauerfäule	„	„	52	1,21
209	Temfels, In den Wingerten	Tonig. Kalk, Stalldünger, Kunstdünger	„	Stark Sauerwurm, keine	7. 10., wenig Rohfäule	„	„	49	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 cem)
210	Temfels, In den Winterten	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm keine	9. 10., etwas Rohfäule	—	Weiß	49	1,61
211	„ In den Winterten	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	„	—	„	47	1,73
212	„ In den Winterten	„	„	Sauerwurm, keine	11. 10., etw. Sauerfäule	—	„	53	1,58
213	Oberbillig, Ritschberg	Schwer Kalk, Stalldünger	„	„	7. 11., Rohfäule	—	„	47	1,25
214	„ Ritschberg	„	„	„	7. 10., Sauerfäule	—	„	47	1,51
215	„ „	„	„	„	7. 10., wenig Rohfäule	—	„	50	1,12
216	„ „	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	7. 10., sehr wenig Fäule	—	„	51	1,01
217	„ Auf der Wodelbach	„	„	Wenig Sauerwurm, keine	7. 10., fast gar keine Fäule	—	„	50	1,15
218	„ „	„	„	„	8. 10., etwas Rohfäule	—	„	47	1,16
219	„ „	„	„	„	8. 10., wenig Sauerfäule	—	„	49	1,36
220	„ „	„	„	—	8. 10., etwas Rohfäule	—	„	47	1,25
221	„ Ritschberg	„	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	51	1,18
222	„ „	„	„	„	8. 10., Rohfäule	—	„	52	1,14
223	„ „	„	„	„	„	—	„	40	1,39
224	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm, keine	8. 10., etwas Rohfäule	—	„	49	1,28
225	„ Ritschberg u. Steinbruch	„	„	Sauerwurm keine	8. 10., viel Rohfäule	—	„	49	1,32
226	„ Im Steinbruch	„	„	„	9. 10., Rohfäule	—	„	56	1,56
227	„ „	Kalk, Stalldünger	„	„	9. 10., sehr starke Sauerfäule	—	„	41	1,42
228	Minden, Sauerberg	Lehm, Stalldünger	„	—	27. 10.,	—	„	56	1,48
229	„ Mindener Lay	„	„	Etw. Oidium, geschwefelt	27., 30. 10.	—	„	59	1,45
230	„ „	„	Riesling	„	3. 11.	—	„	65	1,83
231	Ralingen, Ewensberg	Kalkboden, Stalldünger	Kleinberg	Peronospora, Oidium, gespr. u. geschw.	27. 10., Sauerfäule	—	„	54	1,24
232	„ „	Ton, Kalk, Stalldünger	„	Oidium, geschwefelt	27. u. 28. 10., Sauerfäule	—	„	56	1,35
233	„ Mühlenberg	„	„	Wenig Oidium, Peronospora, gespr. u. geschw.	„	—	„	64	1,09

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Bechafftheit 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 Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
234	Ralingen, Mühlenberg	Ton, Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Peronospora, Oidium, gespr. u. geschw.	28. 10., Sauerfäule	—	Weiß	58	1,18
235	„ „	„	„	Peronospora, wenig Oidium, gespr. u. geschw.	28. u. 29. 10., Sauerfäule	—	„	64	1,25
236	„ „	„	„	„	29. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,30
237	„ Ewensberg	Kalkboden, Stalldünger	„	Peronospora, sehr wenig Oidium, gespr. u. geschw.	30. 10., Sauerfäule	—	„	63	1,40
238	Metzdorf, Rinschlocher Graben	Kalk, Stalldünger	Kleinberg, etw. Riesling	Peronospora, etwas Oidium, Sauerwurm, gespr. u. geschw.	20. 10., etw. Rohfäule, Edelfäule	—	„	54	1,72
239	„ Rinschloch	„	* Kleinberg	Sauerwurm, etwas Oidium, Peronospora, gespr. u. geschw.	„	—	„	54	1,64
240	„ Diverse	„	„	Mäßig viel Sauerwurm, keine	20. 10.	—	„	50	1,83
241	„ „	„	„	Sauerwurm, Peronospora, etwas Oidium, gespr. u. geschw.	20. 10., etw. Edelfäule	—	„	63	1,37
242	„ „	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	20. 10., Edelfäule	—	„	59	1,60
243	„ „	„	„	„	20. 10., etw. Edelfäule	—	„	51	1,73
244	„ Auf dem Widdem	„	Riesling	„	„	—	„	59	1,53
245	„ Im neuen Weinberg	„	Kleinberg	„	„	—	„	56	1,54
246	„ Im neuen Weinberg	„	„	„	„	—	„	56	1,62
247	„ Auf dem Bach	„	„	„	„	—	„	60	1,50
248	„ Vor Krucht	„	„	Etw. Oidium, Sauerwurm, geschwefelt	20. 10., Rohfäule	—	„	51	1,88
249	Mesenich, In dem Rau	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	16. 10., etw. Sauerfäule, Edelfäule	—	„	64	1,25
250	„ Piter u. Plein	„	„	„	16. u. 17. 10., etw. Sauerfäule, Edelfäule	—	„	55	1,35
251	„ Horpert	„	„	„	17. 10., etw. Sauerfäule, Edelfäule	—	„	65	1,15
252	„ Hasenberg	„	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	59	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
253	Mesenich, Hasenberg	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Etw. Sauerwurm, keine	17. 10., etwas Rohfäule und Edelfäule	—	Weiß	59	1,40
254	„ Ransfeld	„	„	„	17. 10., etw. Sauerfäule und Edelfäule	—	„	55	1,42
255	„ Königsberg	„	„	„	„	—	„	57	1,39
256	„ Im Brühl	Tonig. Kalk, Stalldünger	„	„	17. 10., etwas Edelfäule	—	„	68	1,15
257	„ In dem Rau	Kalk, Stalldünger	„	„	17. 10., etw. Sauerfäule und Edelfäule	—	„	55	1,46
258	„ Im Schlimmen	„	„	„	17. 10., Edelfäule unter Sauerfäule	—	„	71	1,00
259	Langsur, Herrenberg	„	„	Etw. Oidium, geschwefelt	8. 10., etwas Edelfäule	—	„	58	0,95
260	„ Kunkelborn	„	„	Sehr wenig Sauerwurm, keine	8. 10., etw. Sauerfäule	—	„	51	1,14
261	„ „	„	„	Wenig Sauerw., keine	8. 10., etwas Rohfäule	—	„	54	1,12
262	„ Klupp	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	8. 10., Edelfäule und Sauerfäule	—	„	40	1,55
263	„ Brüderberg	„	„	„	„	—	„	52	1,05
264	„ „	Kalk u. Sand, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	9. 10., etwas Rohfäule	—	„	54	1,40
265	„ Kunkelborn	Kalk, Stalldünger	„	„	9. 10., Rohfäule	—	„	56	1,40
266	„ Bungert	„	„	„	9. 10., Sauerfäule	—	„	46	1,73
267	„ Föfen	„	„	„	9. 10., Rohfäule	—	„	54	1,43
268	„ Galgenberg	„	„	Stark Sauerwurm, etwas Peronospora, gespritzt	12. 10., Sauerfäule	Trocken geherbstet	„	54	1,74
269	„ „	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	12. 10., etwas Edelfäule	„	„	55	1,58
270	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	12. 10., etwas Edelfäule u. Sauerfäule	„	„	58	1,30
271	„ „	„	„	„	„	„	„	46	1,07
272	„ „	„	„	Viel Sauerwurm, keine	12. 10., Sauerfäule und Edelfäule	„	„	58	1,47
273	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	„	„	„	47	1,52
274	„ „	„	„	„	„	„	„	59	1,55
275	„ „	„	„	„	„	„	„	56	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oelsie)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
276	Langsur, Kunkelborn an der Brück	Kalk, Stalldünger	Kleinberg	Sauerwurm, keine	12. 10., etw. Sauerfäule, Edelfäule	—	Weiß	55	1,52
277	Liersberg, Pilgerberg	"	"	"	9. 10., etwas Edelfäule	—	"	54	1,33
278	" Schaken	"	"	Ziemlich stark Sauerwurm, keine	12. 10., etwas Edelfäule	—	"	51	1,77
279	Igel, Pichter	Sand, Lehm, Stalldünger	"	Oidium, Sauerwurm, etwas Peronospora, gespr. u. geschw.	12. 10., etw. Sauerfäule	—	"	58	1,62
280	" Igeler Berg	Kalk, Stalldünger	"	Etw. Sauerwurm, keine	14. 10., etw. Sauerfäule und Edelfäule	—	"	48	1,85
281	" Dulgert	"	"	Ziemlich stark Sauerwurm, keine	14. 10., Sauerfäule	—	"	52	1,50
282	" "	"	"	"	"	—	"	50	1,63

III. Mittel-Mosel. (Regierungsbezirk Trier.)

283	Conz, Sprung	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etw. Sauerwurm, keine	25. 10., etwas Rohfäule	—	Weiß	58	1,54
284	" Brauneberg	"	"	"	26. 10., etwas Rohfäule	—	"	58	1,38
285	" "	"	"	"	27. 10., etwas Rohfäule	Bei Regen geherbstet	"	57	1,39
286	" Jeichen	"	"	"	"	"	"	51	1,52
287	" Jesusberg	"	"	"	"	"	"	58	1,30
288	" Irrberg	"	"	Viel Sauerwurm, keine	"	"	"	54	1,39
289	" Brauneberg	"	"	Sauerwurm, keine	27. 10., etwas Rohfäule und Edelfäule	"	"	46	1,60
290	" Conzer Berg	"	"	Etw. Sauerwurm, keine	27. 10., etwas Rohfäule	"	"	50	1,36
291	" Sprung	"	"	Viel Sauerwurm, keine	"	"	"	58	1,21
292	" —	Lehm, Schieferboden, Stalldünger	"	—	27. 10.	"	"	58	1,52
293	" Conzer Berg	Schiefer, Stalldünger	"	Etw. Sauerwurm, keine	28. 10., etwas Rohfäule	—	"	54	1,45
294	Merzlich, Kappesberg	"	"	"	27. 10., etwas Rohfäule und Edelfäule	—	"	57	1,52
295	" Sonnenberg	"	"	"	"	—	"	57	1,46
296	" "	"	"	"	"	—	"	57	1,43
297	Feyen, Schleid,	"	Riesling und Kleinberg	"	25. 10.	—	"	62	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 Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
298	Heiligkreuz, Brauerei	Tonschiefer Stalldünger	Riesling und Kleinberg	Etw. Sauerwurm, mehrmals ausgesucht	31. 10. u. 2. 11., Sauerfäule	—	Weiß	68	1,38
299	„ „	„	„	Sauerwurm, ausgesucht	2.-4. 11.	—	„	64	1,20
300	Olewig, Tiergarten	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	23. 10.	—	„	73	1,24
301	„ Ritzgrube	„	Riesling, etw. Kleinberg	Sauerwurm, keine	26. u. 27. 10.	—	„	65	1,60
302	„ Tiergarten	Schieferboden Stalldünger	Riesling	—	28. 10.	—	„	59	1,55
303	„ Wollmühle	Schiefer, Stalldünger	„	—	28. u. 29. 10.	—	„	66	1,47
304	„ Irschberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	28. 10.	—	„	59	1,60
305	„	„	„	—	—	—	„	63	1,48
306	„	„	„	—	—	—	„	73	1,30
307	Trier, Maximiner Pichter	Schiefer, teilw. Stalldünger	etw. Kleinberg	—	31. 10.	—	„	50	1,55
308	„ Neuberg	„	Riesling	Sauerwurm, gespritzt	2. 11.	—	„	70	1,56
309	„ Irminen	Lehm, Stalldünger	vorherrsch. Kleinberg	Heu- u. Sauerwurm, abgefang. und ausgelesen	3. 11.	—	„	67	1,22
310	„ Neuberg	Schiefer, teilw. Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, gespritzt	3. u. 4. 11., Rohfäule	—	„	87	1,22
311	Kürenz, Avelsbach	Schiefer	„	Sauerwurm, keine	4. 11.	—	„	50	2,03
312	„ Altenberg	Grünstein, Stalldünger	„	—	5. 11.	—	„	71	1,67
313	Pfalzel, Augenschein	Sand u. Lehm, —	$\frac{7}{8}$ Riesling $\frac{1}{8}$ Kleinberg	Heu- und Sauerwurm, abgefangen und ausgelesen	29. u. 30. 11.	—	„	75	1,11
314	Kenn, Kewenig	Lehm, Stalldünger	Riesling	Etw. Sauerwurm, keine	26. 10., etw. Rohfäule	—	„	33	1,46
315	„ Ritsch	Schiefer, Stalldünger	„	Oidium, Sauerwurm, geschwefelt	27. 10., Rohfäule	—	„	43	1,75
316	„ „	„	„	„	27. 10.	—	„	42	1,77
317	„ Weckberg	„	„	„	27. 10., etw. Rohfäule	—	„	34	1,87
318	„ „	„	„	„	27. 10., wenig Rohfäule	—	„	49	2,06
319	Schweich, Schleich	schw. Lehm, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	8. 10.	—	„	51	1,39
320	„ Hasenpfad	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	47	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
321	Schweich, Annaberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	9. 10.	—	Weiß	54	1,26
322	„ Burgmauer	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10.	—	„	57	1,39
323	„ Annaberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Oidium, Sauerwurm, keine	„	—	„	56	1,45
324	„ Kolesberg	„	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	57	1,32
325	„ Obersäß	„	„	„	11. 10., Rohfäule	—	„	54	1,50
326	„ Diverse	„	„	Starker Sauerwurm, keine	15. 10.	—	„	52	1,45
327	Longnich, im Boden	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	7. 10., Rohfäule	Trocken geherbstet	„	55	1,68
328	„ Herrenberg	„	„	„	„	„	„	58	1,55
329	„ „	„	„	„	7. 10.	„	„	56	1,28
330	„ „	„	„	„	„	„	„	59	1,38
331	„ „	„	„	„	„	„	„	61	1,41
332	„ Laychen	„	„	„	„	„	„	55	1,55
333	„ Hintergäßen	„	„	„	„	„	„	60	1,30
334	„ Herrenberg	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	„	„	„	61	1,25
335	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	8. 10.	Bei Regen geherbstet	„	56	1,28
336	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Etw. Sauerwurm, keine	„	„	„	52	1,49
337	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	„	„	„	49	1,40
338	„ Probstberg	„	„	„	„	„	„	60	1,32
339	„ „	„	„	„	„	„	„	60	1,33
340	„ Aufm Nebent	Mitelschw. Schiefer Stalldünger	„	„	„	„	„	60	1,22
341	„ Im Laychen	Leichter Schiefer Stalldünger	„	„	„	„	„	59	1,34
342	„ „	„	„	„	„	„	„	59	1,26
343	„ „	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	„	„	„	52	1,20
344	„ Probstberg	„	„	„	9. 10.	—	„	63	1,10
345	„ Im Boden	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	10. 10.	—	„	54	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)	Mostgewicht bei 15° C (gr. de Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 com)
346	Longuich, Im Laychen	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etw. Sauerwurm, keine	11. 10.	—	Weiß	57	1,44
347	„ „ „	„	„	Sauerwurm, keine	12. 10.	—	„	58	1,79
348	„ „ Boden	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	14. 10.	Regen	„	55	1,58
349	„ Traudel	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	61	1,44
350	Fastran, Buchenhecken	„	Gemischt	„	„	„	„	42	1,75
351	„ Diverse	„	Riesling	„	15. 10.	—	„	48	1,60
352	„ „	„	„	„	„	—	„	49	1,57
353	„ „	„	„	„	„	—	„	39	1,57
354	„ „	„	„	„	„	—	„	33	1,55
355	Fell Burgberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	27. 10.	—	„	60	1,52
356	„ Diverse	„	„	—	„	—	„	57	1,65
357	„ Niederfeller Berg	„	„	—	28. 10.	—	„	54	1,58
358	„ Vor Scheid	„	„	—	„	—	„	64	1,50
359	„ Frohnstücke	„	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	57	1,57
360	„ Oberburgberg	„	„	—	„	—	„	60	1,52
361	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	29. 10.	—	„	55	1,72
362	Longen, Unter-Pichterweg	Schwer lehmartig, Stalldünger	„	Etw. Sauerwurm, keine	9. 10.	—	„	55	1,46
363	„ Pichter	„	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	48	1,31
364	„ Ober-Pichterweg	Schwerer Lehm, Stalldünger	„	Etw. Sauerwurm, keine	10. 10.	—	„	64	1,31
365	„ Probstberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	—	„	—	„	63	1,44
366	„ Probstberg	„	„	Sauerwurm, keine	11. 10.	—	„	60	1,61
367	„ Hinter Häusern	Schwerer Schiefer, Stalldünger u. Ammoniak	„	—	„	—	„	63	1,26
368	Lörsch, Auf Graben	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	—	6. 10.	—	„	58	1,14
369	„ Theilen	„	Riesling u. Kleinberg	Sauerwurm, keine	7. 10., Rohfäule	—	„	61	1,51
370	„ Auf Graben	„	Riesling	„	7. 10.	—	„	61	1,41

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
371	Lörsch, Auf Graben	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	7. 10.	—	Weiß	62	1,55
372	" " "	"	"	"	"	—	"	62	1,30
373	" Schildkopf	"	"	"	"	—	"	60	1,42
374	" "	"	"	"	"	—	"	52	1,53
375	" "	Leichter Schiefer, Stalldünger	"	"	9. 10.	—	"	59	1,16
376	" " "	"	"	"	"	—	"	60	1,46
377	" Auf Theilen	"	"	Etw. Sauerwurm, keine	"	—	"	53	1,18
378	" "	"	"	Sauerwurm, keine	"	—	"	57	1,80
379	" Rotpichter	Schwerer Schiefer, Stalldünger	"	"	"	—	"	61	1,25
380	" " "	"	"	"	"	—	"	49	0,90
381	" Jung	Leichter Schiefer, Stalldünger	"	"	"	—	"	57	1,28
382	" " "	"	"	"	10. 10.	—	"	54	1,35
383	" Hinter Häuser	Schiefer, Stalldünger	"	"	"	—	"	61	1,41
384	" Rotenberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	"	"	11. 10.	—	"	65	1,24
385	" " "	"	"	"	12. 10.	—	"	61	1,34
386	" Diverse	"	"	"	"	—	"	51	1,18
387	" " "	"	"	"	"	—	"	55	1,23
388	" Aufm Jung	"	"	"	"	—	"	56	1,27
389	" Altenberg	"	"	"	"	—	"	50	1,14
390	Mehring, Zellerberg	"	"	Etw. Sauerwurm, keine	10. 10.	—	"	67	1,26
391	" Layet	"	"	"	"	—	"	67	1,01
392	" " "	"	"	Sauerwurm, keine	11. 10.	—	"	61	1,34
393	" Frohnschimmel	Schwerer Schiefer, Stalldünger	"	Starker Sauerwurm, keine	"	—	"	54	1,46
394	" Pichter	"	"	Sauerwurm, keine	"	—	"	49	1,55
395	" Diverse	Schiefer, Stalldünger	"	"	"	—	"	54	1,39
396	" " "	"	"	"	"	—	"	57	1,41
397	" " "	"	"	"	"	—	"	55	1,40
398	" " "	Leichter Schiefer, Stalldünger	"	"	"	—	"	52	1,53
399	" " "	"	"	"	"	—	"	56	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)	Mostgewicht bei 15° C	
								(Grade Oelsä)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
400	Mehring, Fröhnenberg	Schwer. Kies, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	11. 10.	—	Weiß	60	1,43
401	„ Layet, Föttenberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	58	1,22
402	„ Zellerberg	„	„	Stärker Sauerwurm, keine	„	—	„	53	1,31
403	„ Klottenberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	—	„	67	1,40
404	Pölich, Pölicher Berg	Leichter Schiefer, Stalldünger	Kleinberg	Wenig Sauerwurm, keine	„	—	„	51	1,54
405	„ „ „	Schiefer, Stalldünger	Kleinberg u. Riesling	—	11. 10., Sauerfäule	—	„	48	1,28
406	„ „ „	„	„	—	11. 10.	—	„	55	1,35
407	„ Pölicher Berg, Granenberg	„	„	Keine, gespr. u. geschw.	11. 10., Edelfäule, Sauerfäule	—	„	54	1,34
408	„ Pölicher Berg, Bohrwingert	„	Riesling	„	11. 10., Sauerfäule	—	„	52	1,35
409	„ Pölicher Berg	„	„	—	11. 10.	—	„	58	1,52
410	„ „ „	„	„	—	„	—	„	54	1,25
411	„ Pölicher Berg, Grüneberg	„	Riesling und wenig Kleinberg	Keine, gespr. u. geschw.	„	—	„	49	1,42
412	Detzem, Detzemer Berg, Karicht	„	Riesling	Etwas Peronosp., gespr. u. geschw.	6., 7. 10., Sauerfäule	—	„	52	1,38
413	„ Detzemer Berg	„	„	—	10. 10., Sauerfäule	—	„	46	1,58
414	„ „ „	Etwas Schiefer, Stalldünger	„	—	10. 10.	—	„	45	1,46
415	„ Detzemer Berg u. Kirchenberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	—	„	44	1,41
416	„ Neuberg	„	Riesling, wenig Kleinberg	Keine, gespr. u. geschw.	10. 10., Sauerfäule	—	„	57	1,21
417	„ „ „	„	Riesling	—	11. 10.	—	„	52	1,33
418	„ Karicht	„	„	—	11. 10., etwas Sauerfäule	—	„	61	1,32
419	„ Vorderster Berg	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	Keine, gespr. u. geschw.	11. 10., Sauerfäule	—	„	52	1,37
420	„ Bödemem	Schiefer, halbsandig, Stalldünger	Österreichischer, Kleinberg, meist Riesling	„	„	—	„	53	1,52
421	„ Detzemer Berg, Karicht	Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	11. 10., wenig Sauerf.	—	„	57	1,45
422	„ „ „	„	„	—	11. 10.	—	„	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 Öchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
423	Detzem, Detzemer Berg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	11. 10., Wenig Sauerf.	—	Weiß	57	1,54
424	„ An der Lay	„	„	—	„	—	„	56	1,46
425	Ensch, Obensberg	Mergel, Stalldünger	Kleinberg	—	6., 7. 10., Sauerfäule	—	„	52	1,72
426	„ „	Lehmboden, Stalldünger	„	Wenig Peronospora, gespr. u. geschw.	„	—	„	53	1,54
427	„ Diverse	Lehm und Schiefer	Riesling u. Kleinberg	—	8. 10.	—	„	56	1,74
428	„ „	„	„	—	„	—	„	53	1,71
429	Thörnich, Thörnich. oberster Berg	Schiefer, Stalldünger	„	keine, gespr. u. geschw.	9. 10.	—	„	45,3	1,40
430	„ Kornig	„	Riesling	—	9. 10., Sauerfäule	—	„	52	1,36
431	„ Schiefelay, Enggaf	„	„	keine, gespr. u. geschw.	10. 10.	—	„	54	1,16
432	„ Oberster Berg, Enggaf	„	Riesling u. Kleinberg	—	„	—	„	51	1,31
433	„ Köwericher Berg	Mergel, Stalldünger	„	—	„	—	„	47	0,99
434	„ Thörnicher oberster Berg	Schiefer, Stalldünger	„	keine, gespr. u. geschw.	„	—	„	40	0,99
435	Clüsserath, Unter'm Dorf	„	Riesling	„	8. u. 10. 10., Sauerfäule	—	„	58	1,50
436	„ Bruderschaft	„	„	„	9. u. 10. 10., wenig Sauerfäule	—	„	56	1,30
437	„ „	„	„	„	9 u. 10. 10., Sauerfäule	—	„	52	0,84
438	„ Vor Karnicht	„	„	„	9. u. 10. 10., Traubenfäule	—	„	56	1,29
439	„ „	„	Riesling und etwas Kleinberg	Peronospora, gespr. u. geschw.	9., u. 10. 10.	—	„	51	0,97
440	„ „	„	Riesling	Wenig Peronospora, gespr. u. geschw.	9. u. 10. 10., Sauerfäule	—	„	56	1,02
441	„ „	„	„	Peronospora, gespr. u. geschw.	„	—	„	53	1,24
442	„ Vor'm König	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	Sauerwurm, gespr. u. geschw.	9. u. 10. 10., wenig Fäule	—	„	46	0,87
443	„ Unter'm Dorf	Fett. Mergel, Stalldünger	„	Peronospora, gespr. u. geschw.	11. 10.	—	„	63	1,50
444	„ „	Schwerer Mergel und Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	keine, gespr. u. geschw.	11. 10., Sauerfäule	—	„	58	1,43
445	„ I. Bann	Schwerer Boden, Stalldünger	Riesling	—	11. 10., Fäule	—	„	57	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	
								(Grate Öchse)	Freie Säuren (g in 100 cem)
446	Köwerich, Köwericher Berg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	keine, gespr. u. geschw.	8. u. 10. 10.	—	Weiß	53	1,41
447	„ Berg	„	Riesling u. Kleinberg	„	8. u. 10. 10., Sauerfäule	—	„	41	1,28
448	„ Wiesery	„	Riesling	„	10. 10.	—	„	56	1,14
449	„ Vor der Held	„ u. phosphors. Kali	Riesling u. Kleinberg	„	10. 10., Sauerfäule	—	„	55	1,31
450	„ „	Schiefer, Stalldünger	Riesling und etwas Kleinberg	„	„	—	„	45	1,27
451	„ „	Ziemlich schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	10. 10., Wetterfäule	—	„	46	1,18
452	„ „	„	Kleinberg u. Riesling	„	10. 10., Sauerfäule	—	„	48	1,34
453	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	12. u. 13. 10., Sauerfäule	—	„	55	1,28
454	Leiwen, Thielenberg	Schiefer, schwerer Mergel, Stalldünger	„	„	9. u. 11. 10., ganz wenig Sauerfäule	—	„	59	1,44
455	„ Vorschlag, Bescheid	Lehm, Schiefer, Stalldünger	$\frac{1}{3}$ Riesling, Kleinberg	„	11. 10., Sauerfäule	—	„	39	1,36
456	„ Bubental	Etwas Schiefer, schwerer Lehm, Stalldünger	Riesling, etwas Kleinberg	—	11. 10., wenig Sauerfäule	—	„	60	1,57
457	„ Ferrich	Schwerer Lehm Boden, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	gespritzt und geschwefelt	12. 10., Sauerfäule	—	„	53	1,51
458	„ „ Oberdorf	Schwerer Boden, Stalldünger	Kleinberg	„	„	—	„	51	1,34
459	„ Nörtel, Ochsenlay	Schwerer Schieferboden, Stalldünger	Wenig Kleinberg Riesling	„	12. 10., Wenig Sauerfäule	—	„	62	1,54
460	„ Ochsenlay	Schwerer Mergel u. Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	„	—	„	55,1	1,51
461	„ Leinesberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	Kleinberg	Keine, gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	„	43,4	1,46
462	„ Ferrich	Lehm, Mergel, Stalldünger	$\frac{1}{3}$ Kleinberg, $\frac{2}{3}$ Riesling	„	12. 10., Sauerfäule	—	„	44,1	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oehlse)	Freie Säuren (g in 100 cem)
463	Leiwener, Ochsenlay	Lehm, Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	13. 10., Sauerfäule	—	Weiß	60,0	1,55
464	„ Petersberg	Schwerer Schiefer, Stalldünger	$\frac{1}{4}$ Riesling, $\frac{3}{4}$ Kleinberg	„	13. 10., Rückwirkung des Sauerwurms und Oidium vom Vorjahre	—	„	55,3	1,57
465	„ Leiwener Bann	„	Riesling, etw. Kleinberg	„	13. 10., Sauerfäule	—	„	52,1	1,46
466	„ Im Schank	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	„	—	„	54	1,66
467	Tritthenheim, Galgenberg, Bubental	„	Riesling u. Kleinberg	„	12. 10., Sauerfäule	—	„	48	1,37
468	„ Unter der Fähre	Rot. Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	66	1,20
469	„ Olk, Falkenburg	Lehm, Schiefer, Stalldünger	„	„	12. u. 13. 10., Sauerfäule	—	„	54	1,43
470	„ Althaus	Etw. Schiefer, Lehm Boden, Stalldünger	Sehr wenig Kleinberg u. Riesling	„	12. u. 13. 10., sehr wenig Sauerfäule	—	„	64,2	1,10
471	„ Fußwingert	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	12. u. 13. 10., Sauerfäule	—	„	63,3	1,07
472	„ Saarlay, Neunder	„	Riesling, wenig Kleinberg	Keine, gespritzt und geschwefelt	13. 10., Sauerfäule	—	„	55	1,54
473	„ Fußberg	Mergel, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	„	„	—	„	63	1,52
474	„ Neuberger, Tailen	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	„	—	„	57	1,25
475	„ Olk	Kies, Stalldünger	„	—	„	—	„	54	1,34
476	„ Auf dem Fahr	Schiefer, Stalldünger	Riesling u. Kleinberg	Keine, gespritzt und geschwefelt	14. 10., Sauerfäule	—	„	65	1,51
477	„ Olk	Kies, Stalldünger	Riesling	—	24. 10., Edelfäule	—	„	60	1,57
478	„ „	„	Riesling, etw. Kleinberg	—	24. 10., Sauerfäule	—	„	66,0	1,34
479	„ Olk, Galgenberg	Kies, Lehm, Stalldünger	Meist Kleinberg	—	24. 10.	—	„	64,2	1,48
480	„ Weiherbach, Galgenberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	„	—	„	61	1,49
481	„ Weiherbach	„	„	—	„	—	„	68	1,06
482	„ Weiherbach, Olk	Kies, Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	—	„	—	„	63,0	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 cem)
483	Tritthenheim, Weiherbach, Olk	Schiefer, Stalldünger	Riesling, Kleinberg	—	24. 10.	—	Weiß	64	1,41
484	„ Fankolder, Olk	Kies, Schiefer, Stalldünger	„	—	„	—	„	73,4	1,34
485	„ Diverse	Schiefer, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Stielkrankheit, keine	24. 10., Edelfäule	—	„	68	1,46
486	„ Gall	Wenig Schiefer, schwerer Boden, Stalldünger	Riesling	—	13. 10., wenig Sauerfäule	—	„	63	1,42
487	Neumagen, Hambuch	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	21. 10.	—	„	69	1,51
488	„ „	„	„	—	„	—	„	69	1,07
489	„ „	„	„	Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	22. 10., Sauerfäule	—	„	70	1,43
490	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	22. 10., Sauerfäule, Edelfäule	—	„	66	1,30
491	„ „	„	„	Stielkrankheit, keine	22. 10.	—	„	64	1,37
492	„ „	„	„	Stielkrankheit, gespritzt	22. 10., Sauerfäule	—	„	71	1,23
493	„ „	„	„	„	„	—	„	66	1,48
494	„ „	„	„	—	22. 10.	—	„	66	1,26
495	„ „	„	„	—	„	—	„	74	1,16
496	„ „	„	„	—	„	—	„	55	1,47
497	„ „	„	„	—	„	—	„	65	1,23
498	„ Layenberg	„	„	—	„	—	„	71	1,09
499	„ „	„	„	—	„	—	„	69	1,33
500	„ Layenberg, Hambuch	„	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	72	1,22
501	„ Layenberg, Schering	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	„	—	„	—	„	75	0,97
502	„ Layenberg, Hambuch	Schiefer, Stalldünger	Riesling, wenig Kleinberg	Stielkrankheit, keine	„	—	„	67	1,27
503	Rivenich, Geisberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	12. 10.	—	„	51	1,40
504	Dhron, Dhroner Hofberg	Mergel, Schiefer, Stalldünger	„	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	15. u. 16. 10., wenig Sauerfäule	—	„	61	1,27
505	„ Emmeler Berg	„	„	„	18. 10., Sauerfäule	—	„	64	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade beiseite)	Freie Säuren (g in 100 cem)
506	Dhron, Emmeler Berg	Mergel, Schiefer, Stalldünger	Riesling	Wenig Peronospora, gespritzt	18. 10., Sauerfäule	—	Weiß	65	1,58
507	" "	" "	"	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	"	—	"	54	1,39
508	" "	" "	"	Stielkrankheit, keine	"	—	"	63	1,37
509	" "	" "	"	—	18. 10.	—	"	61	1,25
510	" Emmeler Berg, Roterde	" "	"	Stielkrankheit, keine	18. 10., Sauerfäule	—	"	67	1,46
511	" Roterde	" "	"	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	"	—	"	69	1,50
512	" Pielter	Mehr Lehm Stalldünger	"	Peronospora, keine	"	—	"	58	1,39
513	Niederemmel, Hohlweide	Schwerer Boden, Stalldünger	"	Stielkrankheit, keine	22. 10., Sauerfäule	—	"	66	1,29
514	" Dhroner Berg	Schiefer, Stalldünger	"	"	"	—	"	51	1,88
515	" Hohlweide, Lay	" "	"	Stielkrankheit, gespritzt	23. 10.	—	"	65	1,36
516	" Hohlweide	" "	"	—	"	—	"	73	1,26
517	" "	" "	"	Stielkrankheit, keine	"	—	"	57	0,89
518	" "	" "	"	Stielkrankheit, gespritzt	"	—	"	64	1,11
519	" "	" "	"	—	"	—	"	66	1,24
520	" " Beth	" "	"	—	"	—	"	69	1,36
521	" Hohlweide,	" "	"	—	"	—	"	71	1,29
522	" Lay	" "	"	Schimmel, geschwefelt	24. 10., etwas Edelfäule	—	"	79	1,35
523	" Dhronerberg, Beth	" "	"	—	24. 10.	—	"	59	1,78
524	" Hohlweg	" "	"	—	"	—	"	67	1,25
525	" Alz	" "	"	—	"	—	"	70	1,22
526	" Kahl	" "	"	—	24. 10., Sauerfäule	—	"	67	1,30
527	" "	" "	"	—	24. 10.	—	"	64	1,37
528	" "	" "	"	—	"	—	"	69	1,30
529	" "	" "	"	—	"	—	"	72	1,45
530	Piesport, Falkenberg	" "	"	Etw. Sauerwurm, keine	21.-23. 10., Edelfäule	—	"	79	1,25
531	" Wehr	" "	"	Peronospora, Stielkrankheit, gespritzt	22. 10., Edelfäule, etwas Rohfäule	—	"	76	1,13
532	" Diverse	" "	"	Viel Sauerwurm, keine	22. u. 23. 10., Edelfäule, etwas Rohfäule	—	"	66	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gehalte)	Freie Säuren (g in 100 com)
533	Piesport, Münsterberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	23. 10., Edelfäule	—	Weiß	82	1,18
534	„ Pichter	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	24. 10., Edelfäule	—	„	65	1,44
535	„ „	„	„	—	24. 10., Edelfäule, etwas Rohfäule	—	„	70	1,47
536	„ Busert	Grund Stalldünger	„	—	24. 10., Edelfäule	—	„	66	1,55
537	„ Kirgel	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	—	„	78	1,27
538	„ „	„	„	—	24. 10., Edelf., Rohf.	—	„	72	1,30
539	„ Fergerberg	„	„	Etw. Sauerwurm, Peronospora, gespritzt	25. 10., Edelf., Rohf.	—	„	71	1,47
540	„ Pichter	Schiefer, Kalk, Stalldünger	„	Viel Sauerwurm, keine	25. 10., Rohfäule	—	„	65	1,32
541	„ Heimershäuser	Schiefer, Stalldünger	„	Etw. Peronosp., gespritzt	25. 10., Edelfäule	—	„	82	1,33
542	„ Hohenrech	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	25. 10., Edelfäule, etwas Rohfäule	—	„	74	1,50
543	Minheim, Fergel, Lay, Rosenberg	Mergel, Schiefer, Stalldünger	„	—	18. 10.	—	„	64	1,63
544	„ Linkel	Sand, Stalldünger	„	—	„	—	„	68,4	1,48
545	„ Grauberg	Schiefer, Erde, Stalldünger	„	Keine gespr. u. geschw.	18. 10., wenig Sauerfäule	—	„	70,0	1,44
546	„ Rosenberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	18. 10., Sauerfäule	—	„	73,3	1,47
547	„ Burglay	„	„	Sauerwurm, keine	18. 10.	—	„	63,4	1,31
548	„ „	„	„	—	18. 10., Edelfäule	—	„	60	1,17
549	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	18. 10., Edelfäule, etwas Rohfäule	—	„	56	1,64
550	„ Fergel	Erde, Schiefer, Stalldünger	„	—	18. 10.	—	„	61,0	2,03
551	„ Muhlrech	Kiesel, Stalldünger	Sylvaner	—	„	—	„	68,4	1,25
552	„ Grauberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	„	—	„	68	1,35
553	„ Diverse	Kies, Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	18. 10., Rohfäule	—	„	72	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade belisle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
554	Minheim, Benberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	18. 10., Rohfäule	—	Weiß	66	1,32
555	„ Raach	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	18. 10.	—	„	59	1,87
556	„ Linken	„	„	Sauerwurm, keine	18. 10., Rohfäule	—	„	61	1,66
557	„ Christlay	Lehm, Mergel, Stalldünger	„	„	„	—	„	69	1,32
558	„ Pichter	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, keine	18. 10., etwas Edelfäule, Sauerfäule	—	„	66	1,53
559	„ „	„	„	„	„	—	„	64	1,53
560	Wintrich, Siebenschemel	Schwerer Boden ohne Schiefer, Stalldünger	„	keine, gespr. u. geschw.	15. 10., Sauerfäule	—	„	57	1,28
561	„ Siebenschemel, Kummersrech	Schiefer, schwerer Boden, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, keine	15. 10., etwas Rohfäule	—	„	58	1,27
562	„ I. Bann	Schwerer Boden, Stalldünger	„	—	15. 10.	—	„	65,1	1,27
563	„ I., II. Bann	„	„	—	„	—	„	61,1	1,21
564	„ Berg, Weingarten	Schwerer Boden, Schiefer, Stalldünger	„	keine, gespr. u. geschw.	„	—	„	67,4	1,23
565	„ Vogelsweiberg	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	15. 10., etwas Rohfäule	—	„	57,1	1,33
566	„ Bergwingert, Korbel	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	15. – 17. 10., etwas Rohfäule, Edelfäule	—	„	54	1,15
567	„ Niederberg, Korbel	„	„	Sauerwurm, keine	15. – 18. 10., Rohfäule, Edelfäule	—	„	58	1,23
568	„ Olk	„	„	Wenig Sauerwurm, keine	17. 10., etwas Rohfäule	—	„	57	1,43
569	„ v. d. Seel	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, keine	„	—	„	64,1	1,21
570	„ Götzenpfad	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	17. 10.	—	„	54	1,47
571	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	18. 10., etwas Rohfäule	—	„	53	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 Lösle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
572	Wintrich, Seel, Heckpferd, Falkheck	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etwas Sauerwurm, keine	18. 10., etwas Rohfäule	—	Weiß	57	1,50
573	„ Korb	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	„	—	„	64	1,29
574	„ Olk, Korb	Schiefer, Stalldünger	„	Wenig Sauerwurm, keine	18. 10., etwas Sauerfäule	—	„	54	1,34
575	„ Gevenslay	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	18. 10., etwas Rohfäule, Edelfäule	—	„	65	1,05
576	„ Niederberg	„	„	„	18. 10., etwas Edelfäule, Sauerfäule	—	„	59	1,37
577	„ „	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	„	—	„	60	1,34
578	„ „	„	„	—	„	—	„	61	1,36
579	„ „	Schieferhalt. Grund, Stalldünger	„	Viel Sauerwurm, keine	18. 10., Rohfäule	—	„	57	1,42
580	„ „	Schwerer Boden, Stalldünger	„	„	18. 10., ziempl. Rohfäule	—	„	55	1,46
581	„ „	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, keine	18. 10., etwas Edelfäule, sehr wenig Rohfäule	—	„	55	1,35
582	„ „	„	„	„	18. 10., Rohfäule	—	„	54	1,62
583	„ „	„	„	—	18. 10., etwas Edelfäule	—	„	58	1,35
584	Kesten, Paulinsberg	Schiefer, Stalldünger	„	Etwas Sauerwurm, keine	13. 10., etwas Edelfäule	—	„	71	1,28
585	„ Herrenberg	„	„	Sauerwurm, keine	14. 10., Rohfäule	—	„	59	1,46
586	„ „	„	„	„	„	—	„	58	1,48
587	„ „	„	„	„	14. 10., etwas Sauerfäule	—	„	61	1,29
588	„ „	„	Kleinberg	Sauerwurm, etwas Oidium, etwas Peronosp., gespr. u. geschw.	14. 10., etwas Edelfäule	—	„	58	1,45
589	„ „	Tonhaltiger Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	14. 10., Rohfäule	—	„	57	1,45
590	„ „	„	Riesling und Kleinberg	Viel Sauerwurm, keine	14. 10., Edelfäule, Rohfäule	—	„	67	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 öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
591	Kesten, Herrenberg	Tonhaltiger Schiefer, Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Riesling, $\frac{1}{3}$ Kleinberg	Sauerwurm, keine	15. 10., Rohfäule	—	Weiß	53	1,71
592	„ Kleingilgert	Schiefer, Stalldünger	$\frac{1}{2}$ Riesling, $\frac{1}{2}$ Kleinberg	„	15. 10., etwas Sauerfäule	—	„	66	1,29
593	„ Kleingilgert, Herrenberg	„	Riesling	„	16.—18. 10., Rohfäule	—	„	66	1,35
594	„ Herrenberg	„	„	„	„	—	„	56	1,92
595	„ Diverse	Kies, Schiefer, Stalldünger	„	„	17. 10., Rohfäule	—	„	55	1,63
596	„ Karl	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	60	1,60
597	„ Kleingilgert	„	„	„	18. 10., Rohfäule	—	„	63	1,61
598	„ Niederberg	„	„	„	„	—	„	76	1,32
599	„ „	„	„	„	„	—	„	70,3	1,51
600	„ „	„	„	„	„	—	„	67,1	1,37
601	„ „	„	„	„	„	—	„	79	1,46
602	„ „	„	„	„	„	—	„	77	1,45
603	„ Kardeler	„	„	„	19. 10.	—	„	70	1,61
604	Monzel, Bommert	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	14. 10., Rohfäule	—	„	58	1,22
605	„ „	„	„	„	„	—	„	62	1,16
606	„ „	„	„	„	„	—	„	63	1,21
607	„ „	„	„	„	„	—	„	55	1,22
608	„ Bommert	„	„	„	14. 10., faule Trauben	—	„	66	1,35
609	„ „	„	„	„	14. 10., Rohfäule	—	„	62	1,15
610	„ Diverse	Ton, Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10., Rohfäule	—	„	61	1,64
611	„ „	Ton, Stalldünger	„	„	18. 10.	—	„	62	1,44
612	„ „	„	„	„	„	—	„	65	1,64
613	„ Paulinsberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	18. 10., Rohfäule	—	„	74	1,26
614	„ Rotlay	„	„	„	„	—	„	69	1,44
615	Dusemond, Hoscheit	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	15. 10., Rohfäule	—	„	54	1,34
616	„ Falkenberg	„	„	„	16. 10., Rohfäule	Trocken geherbstet	„	69	1,19
617	„ Junger Wingert	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	„	„	77	1,24
618	„ Tomei	„	„	„	„	„	„	72	1,33
619	„ Mötschert	„	„	„	„	„	„	67	1,04
620	„ Diverse	„	„	„	„	„	„	75	1,39
621	„ „	„	„	„	„	„	„	57	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
622	Düsemund, Kehl	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	17. 10., Rohfäule	Bei Regen geherbstet	Weiß	76	1,33
623	" "	Schiefer, Stalldünger	"	"	"	"	"	75	1,14
624	" In Kämmer	"	"	"	"	"	"	82	1,24
625	" Mötschert	"	"	"	"	"	"	74	1,41
626	" "	"	"	"	"	"	"	73	1,20
627	" "	"	"	"	"	"	"	77	1,27
628	" Hinter Fahr	"	"	"	"	"	"	75	1,31
629	" Falkenberg	"	"	"	"	"	"	76,2	1,22
630	" "	"	"	"	"	"	"	69	1,08
631	" Brauneberg	"	"	"	"	"	"	74	1,14
632	" Brauneberg, Falkenberg	"	"	Wenig Sauerwurm, keine	17. 10., etwas Edelfäule, Sauerfäule	"	"	77	1,38
633	" Brauneberg, Unterberg	"	"	Etw. Sauerwurm, keine	"	"	"	70	1,30
634	" Unterberg	"	"	"	18. 10., etwas Edelfäule, Sauerfäule	Trocken geherbstet	"	72	1,28
635	" Brauneberg, Mitte	"	"	"	"	"	"	81	1,27
636	" Brauneberg, Grossen	"	"	"	"	"	"	81	1,44
637	" Brauneberg	"	"	"	"	"	"	68	1,53
638	" " Grube	"	"	Sauerwurm, keine	"	"	"	70	1,39
639	" Brauneberg, Falkenberg, Lay	"	"	"	18. 10., Rohfäule	"	"	80	1,28
640	" Sierker	"	"	"	"	"	"	66	1,54
641	Filzen, Filzberg	"	"	—	22. 10.	"	"	62	1,30
642	" "	"	"	Sauerwurm, keine	22. 10., Rohfäule	"	"	59	1,40
643	" "	"	"	"	"	"	"	60	1,28
644	" "	"	"	—	"	"	"	65	1,30
645	" "	"	"	Sauerwurm, keine	"	"	"	65	1,41
646	" "	"	"	Etwas Peronospora, gespritzt	22. 10., Rohf., Edelf.,	"	"	66	1,43
647	" "	"	"	Sauerwurm, keine	22. 10., etwas Edelfäule	"	"	65	1,40
648	" "	"	"	Etw. Sauerwurm, keine	22. 10., etwas Rohfäule, Edelfäule	"	"	42	1,10
649	" "	"	"	—	22. 10., etwas Edelfäule,	"	"	55	1,20
650	" Filzberg, Pinnert	"	"	Viel Sauerwurm, keine	22. 10., Rohfäule, etwas Edelfäule	"	"	62	1,43

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Obsole)	Freie Säuren (g in 100 cem)
651	Filzen, Filzberg, Pinnert	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Wenig Sauerwurm, keine	22. 10., etwas Rohfäule, Edelfäule	Trocken geherbstet	Weiß	60	1,56
652	„ Pinnert	„	„	Ziemlich viel Sauerwurm, keine	22. 10., Rohfäule	„	„	59	1,49
653	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	„	„	„	57	1,80
654	„ „	„	„	—	22. 10., etwas Edelfäule	„	„	58	1,63
655	Bürgen, Detschel	„	„	Sauerwurm, keine	22. 10., Rohfäule	„	„	66	1,60
656	„ Bitsch	„	„	—	23. 10.	—	„	56	1,33
657	„ Diverse	„	„	Sauerwurm, keine	24. 10.	—	„	59	1,34
658	„ „	„	„	—	25. 10.	—	„	60	1,35
659	„ Bitsch	„	„	—	„	—	„	59	1,52
660	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	56	1,75
661	„ „	„	„	„	„	—	„	68	1,21
662	„ „	„	„	—	„	—	„	63	1,34
663	„ „	„	„	—	„	—	„	58	1,50
664	„ Detschel	„	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	65	1,28
665	„ „	„	„	„	„	—	„	61	1,24
666	„ Geisberg	„	„	„	„	—	„	54	1,60
667	„ Kleppert	„	„	„	„	—	„	68	1,21
668	„ „	„	„	„	„	—	„	50	2,15
669	„ Bitsch	„	„	—	27. 10.	—	„	63	1,62
670	Mülheim, Bitsch	„	„	Sauerwurm, keine	22. 10., Rohfäule	—	„	63	1,37
671	„ „	„	„	„	„	—	„	63	1,49
672	„ „	„	„	„	„	—	„	58	1,59
673	„ „	„	„	„	„	—	„	54	1,94
674	„ „	„	„	„	22. 10.	—	„	59	1,33
675	„ „	„	„	„	22. 10., Rohfäule	—	„	59	1,47
676	„ „	„	„	„	„	—	„	64	1,30
677	„ „	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	22. 10., etwas Rohfäule, Edelfäule	—	„	61,2	1,52
678	„ „	„	„	Viel Sauerwurm, keine	„	—	„	63,4	1,38
679	„ „	„	„	Sauerwurm, keine	26. 10.	Bei Regen geherbstet	„	65	1,16
680	„ „	„	„	„	„	„	„	51,1	1,54
681	„ „	„	„	„	„	„	„	75	1,24
682	„ Diverse	„	„	—	„	„	„	57	1,34
683	„ „	„	„	—	„	„	„	58	1,85

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
684	Mülheim, Held	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	26. 10.	Bei Regen geherbstet	Weiß	59	1,45
685	" "	" "	"	"	"	"	"	62	1,36
686	" "	" "	"	"	"	"	"	58	1,70
687	" Johannisberg	" "	"	"	"	"	"	61	1,40
688	Veldenz, Kirchenberg	" "	"	—	"	"	"	61	1,58
689	" "	" "	"	—	"	"	"	61	1,49
690	" Kirchberg	" "	"	—	"	"	"	66	1,45
691	" "	" "	"	—	"	"	"	63	1,49
692	" "	" "	"	—	"	"	"	67	1,38
693	" "	" "	"	—	"	"	"	67	1,30
694	" "	" "	"	—	"	"	"	70	1,49
695	" "	" "	"	—	"	"	"	56	1,88
696	" "	" "	"	—	"	"	"	67	1,40
697	" "	" "	"	—	"	"	"	58	1,58
698	Lieser, Kirchberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	"	Sauerwurm, keine	14. 10., Rohfäule	—	"	50	1,59
699	" "	Schiefer, Stalldünger	"	Sauerwurm, etw. Oidium, gespritzt	14. 10., Sauerfäule etw. Edelfäule	—	"	55	1,47
700	" "	" "	"	Sauerwurm, keine	14. 10., Sauerfäule	—	"	50	1,51
701	" "	" "	"	Sauerwurm, etw. Peronospora, gespritzt	14. 10.	—	"	62	1,55
702	" "	" "	"	Sauerwurm, keine	14. 10., Rohfäule	—	"	44	1,53
703	" "	" "	"	—	"	—	"	53	1,51
704	" "	Leichter Schiefer, Stalldünger	"	Sauerwurm, keine	"	—	"	50	1,58
705	" Kirchberg, Paulsberg	Schiefer, Stalldünger	"	Etw. Sauerwurm, keine	14. 10., Etw. Rohfäule	—	"	52	1,42
706	" "	" "	"	—	14. 10.	—	"	56	1,56
707	" Paulsberg	" "	"	Sauerwurm, keine	"	—	"	52	1,61
708	" Oberberg	" "	"	"	14. 10., Sauerfäule	—	"	59	1,39
709	" "	Sandiger Lehm, Stalldünger	"	"	14. 10., Rohfäule	—	"	60	1,31
710	" "	Schiefer, Stalldünger	"	"	14. 10., Sauerfäule	—	"	58	1,47
711	" Niederberg, Rosenberg	" "	Riesling und Kleinberg, etw. Österreicher	—	14. 10.	—	"	62	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
712	Lieser, Heideberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	14. 10., Rohfäule	—	Weiß	47	1,78
713	„ Niederberg, Held	Schiefer, Stalldünger	„	Etw. Sauerwurm, keine	14. 10., etw. Sauerfäule	—	„	63	1,27
714	„ Diverse	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	14. 10., Rohfäule	—	„	54	1,84
715	„ Oberberg	Schiefer, Stalldünger	„	„	15. 10., Sauerfäule	—	„	53	1,81
716	„ Niederberg	Toniger Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	68	1,43
717	„ Jüngsfeld, Rotmauer	Schiefer, Stalldünger	„	—	18. 10., Edel-fäule, Roh-fäule	—	„	82	1,23
718	„ Niederberg	„	„	Sauerwurm, keine	22. 10., Rohfäule	—	„	61	1,54
719	Andel, Sonnenseite	„	„	—	27. 10.	Bei Regen geherbstet	„	41	1,55
720	„ „	„	„	—	„	„	„	56	1,66
721	„ „	„	„	—	„	„	„	61	1,62
722	„ „	„	„	—	„	„	„	62	1,44
723	„ Loch	„	„	—	„	„	„	59	1,34
724	„ Pfahl	„	„	—	„	„	„	53	1,86
725	„ Diverse	„	„	—	„	„	„	53	1,37
726	„ „	„	„	—	„	„	„	58	1,52
727	Cues, „	„	„	—	„	„	„	56	1,70
728	„ „	„	„	—	„	„	„	72	1,15
729	„ Hohlweg	„	„	—	„	„	„	73	1,33
730	„ Grut	„	„	—	„	„	„	76	1,20
731	„ Neuberg	„	„	—	„	„	„	64	1,30
732	„ Rosenberg	„	„	—	25. 10.	—	„	62	1,58
733	„ „	„	„	—	27. 10.	Bei Regen geherbstet	„	60	1,45
734	„ „	„	„	—	„	„	„	65	1,30
735	„ „	„	„	—	„	„	„	58	1,82
736	„ „	„	„	—	„	„	„	63	1,59
737	„ Kapelle	„	„	—	„	„	„	54	1,32
738	„ Forst	„	„	—	„	„	„	63,2	1,29
739	„ Weifienstein	„	„	—	„	„	„	68	1,45
740	Bernkastel, Lay	„	„	—	22. 10., ziemlich viel Edel-fäule	Trocken geherbstet	„	80	1,19
741	„ Teuerkopf	„	„	—	27. 10.	Bei Regen geherbstet	„	69	1,39
742	„ Olk	„	„	—	„	„	„	80	1,19
743	„ Graben	„	„	—	„	„	„	77,4	1,24
744	„ Filbach	„	„	—	„	„	„	68	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchste)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
745	Bernkastel, Amerpfad	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	27. 10.	Bei Regen geherbstet	Weiß	60	1,74
746	„ HinterGraben, Manich	„	„	—	„	„	„	68	1,40
747	„ Pfalzgraben	„	„	—	„	„	„	54	1,09
748	„ Rosenberg	„	„	—	„	„	„	66	1,43
749	„ Kirchengrub	„	„	—	„	„	„	64	1,51
750	„ Schloßberg	„	„	—	„	„	„	47	2,27
751	„ Diverse	„	„	—	„	„	„	63,7	1,51
752	„ „	„	„	—	„	„	„	59,1	1,47
753	Graach, Abtsberg	„	„	—	14. 10., Sauerfäule	—	„	61	1,14
754	„ „	„	„	—	„	—	„	62	1,15
755	„ „	„	„	—	„	—	„	63	1,08
756	„ Pohl	„	„	—	„	—	„	62,2	1,12
757	„ Münzlay, Hofberg	„	„	—	14. 10., wenig Sauerfäule	—	„	60	1,18
758	„ Domprobst, Abtsberg	„	„	—	14. 10., Sauerfäule	—	„	53	1,32
759	„ Tyrlay	„	„	—	„	—	„	57	1,22
760	„ Humberg	Schiefer, Superphosphor, Ammonsalz Kalisalz	„	—	14. 10., wenig Sauerfäule	—	„	65	1,17
761	„ Fergert	Schieferboden, Stalldünger	„	—	20. 10.	—	„	71	1,31
762	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	—	22. 10.	Trocken geherbstet	„	71	1,30
763	„ Gertzgrube	„	„	—	22. 10., Rohfäule	„	„	65	1,30
764	„ Braunen	„	„	—	22. 10.	„	„	67	1,37
765	„ Hohllay	„	„	—	„	„	„	67	1,35
766	„ Abtsberg	„	„	—	„	„	„	69	1,35
767	„ Domprobstbann	„	„	—	„	„	„	71	1,32
768	„ „	Schiefer, Stalldünger u. schwefels. Ammon	„	—	22. 10., Edelfäule	„	„	72	1,42
769	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	65	1,25
770	„ Neuberg	„	„	—	22. 10.	„	„	70	1,20
771	„ Puhl	„	„	—	„	„	„	71	1,11
772	„ Gehr	„	„	—	„	„	„	61	1,09
773	„ Brauer	„	„	—	„	„	„	64	1,29
774	„ Himmelreich	„	„	—	„	„	„	62	1,27

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Dangung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Bohale)	Freie Säuren (g in 100 cem)
775	Graach, Breit	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	22. 10., Edelfäule	Trocken geherbstet	Weiß	64	1,31
776	„ Frohe Welt	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	„	„	„	69	1,22
777	„ Munsch	„	„	„	22. 10., Edelfäule und etw. Rohfäule	„	„	67	1,29
778	„ Diverse	„	„	—	22. 10., Rohfäule	„	„	67	1,31
779	„ „	„	„	Sehr wenig Sauerwurm, keine	22. 10., Edelfäule	„	„	73	1,17
780	„ „	„	„	Viel Sauerwurm, keine	„	„	„	73	1,12
781	„ Tyrlay	„	„	Etw. Peronospora, keine	22. 10., viel Edelfäule	„	„	72	1,16
782	„ „	„	„	—	22. 10., etw. Edelfäule	„	„	69	1,18
783	„ „	„	„	Wenig Sauerwurm, keine	„	„	„	67	1,19
784	„ Sand	„	„	—	„	„	„	65	1,37
785	„ Lilienspfad	„	„	—	„	„	„	70	1,25
786	„ Hofberg	„	„	—	„	„	„	78	1,22
787	„ Hofberg, Abtsberg, Tyrlay	„	„	Etwas Sauerwurm, keine	22. 10., Edelfäule	„	„	74	1,16
788	Wehlen, Brück	„	„	—	20. 10.	„	„	75	1,16
789	„ Rosenberg	„	„	—	21. 10., etw. Rohfäule	„	„	71	1,24
790	„ Undriesch	„	„	—	„	„	„	70	1,26
791	„ „	Ton, Schiefer, Stalldünger	„	—	21. 10.	„	„	71	1,18
792	„ Sonnenberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	79	1,23
793	„ Michelsberg	„	„	—	„	„	„	77	1,16
794	„ Ruttlein	„	„	—	„	„	„	66	0,99
795	„ Feinder, Rosenberg	„	„	—	22. 10.	„	„	72	1,23
796	„ Auf der Feilder	„	„	—	„	„	„	68	1,03
797	„ Wolferspfad	„	„	—	„	„	„	74	1,16
798	„ Lay	„	„	—	„	„	„	79	1,27
799	„ „	„	„	—	22. 10., Edelfäule	„	„	75	1,28
800	„ Enket	„	„	Sauerwurm, keine	22. 10., Rohfäule	„	„	74	1,26
801	„ Feinder	„	„	—	22. 10., Edelfäule	„	„	79	1,35
802	„ Rosenberg	„	„	—	„	„	„	73	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)	Mostgewicht bei 15° C (grade Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
803	Zeltingen, Mark	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	18. 10., Rohfäule	Trocken geherbstet	Weiß	67	1,31
804	„ Schilgesberg	„	„	—	19. 10.	„	„	59,1	1,69
805	„ „	„	„	—	„	„	„	69	1,18
806	„ Hirzen	„	„	—	20. 10., Sauerfäule	„	„	61	1,14
807	„ Rotlay	„	„	—	20. 10.	„	„	77	1,10
808	„ Saamelt	„	„	—	„	„	„	64	1,43
809	„ Oberbach	„	„	—	„	„	„	74	1,08
810	„ Bimmler	„	„	—	„	„	„	25	0,95
811	„ Rotlay	„	„	—	21. 10.	„	„	81,4	1,15
812	„ Mark	Boden, Ton, Stalldünger	„	—	„	„	„	65	1,20
813	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	73	0,78
814	„ Mäusgebirge	„	„	—	„	„	„	72	1,10
815	„ Kalk	„	„	—	„	„	„	79	1,88
816	„ Kechenter	„	„	—	„	„	„	75	1,38
817	„ Prabet	„	„	—	„	„	„	82,3	1,20
818	„ Fliegenberg	„	„	—	„	„	„	70	1,10
819	„ Kabet	„	„	—	„	„	„	65	1,20
820	„ Waker	„	„	—	„	„	„	70	1,30
821	„ Forst	„	„	—	„	„	„	60,1	1,26
822	„ Blanderau	„	„	—	„	„	„	71	1,03
823	„ Fätgenreisberg	„	„	—	„	„	„	71	1,42
824	„ Scherren	„	„	—	„	„	„	72	1,12
825	„ Himmelreich	„	„	—	„	„	„	71	1,15
826	„ „	„	„	—	„	„	„	73,2	1,23
827	„ Diverse	Boden, Ton, Stalldünger	„	—	„	„	„	64	1,33
828	„ Bleker	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	65	1,28
829	„ Kakert	„	„	—	„	„	„	85	1,17
830	„ Steinmauer	„	„	—	„	„	„	74	1,06
831	„ Jakobsberg	„	„	—	„	„	„	66	1,30
832	„ Acker und Graben	„	„	—	„	„	„	66	1,01
833	Rachtig, Diverse	Schwerer Boden, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	21. 10., Rohfäule	„	„	60,4	1,34
834	„ „	„	„	„	„	„	„	58	1,60
835	„ „	„	„	„	„	„	„	63	1,34
836	Uerzig, Vom ganzen Berg	Schiefer, Stalldünger	Riesling und etwas Kleinberg	—	24. 10.	—	„	63,1	1,49
837	„ Stadt, Fischerei	„	Riesling	Sauerwurm, keine	„	—	„	65	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oebstle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
838	Uerzig, Oberberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling und etwas Kleinberg	—	24. 10.	—	Weiß	67	1,54
839	" "	"	Riesling	—	"	—	"	62,0	1,53
840	" "	"	"	—	"	—	"	59	1,65
841	" Kirchenwingert	"	"	—	"	—	"	74	1,03
842	" "	"	"	—	24. 10.	—	"	72	1,56
843	" "	"	"	—	25. u. 26. 10.	—	"	71	1,30
844	" Würzgarten	"	"	—	25. u. 26. 10. Edelkäule	—	"	79	1,27
845	" Pichter	"	"	—	25. u. 26. 10.	—	"	79	1,07
846	" "	Grund, Schiefer, Stalldünger	Riesling und Kleinberg	—	"	—	"	65	1,45
847	" Aus der Haal	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Keine, gespr. u. geschw.	26. 10.	—	"	66	1,44
848	" Pichter	"	"	—	"	—	"	78	1,28
849	" "	"	"	—	"	—	"	69,4	1,47
850	Erden, Ober-Erdenerberg	"	"	—	25. u. 26. 10.	—	"	80	1,25
851	" Ober-Erdenerberg, Unter-Erdenerberg	Ton, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	—	"	74	1,43
852	" Unter-Erdenerberg	"	"	—	"	—	"	77	1,28
853	" Rotkirch	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	—	"	78	1,15
854	" "	"	"	—	"	—	"	70	1,45
855	" Rohr	"	"	—	"	—	"	77	1,44
856	" Kühberg	Ton, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	—	"	60	1,10
857	" Neuenberg	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	—	"	68	1,53
858	" Homeberg	"	"	—	26. 10.	Bei Regen geherbstet	"	70,2	1,24
859	" Rohr	Boden, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	73	1,30
860	" Unertz	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	77	1,46
861	" Hahnenberg	"	"	—	"	"	"	74	1,27
862	" Kühberg	Lehm, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	69	1,38
863	" "	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	71	1,27
864	" Schöneberg	"	"	—	"	"	"	69	1,36
865	" "	"	"	—	"	"	"	70	1,31
866	" Rotkirch	"	"	—	"	"	"	63	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Delsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
867	Erden, Rotkirch	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	26. 10.	Bei Regen geherbstet	Weiß	68	1,41
868	" "	" "	"	—	"	"	"	74,4	1,09
869	" Simmelberg	" "	"	—	"	"	"	75	1,23
870	" Querel	" "	"	—	"	"	"	69	1,35
871	" Martinsberg	" "	"	—	27. 10.	"	"	71,1	1,26
872	" "	" "	"	—	"	"	"	69	1,29
873	" Rohr, Kriebslay	Ton, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	73	1,26
874	" Kühberg	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	70	1,28
875	" Auf der Hütt	" "	"	—	"	"	"	74	1,18
876	" Herberg	" "	"	—	"	"	"	77	1,20
877	Lösnich, Ortswald	" "	"	—	26. 10.	—	"	58	1,82
878	" Falkenberg	" "	"	—	27. 10.	—	"	73	1,24
879	" Falkenberg, Löslicherberg	" "	"	—	"	—	"	69	1,32
880	" Galgenberg	" "	"	—	"	—	"	49	1,76
881	" Löslicherberg	" "	"	—	"	—	"	66	1,40
882	" "	" "	"	—	"	—	"	75	1,34
883	" Forsterlay	" "	"	—	"	—	"	74	1,22
884	" Ortswald	" "	"	—	2. 11.	—	"	58	1,83
885	Kinheim, Löwenberg	" "	"	—	25. 26. 10.	—	"	72	1,41
886	" Hochberg	" "	"	—	24. 10.	—	"	63	1,39
887	" Erdener Berg	" "	"	—	26. 10., wenig Sauerfäule	Bei Regen geherbstet	"	69	1,58
888	" "	" "	"	—	26. 10.	"	"	64	1,65
889	" "	" "	"	—	"	"	"	73	1,25
890	" Rosenberg	" "	"	—	26. 10., Edelfäule	"	"	78	1,23
891	" Kestenbusch	" "	"	—	26. 10.	"	"	73	1,39
892	" "	" "	"	—	26. 10., Sauerfäule	"	"	76	1,34
893	" Bruderschaft	" "	"	—	26. 10.	"	"	60	1,54
894	" Krikem Lay	" "	"	—	"	"	"	70	1,28
895	" Engelsberg	" "	"	—	"	"	"	60	1,59
896	" Petersberg	" "	"	—	"	"	"	64	1,42
897	" Willersbach	" "	Kleinberg	—	"	"	"	61	1,50
898	" Cant	" "	Riesling	—	26. 10., wenig Sauerfäule	"	"	64	1,44
899	" Diverse	" "	"	—	26. 10.	"	"	65	1,63
900	Cröv, Diverse	" "	"	—	27. 10.	"	"	54	1,72
901	" Geisenheck	Grund, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	60	1,42
902	" "	Ton, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	54	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 Oehle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
908	Cröv, Geisenheck	Ton, Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	27. 10.	Bei Regen geherbstet	Weiß	50	1,32
904	" "	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	59	1,32
905	" "	Ton, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	59	1,45
906	" Schock	Grund, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	62	1,29
907	" Bland	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	66	1,18
908	" "	Ton, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	59	1,48
909	" "	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	64	1,43
910	" "	"	"	—	"	"	"	67	1,41
911	" Reibes	Fetter Grund, Lehm, Stalldünger	"	—	"	"	"	54	1,28
912	" Taubesheck	Ton, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	67	1,14
913	" "	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	59	1,44
914	" Braunfels	Ton, Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	57	1,63
915	" " Reibes	"	"	—	"	"	"	58	1,55
916	" Jungerst	"	"	—	"	"	"	64	1,42
917	" "	"	"	—	"	"	"	70	1,37
918	" Niederberg	Schiefer, Stalldünger	"	—	"	"	"	71	1,41
919	" "	"	"	—	"	"	"	82	1,17
920	" "	"	"	—	"	"	"	80	1,16
921	" "	"	"	—	"	"	"	76	1,24
922	" Kirchkaul	"	"	—	"	"	"	70	1,35
923	" Unter der Brück	"	"	—	27. 10., Edelfäule	"	"	79	1,15
924	Wolf, Schrat	Ton, Grund, Stalldünger	"	—	27. 10.	"	"	65	1,55
925	" Draht	Schiefer, Stalldünger	"	—	26. 10.	"	"	46	1,52
926	" Diverse	"	"	—	27. 10.	"	"	63	1,48
927	" "	"	"	—	"	"	"	60	1,55
928	" Klaus	"	"	—	"	"	"	75	1,62
929	" Portz	"	"	—	"	"	"	75	1,11
930	" Maschine	"	"	—	"	"	"	71	1,06
931	" John	"	"	—	"	"	"	79	1,19
932	" Pardauer	"	"	—	"	"	"	71	1,21
933	" Maschine	"	"	—	28. 10.	"	"	79	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 Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
934	Wolf, John	Grund, Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	28. 10.	Bei Regen geherbstet	Weiß	66	1,27
935	„ Draht	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	70	1,62
936	„ Clanz	„	„	—	„	„	„	63	1,71
937	Reil, Fahlete	Schiefer, Stalldünger u. Thomasmehl	„	—	26. 10.	„	„	62	1,29
938	„ Verschiedene	Boden, Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	43	1,40
939	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	—	„	„	„	46	1,90
940	„ Burgerbach	„	„	—	27. 10.	„	„	59	1,45
941	„ Karlsbach	„	„	—	„	„	„	59	1,61
942	„ „	„	„	—	„	„	„	55	1,43
943	„ Reilkirch	„	„	—	„	„	„	63	1,44
944	„ „	„	„	—	„	„	„	56	1,89
945	„ Hohllay	„	„	—	„	„	„	56	1,55
946	„ Auf dem Müll	„	„	—	„	„	„	54	1,68
947	„ Parter	„	„	—	„	„	„	47	1,63
948	„ Müller	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	„	„	„	68	1,60
949	„ Lebensort	„	„	„	27. 10., Rohfäule	—	„	58	1,63
950	„ Pahl	„	„	—	27. 10.	—	„	47,6	1,88
951	„ Neuenweg	Grund, Stalldünger	„	—	„	—	„	58	1,53

IV. Ruwer.

952	Riveris, Im Kühnchen	Schiefer, Stalldünger	Riesling	—	3. u. 4. 11.	—	Weiß	58	1,65
953	„ —	„	„	—	5. 11.	—	„	52	1,57
954	Waldrach, Wald-racher Berg	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	27. 10., Etw. Edelfäule	—	„	64	1,42
955	„ Meisenberg	„	Riesling, etw. Kleinberg	„	27. u. 28. 10., etw. Rohfäule	—	„	59	1,35
956	„ Hauptberg	„	Riesling	Sauerwurm, keine	28. 10., Rohfäule etw. Edelfäule	—	„	66,2	1,52
957	„ „	„	„	„	„	—	„	64	1,63
958	„ „	„	„	„	„	—	„	62	1,53
959	„ Hauptberg, Scheiterberg	Schiefer, teilw. Stalldünger	„	Etw. Fäule, keine	28. 10.	—	„	63	1,22
960	„ Laurentiusberg	Schiefer, Stalldünger	„	Etw. Sauerwurm, keine	30. 10.	—	„	62	1,46
961	„ „	„	„	„	2. 11.	—	„	65	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 Obsole)	Freie Säuren (g in 100 cem)
962	Waldrach, Waldracher Berg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Etw. Sauerwurm, keine	2. 11., etw. Edelfäule	—	Weiß	67	1,32
963	„ Cönen	„	„	„	3. 11., etw. Rohfäule	—	„	68,2	1,62
964	„ Hauptberg	„	„	Sauerwurm, keine	3. 11., Rohfäule, wenig Edelfäule	—	„	66	1,70
965	„ Laurentiusberg	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	3. 11.	—	„	65,1	1,49
966	„ Taubenberg	„	„	„	„	—	„	70	1,46
967	„ Meisenberg	„	„	„	4. 11., etw. Edelfäule	—	„	70	1,48
968	„ Falsemerberg	„	„	„	5. 11., etw. Edelfäule	—	„	66	1,74
969	Casel, Kohlberg	„	„	„	2. 11.	—	„	65	1,34
970	„ Hitzberg	„	„	„	3. 11., etw. Edelfäule	—	„	72	1,34
971	„ Diverse	„	„	Sauerwurm, keine	4. 11., etw. Rohfäule	—	„	55	1,63
972	„ Kernagel	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	4. 11., Edelfäule	—	„	70	1,36
973	„ Walterberg	„	„	„	4. 11.	—	„	65	1,52
974	„ Leiningerbach	„	„	„	„	—	„	58	1,64
975	„ Kohlberg	„	„	Sauerwurm, keine	4. 11., etw. Rohfäule	—	„	68	1,52
976	„ Herrenberg	Lehm mit etw. Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	65	1,64
977	„ Kernagel	Schiefer, Stalldünger	„	—	4. u. 5. 11.	—	„	68	1,67
978	„ Walterberg	„	„	Sauerwurm, keine	5. u. 6. 11.	—	„	59	1,54
979	Mertesdorf, Diverse	„	„	Etw. Sauerwurm, keine	30. 10.	—	„	59	1,48
980	„ Im Lorenz, Spielberg	„	„	Kaum Sauerwurm, keine	21. 11.	—	„	57	1,59
981	„ Im Lorenz, Spielberg	„	„	„	4. 11.	—	„	59	1,62
982	„ Hitzberg	„	„	Sauerwurm, keine	4. u. 5. 11.	—	„	58	1,37
983	Eitelsbach, Berg	„	„	„	4. 11.	—	„	61,4	1,49
984	„ „	„	„	„	„	—	„	63	1,53
985	Ruwer, Pfalzeler Berg	„	„	„	3. 11., etwas Rohfäule	—	„	67	1,63
986	„ Pfalzeler Berg	„	„	„	„	—	„	64	1,96
987	„ Maximin	„	„	„	3. 11.	—	„	59	1,68
988	„ Neuberg	„	„	„	„	—	„	49,3	1,97
989	„ „	„	„	„	„	—	„	59	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 (Rothwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (grade Gohse)	Freie Säuren (g in 100 cem)
990	Ruwer, Diverse	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	3. 11.	—	Weiß	52	1,68
991	" "	"	"	"	4. 11.	—	"	49	1,60
992	" "	"	"	"	"	—	"	60	1,55
993	" "	"	"	"	"	—	"	54	1,90
994	" "	"	"	"	"	—	"	50	1,69
995	" "	"	"	"	"	—	"	59	1,88
996	" "	"	"	"	"	—	"	55,1	1,76
997	" Maximin, Neuberg	"	"	"	5. 11.	—	"	56	1,65

V. Lieser.

998	Wittlich, Portnersberg	Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	3. 11.	—	Weiß	50	1,54
999	" Bottgen	"	"	"	3. 11.	—	"	59	1,79
1000	" Diverse	"	"	"	"	—	"	52	1,90
1001	" "	"	"	"	4. 11.	—	"	56,2	1,83
1002	" "	"	"	"	"	—	"	51	1,71
1003	" "	"	"	"	"	—	"	54	1,68
1004	" "	"	"	"	"	—	"	52	1,91
1005	" "	"	"	"	"	—	"	50	1,82
1006	" Portensberg	"	"	"	"	—	"	50,3	1,61
1007	" Pichtern	"	"	"	"	—	"	54	1,59
1008	" Bottgen	"	"	"	"	—	"	50	1,92
1009	" "	"	"	"	"	—	"	69	1,68
1010	" Kalmet	"	"	"	"	—	"	57,2	1,73
1011	Platten, Nauberg	"	"	Sauerwurm, etw. Peronosp., keine	23. 10., Rohfäule	—	"	67	1,40
1012	" "	"	"	Viel Sauerwurm, keine	23. 10., viel Rohfäule	—	"	64	1,48
1013	" Schirbelberg	Schwerer Schiefer, Stalldünger	"	—	25. 10.	—	"	55	1,98
1014	Osann, Austling, Pömertal	Schiefer, Stalldünger	Riesling, etw. Kleinberg	Viel Sauerwurm, keine	22. 10., Rohfäule	—	"	45	1,45
1015	" Austling, Hahnerberg	"	Riesling	Sauerwurm, keine	"	—	"	48	1,25
1016	" Hahnerberg	"	"	"	22. 10., etwas Rohfäule	—	"	70,1	1,47
1017	" Hahnerberg, Fuchsberg	"	"	"	"	—	"	54	1,48
1018	" Diverse	"	Riesling und Kleinberg	"	22. 10., viel Rohfäule	—	"	55	1,58
1019	" Am Noviander Berg	Ton. Ackerland Stalldünger	Riesling	"	22. 10., etwas Rohfäule	—	"	47	1,83
1020	" "	Schiefer, Stalldünger	"	"	"	—	"	51	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)	Mostgewicht bei 13° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1021	Osann, Loch	Ton. Ackerland, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	22. 10., etwas Rohfäule	—	Weiß	53	1,67
1022	„ Rosenberg	Schiefer, Stalldünger	„	—	22. 10.	—	„	61,4	1,86
1023	„ „	„	„	—	„	—	„	54	2,03
1024	„ „	„	„	—	„	—	„	55	2,07
1025	„ Austling, Pömertal	„	Riesling, etw. Kleinberg	Sauerwurm, keine	23. 10., viel Rohfäule	—	„	52	1,64
1026	Noviand-Maring, Rückerts	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	„	14. 10., Rohfäule	—	„	53,0	1,58
1027	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	51	1,45
1028	„ „	„	„	„	„	—	„	52	1,16
1029	„ „	„	„	„	„	—	„	52	1,60
1030	„ „	„	„	„	„	—	„	51	1,55
1031	„ „	„	Kleinberg u. Gutedel	„	„	—	„	47	1,29
1032	„ Paulusberg	„	Riesling	„	„	—	„	52	1,54
1033	„ Rosenberg	„	„	„	14. 10.	—	„	50	1,67
1034	„ Maringer Berg	Toniger Schiefer, Stalldünger	„	Viel Sauerwurm, keine	14. 10., Rohfäule	—	„	53	1,65
1035	„ Horbergs Pfad	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	„	—	„	56	1,56
1036	„ Noviander Berg	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	48,1	1,85
1037	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	48,4	1,96
1038	„ „	Toniger bis leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	42,3	1,65
1039	„ Horbergs Pfad	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling, Sylvaner, bl. Burgunder	Wenig Sauerwurm, 2mal ausgelesen	15. 10., Edelf., Rohf.	—	„	54	1,55
1040	„ Honigsack	„	Riesling	Sauerwurm, keine	15. 10., Rohfäule	—	„	51	1,52
1041	„ Remigiusberg	Toniger Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	58	1,44
1042	„ Dimmling	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	16. 10., Rohfäule	—	„	61	1,64
1043	„ Geständnis	„	„	„	„	—	„	65	1,62
1044	„ Tackisch	Schiefer, Stalldünger	„	„	17. u. 18. 10., Rohfäule	—	„	67	1,15

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1045	Noviand-Maring, Buwering	Leichter Schiefer, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, keine	18. 10., Rohfäule	—	Weiß	68	1,33
1046	„ Kleinberg	„	„	„	„	—	„	65	1,45
1047	„ Buwering	„	„	„	19. 10., Rohfäule	—	„	58	1,85
1048	„ Buwering, (Ehrlich)	Tonig-lehm., Stalldünger	„	„	„	—	„	58	1,82
1049	„ Macherberg	„	„	„	„	—	„	63	1,69
1050	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	19. u. 20. 10. Rohfäule	—	„	57	1,48
1051	„ „	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	20. 10., Rohfäule	—	„	57	1,54
1052	„ „	„	„	„	„	—	„	62	1,74
1053	„ „	Schwerer Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	62,4	1,67
1054	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	61	1,46
1055	„ Buwering	„	„	„	„	—	„	60,9	1,49
1056	„ „ Schart	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	56	1,70
1057	„ Schleife	„	„	„	„	—	„	51,2	1,46
1058	„ „	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	60	1,51
1059	„ Neuberg	Leichter Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	60	2,00
1060	„ Saifen	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	65	1,79
1061	„ „	„	„	„	„	—	„	61	1,45
1062	„ Schwarzlay	Ton. Lehm, Stalldünger, Schiefer	„	„	„	—	„	60	1,35
1063	„ „	„	„	„	„	—	„	50	1,40
1064	„ Mötschert	Ton. Lehm, Stalldünger	„	„	„	—	„	59	1,72
1065	„ Ehrlich	Schiefer, Stalldünger	„	„	„	—	„	57	1,81
1066	„ Macherberg	„	„	„	20. u. 21. 10., Rohfäule	—	„	53	1,64
1067	„ „	„	„	„	21. 10., Rohfäule	—	„	50	1,58
1068	„ Schart	„	„	„	„	—	„	58	1,57
1069	„ Kleinberg	„	„	„	„	—	„	61	1,52
1070	„ In der Kerze	Tonig-lehm., Stalldünger	„	—	22. 10., Rohfäule	—	„	50	1,88

## 2. Bayern.

### A. Unterfranken und Aschaffenburg.

Bericht der landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation Würzburg.  
Kgl. Direktor Prof. Dr. Th. Omeis.

#### Moststatistik Jahrgang 1909.

Auf Grund des § 3 Absatz 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 darf eine Verbesserung von Most oder Wein mit Zucker oder Zuckerwasser nur geschehen, „um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure insoweit abzuhelfen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht“.

Für eine wirksame Handhabung dieses Gesetzesparagrafen ist es somit notwendig, ein möglichst umfangreiches statistisches Analysenmaterial über die Zusammensetzung der Moste der Weinbaugebiete zu haben.

Wohl werden schon seit mehreren Jahren von der landw. Kreisversuchsstation Würzburg statistische Untersuchungen fränkischer Moste im Auftrage des Kgl. Staatsministeriums ausgeführt, die für die Handhabung des neuen Weingesetzes eine wertvolle Grundlage bilden; durch das neue Weingesetz hat sich aber die Notwendigkeit einer noch wesentlich umfangreicheren Statistik ergeben, namentlich für die guten Jahrgänge.

Das Jahr 1909 kann nun allerdings nicht als qualitativ guter Jahrgang bezeichnet werden, so daß somit speziell dieses Jahr leider keine Normen für den höchstzulässigen Zuckerzusatz liefert; nichtsdestoweniger liefert die vorliegende Statistik für den Fachmann wertvolle und wichtige analytische Zahlen.

Zur Erlangung möglichst zweckdienlicher Proben ging die Kreisversuchsstation in der Weise vor, daß sie im Benehmen mit den kgl. Bezirksämtern des fränkischen Weinbaubezirkes durch eine Kommission sachverständiger Vertrauensmänner der betreffenden Gemarkungen naturreine typische Mostproben aus den fränkischen Weinorten — soweit erhältlich — nach einer genauen Anweisung der Kreisversuchsstation entnehmen ließ.

Auf diese Weise gelangten im Berichtsjahre (1909) 267 Moste zur Einlieferung und Untersuchung.

Über den Jahrgang 1909 sei berichtlich Nachstehendes gesagt:

Das Weinjahr 1909 war im allgemeinen kein zufriedenstellendes, und zwar weder qualitativ noch quantitativ. Wohl machten vereinzelt Weinbergsbesitzer quantitativ zufriedenstellende Ernten, die Mehrzahl der Besitzer jedoch konnte infolge des durch die ungünstige, naßkalte Witterung verursachten schlechten Verlaufes der Blüte eine quantitativ befriedigende Ernte nicht erzielen. Manche Weinbergsbesitzer ernteten nicht einmal 3 hl Most pro Hektar. Qualitativ konnte der 1909 er nicht hervorragend werden, da namentlich in den Monaten Juli und August der notwendige Sonnenschein fehlte.

Tabelle betreffend Sonnenscheindauer und Regenmenge.

	1909			1908			1907			1906			1905			1904		
	Sonnenschein- dauer		Regen- menge	Sonnenschein- dauer		Regen- menge	Sonnenschein- dauer		Regen- menge	Sonnenschein- dauer		Regen- menge	Sonnenschein- dauer		Regen- menge	Sonnenschein- dauer		Regen- menge
	Std.	Min.	mm	Std.	Min.	mm	Std.	Min.	mm	Std.	Min.	mm	Std.	Min.	mm	Std.	Min.	mm
Vom 17. bis Ende April	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 . . .	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 . . .	189	25	80,4	255	25	69,1	192	40	35,5	165	2	44,5	241	35	36,7	239	50	39,1
" " Juli . . .	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 . . .	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	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 . . .	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 . . .	8	50	0,0							23	30	23,6						
	Am 5. Nov. war Lese			Am 28. Okt. war Lese			Am 29. Okt. war Lese			Am 9. Nov. war Lese			Am 19. Okt. war Lese			Am 19. Okt. war Lese		
Summa	1025	45	328,3	1109	35	364,2	1095	15	270,3	1053	31	353,6	1043	34	316,3	1203	22	256,3
Die am Beobachtungs- orte (hint. Hohlbug, nordwestlicher Berg- hang) gezogenen Syl- vaner-Trauben zeigten bei Kopf-Erziehung mit Halbbogenschnitt	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 Peronosp. gelitten)			76,6° Öchsle und 0,77% Säure			82° Öchsle und 0,9% Säure		

Die vom Berichterstatter seit 6 Jahren angestellten Beobachtungen mit dem Sonnenschein-Autographen im Versuchsweinberge der Versuchsstation zur Messung der Sonnenscheindauer (vom 17. April eines jeden Jahres bis zum Tage der Lese), sowie die Beobachtung mit dem Regennmesser (im gleichen Zeitraume) ergaben im Jahre 1909 das in der beigegebenen diesbezüglichen Tabelle ausgeführte Resultat (des Vergleiches halber seien auch die diesbezüglichen Notierungen in den 5 vorhergehenden Jahren gebracht):

Aus der Tabelle ist der Mangel an Sonnenschein im Berichtsjahre klar ersichtlich. Wohl gab es einen sonnenreichen Mai (271 Sonnenscheinstunden gegenüber 150—208 Sonnenscheinstunden in den Vorjahren), aber die Sommer- und Herbstmonate ließen nach dieser Richtung viel zu wünschen übrig. So zeigte im Berichtsjahre 1909 der August nur 153 Sonnenscheinstunden, während der August in den Jahren 1904, 1906 und 1907 221—224 Sonnenscheinstunden zeigte.

Auch das Jahr 1909 blieb von Rebschädlingen nicht verschont; zwar war es weniger die in den letzten Jahren vielfach so verheerend aufgetretene Peronospora als der Heu- und Sauerwurm, welcher teilweise nicht unerheblichen Schaden verursachte. Man wird in den in diesem Jahre vom Wurm heimgesuchten Gemarkungen gut tun, sein Augenmerk mehr als bisher auch auf die Vertilgung dieses Schädlings (z. B. Absuchen und Töten der Puppen im Winter, desgleichen der Würmer im Sommer) zu richten. Denn es ist leichter den Wurm zu bekämpfen, wenn er noch keine ausgedehnte Verbreitung zeigt, als ihm entgegenzuarbeiten, wenn er schon zur allgemeinen Kalamität geworden ist.

Das verhältnismäßig schwache Auftreten der Peronospora im Berichtsjahre hatte wohl seine Ursache in den Witterungsverhältnissen, die der Entwicklung des Pilzes — aber allerdings auch derjenigen der Trauben — nicht günstig waren. Erst Mitte August stellte sich die Peronospora in stärkerem Maße wieder ein. Da wo aber vorher — vorbeugend — gespritzt worden ist, konnte der Pilz nennenswerten Schaden nicht verursachen.

Im Berichtsjahre wurden mancherorts Blattbeschädigungen beobachtet, welche durch die 1—2%ige Spritzbrühe im Frühsommer mehr wie früher hervorgerufen worden sind. Zu dieser Tatsache bzw. physiologischen Erscheinung möchte Berichterstatter bemerken, daß die Blattbeschädigungen vermutlich dadurch entstanden sind, daß die Blätter infolge der naßkalten Witterung — vielleicht auch unter Mitwirkung noch anderer Umstände — im Frühsommer eine erhöhte Empfindlichkeit gegen die Kupferbrühen (sowohl Kupfersoda- als auch Kupferkalkbrühe) zeigten. Diese Blattbeschädigungen waren jedoch ohne merkliche Wirkung auf den Ernteertrag. Die dem Berichterstatter zu Ohren gekommenen — leicht begreiflichen — Vermutungen, daß eine unrichtige Zusammenstellung der Kupferbrühe (z. B. Überschuß an Kupfervitriol infolge ungenügendem Zusatz von Kalk oder Soda) oder daß eine schlechte Qualität des verwendeten Kupfervitriols die Ursache der besprochenen Blattbeschädigung war, dürften nicht richtig sein, wobei natürlich nicht gesagt sein soll, daß vereinzelt wohl einmal der Fall vorgekommen sein kann, daß die Blattbeschädigung infolge einer

unrichtigen Herstellungsweise verursacht worden ist. Hinsichtlich der Qualität des Kupfervitriols muß aber hier auf Grund der an der Kreisversuchstation vorgenommenen eingehenden Untersuchungen von Kupfervitriol, welches Blattbeschädigungen hervorgerufen hat, ausdrücklich gesagt werden, daß das Kupfervitriol in allen Fällen von einer tadellosen Beschaffenheit war.

Welch große Bedeutung das Spritzen der Reben zum Zwecke der Bekämpfung der Peronospora hat, möge nachstehende Konstatierung illustrieren:

In zwei aus je 56 Sylvaner-Rebstöcken bestehenden, nebeneinanderliegenden Parzellen des Versuchsweinberges der Anstalt, von denen die eine seit ihrer Bepflanzung im Jahre 1900 aus wissenschaftlichen Gründen niemals gegen Peronospora geschützt wurde bezw. wird, wohingegen die andere alljährlich mit Kupferbrühe gegen diese Krankheit gespritzt worden ist bezw. wird, stellte sich die Ernte im Jahre 1909 wie folgt:

### Jahr 1909

	5 mal mit Kupferbrühe gespritzt	Ungespritzt
Stand der Reben bei Beginn der Vegetation: 56 Rebstöcke ergaben einen Ertrag von:	Gut 20 Kilo Trauben	Schwache Holzbildung 3 Kilo Trauben; dieser Ertrag stammte von einigen wenigen besonders kräftigen Rebstöcken; die Mehrzahl der Stücke gab gar keine Ernte.
Der gekelterte Most zeigte: Grade Öchsle: Säure:	70° 1,1 %	58° 1,3 %
Auftreten der Peronospora:	— Die Rebstöcke waren noch Ende Oktober schön belaubt (trotz der Blattbeschädigungen durch das Spritzen im Frühsommer).	Ab August starkes Auftreten der Peronospora.

Bereits im Jahre 1908 wurden ähnliche Resultate erhalten und zwar:

### Jahr 1908

	4 mal mit Kupferbrühe gespritzt	Ungespritzt
Stand der Reben bei Beginn der Vegetation: 56 Rebstöcke ergaben einen Ertrag von:	Gut 31 Kilo Trauben	Schwache Holzbildung 1 Kilo Trauben (Bemerkung wie oben)
Der gekelterte Most zeigte: Grade Öchsle: Säure:	68° 0,6 %	59° 0,6 %
Auftreten der Peronospora:	—	Stark

Schwächung des Rebstockes durch die vorausgegangenen Peronosporajahre, sowie der Befall im Berichtsjahre selbst reduzierten somit den Ertrag quantitativ und qualitativ in hohem Maße. Aber auch der Wachstumsstand (Holzbildung usw.) der Rebstücke im stets ungespritzten Abteil bietet kein erfreuliches Bild.

Der Äscherich (*Oidium Tuckeri*) ist in den Weinbergen dem Vernehmen nach nur ganz vereinzelt aufgetreten; von nennenswerten Schädigungen durch diesen Rebenfeind ist dem Berichterstatter nichts bekannt geworden. Nur bei in geschützten Lagen gezogenen Wandspalieren wurde da und dort das *Oidium*, und zwar teilweise in sehr starkem und verheerendem Maße, angetroffen. Den Besitzern von Rebstöcken, welche erfahrungsgemäß leicht vom *Oidium* heimgesucht werden, muß empfohlen werden, dieselben in Zukunft alljährlich mehrere Male mit feingemahlenem Schwefel zu bestäuben.

Vereinzelt hat in den Weinbergen der Maifrost (2. und 3. Mai) Schädigungen hervorgerufen.

Die Weinlese fand im allgemeinen ziemlich spät statt.

Der Mostertrag schwankte — abgesehen von der da und dort vorgekommenen vollständigen Mißernte — im allgemeinen zwischen 5 und 40 hl pro Hektar und kann im Durchschnitt wohl zu etwa 12—15 hl pro Hektar geschätzt werden.

Das Ergebnis der statistischen Untersuchung naturreiner unvergorener fränkischer Moste des Jahrganges 1909 ist in beigegebener Tabelle niedergelegt; die Zahlen bezüglich Öchslegrade und Säuregehalt bewegten sich in folgenden Grenzen:

	Minimum	Maximum
Öchslegrade . . . . .	34,2 <sup>o</sup>	83,9 <sup>o</sup> bzw. 88 <sup>o</sup>
Säure . . . . .	0,71 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	2,1 <sup>o</sup> / <sub>o</sub> .

Dazu muß bemerkt werden, daß weniger als 45<sup>o</sup> Öchsle nur einige wenige der untersuchten Moste zeigten und daß auch das Säuremaximum von 2,1<sup>o</sup>/<sub>o</sub> nur zu den Ausnahmen gehörte. Durchschnittlich war die Säure des 1909er hoch, wobei jedoch erwähnt werden muß, daß auch viele Moste — entgegen dem allgemeinen Charakter der 1909er Moste — einen ganz normalen Säuregehalt zeigten.

Sog. „Hochgewächse“ konnte das Jahr 1909 infolge der ungünstigen Witterungsverhältnisse naturgemäß nicht erzeugen; es hat aber eine Reihe als vorzüglich zu bezeichnende Kreszenzen produziert.



Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
1	Abtswind, Altenbug, Südlage	Keupermergel, 1908/9 Stalldünger, auch Taubenmist	Meist Sylvaner	Gegen Peronospora gespritzt	2. 11., z.H.Edelfäule	—	Weiß	72,3	0,93
2	„ meist ebene Lage, z. T. schwach nach Norden geneigte Lage	Fetter Tonboden, vor 4 Jahren Stalldünger, im Frühjahr Kalk gestreut	Sylvaner u. Elbling	„	2. 11.	—	„	59,3	1,42
3	„ Bühl, schwach nach Süden geneigte Lage	Keuper, Tauben- u. Ziegenmist, im Winter u. im Frühjahr Thomasmehl.	Sylvaner	Etwas Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	2. 11.	—	„	55,6	1,58
4	Astheim, Endesgraben, Ackerberg u. Berglein, beste Lagen	Lehmboden, teilweise sandig, teilweise 1907, teilweise 1908 Stalldünger	Sylvaner u. Elbling	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	9.—11. 11.	—	„	65	1,2
5	Binsfeld, Altenberg, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Lehm, vor 6 Jahren Stalldünger und Auftragen von Erde	$\frac{1}{3}$ Sylvaner, $\frac{1}{3}$ Elbling, $\frac{1}{3}$ Gutedel	Etwas Peronospora, 3mal mit Kupferkalkbr. gespritzt	3. 11.	—	„	61,4	1,36
6	„ Neuer Weg, südöstl. Lage	Kalkboden, vor 2 Jahren Stalldünger und vor 4 Jahren m. Kali, Thomasmehl und Superphosphat ged.	$\frac{2}{3}$ Sylvaner $\frac{1}{3}$ Elbling u. Gutedel	—	3. 11.	—	„	56,5	1,41
7	„ Brückberg, südliche Lage	Kalkboden, voriges Jahr Stalldünger	„	Etwas Peronospora, 4mal mit Kupferkalkbr. gespritzt	4. 11., Etwas Sauerfäule	—	„	50,7	1,51
8	Breitbach, Mönchberg, Südlage	Keuperboden, 1908 Stalldünger	50% Elbling, 40% Sylvaner, 10% Riesling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	3. 11.	—	„	58	0,93
9	Buchbrunn, Berg, südwestl. Hang	Kalkhaltiger Lehm Boden, 1908 z. H. Stalldünger	Sylvaner	Sauerwurm, 4mal m. Kupferkalkbr. gespritzt	26. 10., Sauerfäule bei den vorgelesenen Trauben	—	„	63	1,32
10	„ Holzfeld, ebene Lage	Lehmiger Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	Meist Elbling	Etwas Peronospora, 3mal m. Kupferkalkbrühe gespr.	25. 10., keine Fäule	—	„	50	1,63
11	„ Hagen, ebene Lage	Lehmboden, vor 5 Jahren Stalldünger	Sylvaner	Peronospora, 4mal gespritzt	„	—	„	52	1,66
12	Bullenheim, Hohenbühl, südl. Lage	Kalkhaltiger Tonboden, voriges Jahr Stalldünger	„	Im Juli etwas Peronospora aufgetreten, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	27. 10., etwas Edelfäule	—	„	64	1,26

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
13	Bullenheim, Kapellenberg, südwestl. Lage	Kalkh. Tonboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Sylvaner	Im Juli etwas Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	27. 10., keine Fäule	—	Weiß	70	1,19
14	„ Ebene Lage, etwas südliche Neigung	Kalkh. Tonboden, voriges Jahr Stalldünger	„	3 mal gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	—	„	52,5	1,64
15	Bürgstadt, Walzrain, nordöstl. Lage	Sandiger Lehm, vor 2 Jahren Stalldünger	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Elbling	Sauerwurm, kein Mittel dagegen angewendet	15. 10., Sauerfäule	—	„	67	1,16
16	„ Hohe Linde, mittlerer Berg, östl. Lage	Roter Sandboden, 1908 Stalldünger	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> Elbling, <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Gutedel	Sauerwurm	„	—	„	60,1	1,08
17	„ Hohe Linde, unterer Berg, nordöstl. Lage	Roter Sandboden, vor 2 Jahren Stalldünger	<sup>1</sup> / <sub>3</sub> Gutedel, <sup>1</sup> / <sub>3</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>6</sub> Riesling, <sup>1</sup> / <sub>6</sub> Elbling	Sauerwurm und Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	—	„	60	1,18
18	Castell, Grubert, südl. und südwestl. Lage	Keuper, im letzten Jahr teilw. Stalldünger, ferner aufgeschloss. Hornmehl	70% Sylvaner, 20% Traminer, 10% Muskateller und Junker	Etwas Peronospora, 3 mal mit Kupferkalkbr. gespritzt	29. 10., etwas Sauer- und Trockenfäule	—	„	79	0,84
19	„ Kirchberg, südwestl. Lage	Keuper, voriges Jahr Stalldünger	90% Sylvaner	Peronospora, 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	28. 10., etwas Sauerfäule	—	„	63	1,39
20	„ Bausch, nördl. Lage	Keuper, im vergangenen Winter mit Stalldünger u. Rasenerde gedüngt	Sylvaner	Wenig Peronospora, 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	28., 29. 10., etwas Sauerfäule	—	„	69	1,32
21	Dettelbach, Dürsgraben, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden, mit Superphosphat u. Kalk gedüngt	Gemischt, vorwiegend Sylvaner	Peronospora, Sauerwurm, gegen Peronospora gespritzt	Ende Okt.	Frühjahrsfrost	„	58,8	1,25
22	„ Rotheimer, westliche Lage	Kalkhaltiger Boden	Gemischt	Peronospora etw. Sauerwurm, gegen Peronospora gespritzt	Ende Okt., etwas Sauerfäule	Frühjahrsfrost, schlechte Witterung in der Blüte	„	54	1,38
23	„ Hof, westliche Lage	Kalkhaltiger Boden, vor Jahren Stalldünger	Gemischt, vorwiegend Elbling	„	„	—	„	49,5	1,44
24	Ebelsbach, Schönberg, südlicher Hang	Lehmboden, nur Stalldünger	2 Tl. Sylvaner, 1 Tl. Elbling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	30. 10., etwas Edelfäule	—	„	68,4	1,15
25	Eibelstadt, Altenberg, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	Gemischt, <sup>66</sup> / <sub>3</sub> Elbling, <sup>33</sup> / <sub>3</sub> Sylvaner	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	22. 10., etwas Edelfäule	—	„	63,5	0,92
26	„ Hohenrot, nordw. Lage	Sandig. Kalkboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Vorwiegend Elbling	Peronospora, 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	22. 10.	—	„	53	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)
27	Eibelstadt, Steiert, südwestl. Lage	Sandiger Boden, nur Stalldünger	Elbling	Peronospora, 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	22. 10., Sauerfäule	—	Weiß	54	1,37
28	Eichenbühl, Hoher Berg	Buntsandsteingebiet, 1909 Stalldünger, 1907 Kalk und Kainit	Sylvaner, Elbling, Gutedel	—	15. 10., 1/3 faul	—	„	67,7	1,10
29	„ Hoher Berg, östl. Lage	Lehmboden, Buntsandsteingebiet, Stalldünger 1907, Kalkung 1905	Sylvaner	—	16. 10.	—	„	67	1,15
30	„ Weinberg im Grund	Buntsandsteingeb., 1909 Stalldünger	Gutedel und Gewürztraminer	—	15. 10., 1/4 faul	—	„	62,5	1,01
31	„ Klausrain, süd-südwestl. Lage	Lehm, 1907 Stalldünger, Thomasmehl, Kalk, schwefelsaures Ammoniak	Frühburgunder	Peronospora, Heu- und Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	17. 10., Edel- und Sauerfäule	—	Rot	66	0,85
32	Erlabrunn, Böllersthal, südl. Berglage	Kalkhaltiger Boden, vor 4 Jahren Stalldünger	Gemischt	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	27. 10.	—	Weiß	70,7	1,16
33	„ Neuer Berg, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1905 Stalldünger	Gemischt, vorwiegend Sylvaner	Peronospora, 4 mal m. Kupferkalkbrühe gespr.	25., 26. 10.	—	„	71,3	1,02
34	„ verschiedene geringe Lagen	Kalkhaltiger Boden	Gemischt	—	25. 26. 10.	—	„	52	1,53
35	„ oberes Rot, westl. Abhang	Kalkhaltiger Boden, vor 5 Jahren, Stalldünger, vor 2 Jahren m. Thomasmehl ged.	Gemischt, vorwiegend Sylvaner	Etwas Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	26. – 30. 10.	—	„	54,9	1,83
36	Escherndorf, Lumpen, östl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	Gemischt, vorwiegend Sylvaner u. Riesling	Peronospora und Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. 10., Sauer- und Edelfäule	—	„	78,8	0,84
37	„ westl. Berglage	Kalkhaltiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	Gemischt, vorwiegend Sylvaner	Peronospora und Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	—	„	63	1,51
38	„ am Rot, nordwestl. Lage	Kalkh. Lehmboden, vor 3 Jahren Stalldünger	„	„	4. 10., etwas Sauerf.	—	„	71,1	0,91
39	Fahr, Fahrer Berg, südl. Berglage	Kalkh. Lehmboden, 1908 Stalldünger	1/2 Sylvaner, 1/2 Elbling	Heu- und Sauerwurm, keine	26. 10., Sauerfäule	—	„	68,7	1,11
40	„ Mönchsberg, südl. Lage	Kalkhaltiger mittelschwerer Boden, 1906 Stalldünger	3/4 Sylvaner, 1/4 Elbling	„	27. 10., Sauerfäule	—	„	66,9	1,32
41	„ Sitz. hochgelegene Süd-West-Lage	Leichter kalkhalt. Boden, 1908 Stalldünger	40% Sylvan., 60% Elbling	„	26. 10., Sauerfäule	—	„	63	0,84

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchslé)	Freie Säuren (g in 100 cem)
42	Frickenhausen, Höflingsberg, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1909 mit Thomas-mehl, Kali und schwefels. Ammon. gedüngt	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Riesling u. Elbling	Peronospora, 4 mal gespritzt	25.—27. 10.	—	Weiß	74	0,90
43	„ Mainleite, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1909 zur Hälfte mit Stalldünger ged.	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> Elbling, <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Sylvaner	„	27. 10.	—	„	71,6	1,09
44	„ Am Geheu, ziemlich ebene, nach Süden geneigte Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	Sylvaner	„	25. 10.	—	„	59,2	1,62
45	Großheubach, Bumés, südöstl. Abhang	Sandiger Boden, 1907 Stalldünger	60% Ortlieber, 40% Riesling	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	16. 10., Edelfäule	—	„	69,3	1,44
46	„ Rosenberg, südl. Lage	Sandiger Boden, 1906 Stalldünger	90% Ortlieber, 10% Portugieser	Gegen Peronospora 5 mal gespritzt	16. 10., Sauerfäule	—	„	77,4	1,16
47	„ Domhecke und Bischof, südl. Lage	Sandiger Boden, 1907 Stalldünger	80% Ortlieber, 10% Elbling, 10% Sylvaner	„	—	—	„	75	1,02
48	„	—	Vorwiegend Ortlieber	Gegen Peronospora gespritzt	—	—	„	61	1,15
49	Großlangheim, Wachhügel	Schwerer Boden, 1908 Stalldünger	Sylvaner	„	27. 10.	—	„	72	1,09
50	„ Unter. Kiliansberg	Schwerer Boden, vor 4 Jahren mit Stalldünger u. Rasen gedüngt	„	„	—	—	„	62	1,36
51	„ Dornberg	Schwerer Boden	„	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	28. 10.	—	„	56,6	1,54
52	Güntersleben, Stubengrund, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1907 Stalldünger	90% Sylvan., 10% Elbling	—	28. 10.	—	„	50	1,1
53	„ Ravensburg, südöstl. hohe Berglage	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	„	—	28. 10.	—	„	54,1	1,40
54	„ Altenberg, südöstl. Lage	„	70% Sylvan., 30% Elbling	Etwas Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	28. 10.	—	„	51	1,2
55	Halsheim, Ochsb-berg, Südlage	Kalkhaltiger Boden, vor 10 Jahren Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	Peronospora u. etw. Sauerwurm, 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	28. 10., stark Sauerfäule	—	„	41	1,44
56	„ Hinpfeier, östliche Lage	Kalkhaltiger Boden, 1909 Stalldünger	„	„	2. 11., stark Sauerfäule	—	„	45	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)	Mostgewicht bei 15° C (grade öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
57	Halsheim, Talberg, nordwestl. Lage	Kalkh. Leimboden, 1909 Stalldünger	Vorwiegend Elbling	Peronospora und etw. Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	29. 10., stark Sauerfäule	—	Weiß	41	1,5
58	Hammelburg, verschiedene Berglagen	Kalkhaltiger Boden	Gemischt	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	4.—8. 11.	—	„	60,6	1,18
59	„ „	„	$\frac{3}{4}$ Sylvaner, $\frac{1}{4}$ Elbling	„	4.—8. 11.	—	„	48,8	1,55
60	„ „	„	„	„	4.—8. 11.	—	„	51,8	1,74
61	Haßfurt	Lehmiger Boden	Gemischt	—	3. 11.	—	„	59,4	0,95
62	„ Hüttberg, südl. Lage	„	„	—	3. 11.	—	„	51,8	1,01
63	Heidingsfeld, Lerche, westl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 5 Jahren Stalldünger	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{2}$ Elbling	Etwas Peronospora, 3mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	29. 10.	—	„	57	1,54
64	„ Katzenberg, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 6 Jahren Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Sylvaner, $\frac{1}{3}$ Elbling	Etwas Lederbeerenkrankheit, 3mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	29. 10.	—	„	54,3	1,53
65	„ Kirchberg, südl. Abhang	Kalkhaltiger Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	„	„	28. 10., Edelfäule	—	„	58	1,42
66	Himmelstadt, Hochberg, südwestl. Lage	Kalkh. Leimboden, im vorigen Jahr Stalldünger, 1909 Holzasche	Gemischt, $\frac{2}{3}$ Elbling	Sauerwurm, etw. Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	28. 10.	—	„	53	1,5
67	„ Kalter, nordwestl. Lage	Kalkh. Leimboden, vor 4 Jahren Stalldünger	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{2}$ Elbling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	24. 10.	—	„	35	1,6
68	Homburg, Kallmuth, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1907 8 Stalldünger	$\frac{3}{4}$ Sylvaner, $\frac{1}{4}$ Elbling	Stark Sauerwurm, keine	19. 10., etwas Sauerfäule	—	„	71	0,90
69	Hörstein <sup>1)</sup> , östl. Lage	Glimmerschiefer, nur Stalldünger	Sylvaner, Riesling	Peronospora, gespritzt	—	—	„	57,5	1,27
70	„ Kraßberg, nordwestl. Lage	Glimmerschieferboden, 1908 Stalldünger	Riesling, Sylvaner, Elbling	Peronospora, Sauerwurm, gespritzt	21. 10., Sauerfäule	—	„	52	1,36
71	Hüttenheim, Am Tannenberglage	Kalkhaltiger Boden, alle Jahre Taubendünger, 1908 Stalldünger teilw.	Sylvaner,	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	28. 10., Edelfäule	—	„	70	1,15
72	„ Im Flur, ebene Lage	Tiefgründiger schwerer Boden, 1908 Stalldünger	„	„	28. 10.	—	„	64	1,35
73	„ Am Seebuck, ebene Lage	Schwerer, schwarzer Boden, 1907 Stalldünger	Sylvaner	Etwas Peronosp., mit Kupferkalkbrühe gespritzt	29. 10.	—	„	50	1,9

<sup>1)</sup> Nach Mitteilung der Kgl. Hofkellerei in Würzburg zeigte der Hörsteiner Abtsberg Riesling 84°, gemischter Satz 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 Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
74	Kaltensondheim, Am Eheriederberg im Schober, südl. Lage	Keuper, 1906 Stalldünger, außerdem Thomasmehl und Kalisalz	<sup>9</sup> / <sub>10</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>10</sub> Elbling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	26. 10., Sauerfäule	—	Weiß	40	1,90
75	„ Reppendorfer Mühle, Schober, südl. Abhang	Keuper, 1904 Stalldünger, Thomasmehl	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Elbling	—	26. 10.	—	„	37	1,7
76	Karlbürg, Kleisberg	Kalkh. Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	„	Etwas Peronospora, 3mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	20. 10., etwas Sauerfäule	—	„	49	1,65
77	„ Kühling	Kalkh. Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Gemischt, <sup>2</sup> / <sub>3</sub> Sylvaner	„	„	—	„	51	1,5
78	Karlstadt, Stein, südwestl. Lage	Kalkh. Lehmboden, im vorigen Jahre Stalldünger	„	Etwas Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	26. 10.	—	„	62	0,9
79	„ Strohweg, südwestl. Lage, wenig steig.	Kalkh. Lehmboden, 1908 Stalldünger Thomasmehl, Kalisalz	Vorwiegend Sylvaner	Etwas Peronospora, 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	26. 10.	—	„	59	1,3
80	„ Lindental	Kalkh. Lehmboden, vor 3 Jahren Stalldünger	Vorwiegend Elbling	Peronospora, 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt	26. 10.	—	„	50	1,4
81	Kleinlangheim, Damm, südl. Lage	Keuper, 1909 Stalldünger	Sylvaner	Sauerwurm, 3mal gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	—	—	„	54,5	1,30
82	„ Hutschenberg, südl. Lage	Lehm- u. Sandboden, vor 2 Jahren Stalldünger und Wiesboden	<sup>9</sup> / <sub>10</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>10</sub> Elbling	Sauerwurm, 3 mal gegen Peronospora gespritzt	26. 10.	—	„	59	1,51
83	„ Kaltels, südöstliche Lage	Letten, 1908/9 Stalldünger	<sup>95</sup> / <sub>100</sub> Sylvan., <sup>5</sup> / <sub>100</sub> Elbling	4 mal gegen Peronospora gespritzt	26. 10.	—	„	59,3	1,63
84	Klingenberg, Schenke, westl. Berglage	Buntsandsteinformation, vor 1—2 Jahren Stalldünger	Elbling, Mosel-Riesling	Etwas Peronospora, gespritzt	Mitte Okt., Sauerfäule	—	„	56,5	1,52
85	„ Höch, westl. Berglage	Buntsandsteinformation	„	„	14. 10., Sauerfäule	—	„	59,5	1,37
86	„ Willraben und Altröder, südwestl. Berglage	Buntsandsteinformation, vor 2 Jahren Stalldünger	Elbling, Mosel-Riesling, Sylvaner	„	„	—	„	54	1,2

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
87	Köhler, sämtliches Gewächs vereinigt, südwestl. Berglage	Kalkhaltiger Boden	50% Sylvan., 20% Elbling, 10% Muskateller, 10% Gutedel, 10% Tramin.	Etwas Peronospora, stark Heu- und Sauerwurm, gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	3.-6. 11., Sauerfäule	—	Weiß	64,5	1,42
88	Kreuzwertheim, Gänserrain, südwestl. Lage	Buntsandsteinformation, 1907 Stalldünger	50% Sylvan., 25% Elbling, 25% Gutedel	—	20. 10., etwas Sauerf.	—	„	68,5	1,18
89	„ Oberer Kaffelstein, südwestl. Lage	Buntsandsteinformation, 1906 Stalldünger	75% Sylvan., 25% Elbling	—	20. 10.	—	„	65,5	1,25
90	„ Rennberg, südöstl. Lage	Buntsandsteinformation, 1904 Stalldünger	Elbling	Sauerwurm, keine	19. 10.	—	„	68,0	1,07
91	Mainberg, Herrenberg, südliche Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	Gemischt	Peronospora, Sauerwurm, gegen Peronospora 3 mal gespritzt	4. 10.	—	„	68,6	1,17
92	„ Mainleite, süd. Lage	Kalkhaltiger Boden, nur Stalldünger	„	„	Anfang Nov.	—	„	56,6	1,30
93	„ Mainleite, süd. Lage	„	„	„	„	—	„	46,1	1,25
94	Mainstockheim, Hundsellern, westl. Lage	Lehmiger Boden, 1906 Stalldünger	Elbling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	25. 10.	—	„	48,3	1,59
95	„ Mühlweg, südwestl. Lage	Lehmiger Boden, 1908 Stalldünger	Sylvaner und Elbling	„	25. 10.	—	„	57,7	1,28
96	„ Frohnberg, östl. Lage	Kalkhaltiger Lehm Boden, 1905 Stalldünger	Sylvaner	„	27. 10.	—	„	65,0	1,26
97	Marktbreit, Endelberg, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	$\frac{3}{4}$ Sylvaner, $\frac{1}{4}$ Elbling	—	3. 10.	—	„	73,2	0,86
98	„ Alter Berg, süd-südöstl. Lage	Kalkhaltiger Lehm Boden, 1906 Stalldünger, außerd. Phosphors., Kali und Stickstoff in Form von Kunstdünger	Traminer, Sylvaner, Gutedel, Riesling	Sauerwurm, Ausstechen des Wurmes, gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt, ferner m. Carbolineum gespritzt	3. 10.	—	„	77,3	0,91
99	„ Schönd, ebene Lage	Lehmiger Boden	Gemischt	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	3. 10.	—	„	60,0	1,37
100	Marktheidenfeld, Romberg, südwestl. Lage	„	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{4}$ Elbling, $\frac{1}{4}$ Gutedel	Gegen Peronospora 4 mal gespritzt	19. 10., etwas Rohf.	—	„	67,0	1,21
101	„ Hinterberg, teils süd., teils westl. Lage	Kalkhaltiger Boden	Elbling, Sylvaner, Gutedel	Spuren von Peronospora, 4 mal m. Kupferkalkbrühe gespr.	16. 10. Sauerfäule	—	„	58,5	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 ccn)
102	Markttheidenfeld, Hinterberg, süd-südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden	Vorwiegend Sylvaner, etwas Elbling und Gutedel, sowie ein ganz kleiner Teil Gewürztraminer	Spuren von Peronospora, 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	16. 10., Sauerfäule	—	Weiß	67,3	0,98
103	Marktsteft, Rietz, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1905 Stalldünger, 1907 Thomasmehl, 40%iges Kalis. und Ammoniak-Sup.	Meist Sylvaner	Gegen Peronospora 3mal gespritzt	25. 10., etwas faul	—	„	57,0	1,15
104	„ Berg, westl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1907/8 Stalldünger	Sylvaner	—	23. 10., wenig faul	—	„	64,0	1,30
105	„ Äußerer Berg, nach Westen fallend	Kalkhaltiger Boden mit Sandmischung, 1907/8 Stalldünger	„	Gegen Peronospora 3mal gespritzt	25. 10., wenig faul	—	„	67,5	1,27
106	Michelbach, Ickelhaus, südliche Lage	Glimmerschiefer, 1908 Stalldünger	Riesling	Peronospora, mit Kupfersoda-brühe gespritzt	27. 10., etwas Edelf.	—	„	50,4	1,42
107	„ Vor d. Mauern, südwestl. Lage	„	„	„	27. 10., keine Fäule	—	„	54,7	1,18
108	„ Küling, südl. Lage	„	„	„	„	—	„	57	1,28
109	Miltenberg, Steige, südwestl. Lage	Buntsandstein-Formation, Lehm Boden, 1908 Stalldünger	Sylvaner, Gutedel, Elbling	Sauerwurm, keine	11. 10., Sauerfäule	—	„	68	1,1
110	„ Setzgasse, ebene Lage	Buntsandstein-Formation, Sand u. Kies, 1909 Stalldünger	Sylvaner, Gutedel, roter Riesling	„	13. 10., Sauerfäule	—	„	65	1,0
111	„ Pulverich, ebene Lage	Alluvium (Sand), 1909 Stalldünger	Elbling, Räuschling, Gutedel	„	15. 10., Sauerfäule	—	„	58	1,30
112	Müdesheim, Am Berg, südl. Lage	Kalkhaltigen Boden, mit Thomasmehl gedüngt	90% Sylvan., 10% Elbling	Peronospora, 4 mal m. Kupferkalkbrühe gespr.	3. 11., etwas Fäule	—	„	62,3	1,27
113	„ Sesselberg, südl. Lage	„	80% Sylvan., 20% Elbling	„	31. 10., etwas Sauerfäule	—	„	58,1	1,7
114	„ Kirchberg, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	50% Sylvan., Riesling, 25% Elbling, 25% versch. schwarze Trauben	„	30. 10., etwas Sauerfäule	—	„	54,2	1,53
115	Mühlbach, Frohnberg, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 4 Jahren Stalldünger, Sup.- und Kalidünger	2/3 Sylvaner, 1/3 Elbling	Blattfall- und Lederbeerenkrankheit, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	22. 10., etwas Fäule	—	„	74,7	1,35
116	Neuses a. Berg Breitgarn, südl. Lage	Lehm Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	Gemischte Sorten	Blattfallkrankh. u. Sauerwurm, gespritzt	4. 11., Sauerfäule	—	„	71,1	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)	Mostgewicht bei 15° C (grade Dichte)	Freie Säuren (g in 100 cem)
117	Neuses a. Berg, Unterer Berg, östl. Lage	Lehmboden, vor 4 Jahren Stalldünger, vor 2 Jahren Kunstdünger	Elbling u. Sylvaner	Etwas Blattfallkrankheit, mit Kupfersoda-brühe gespritzt	2. 10., etwas Fäule	—	Weiß	55,9	1,43
118	„ An der Litzten, mehr ebene Lage	Lehmboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Elbling u. Sylvaner	Peronospora, mit Kupferkalk-brühe gespritzt	Anfang Nov.	—	„	52,0	1,55
119	Nordheim a. Main, Probe war nicht bezeichn.	—	—	Peronospora, mit Kupferbrühe gespritzt	8. 11.	—	„	61	1,29
120	„	—	—	„	8. 11.	—	„	50	1,50
121	„	—	—	„	8. 11.	—	„	68	1,46
122	Obereisenheim, Tiegelstein, ebene Lage	Lehmboden, 1908 Stalldünger	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Elbling	Etwas Peronosp., 4 mal gespritzt	4. 11.	—	„	59,4	1,45
123	„ Am Forst	„	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Elbling	„	4. 11.	—	„	59,7	1,63
124	„ Ellern, ebene Lage	Lehmboden, vor 10 Jahren Stalldünger, 1909 Perugano	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Elbling	Peronospora stark, 3 mal gespritzt	4. 11., ziemlich viel Sauerfäule	—	„	51,4	1,76
125	Obererthal, Überm Berg, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger u. Thomasmehl	Gemischte Sorten	Peronospora, mit Kupferkalk-brühe gespritzt	29. 10., keine Fäule	—	„	58,0	1,69
126	„ Überm Berg, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1907 Stalldünger	„	„	„	—	„	51,5	1,59
127	„ Überm Berg, unter dem Berg	Kalkhaltiger Boden, 1906 Stalldünger	„	Gegen Peronospera mit Kupferkalk-brühe gespritzt	„	—	„	57,0	1,44
128	Obereschenbach, Bandel, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger, 1909 Sup. und Kainit.	Vorwiegend Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>20</sub> gem. mit Traminer, Gutedel, Riesling	„	28.—30. 10.	—	„	60,5	1,46
129	„ Neueberg, westl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1906 Stalldünger	„	„	28.—30. 10.	—	„	51,7	1,9
130	„ Leibern, süd-östl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1905 Stalldünger	„	„	28.—30. 10.	—	„	43,6	1,83
131	Oberleinach, Weistal, nord-östl. Lage	Steiniger Boden, vor 6 Jahren Stalldünger	Elbling und Sylvaner	Peronospora, 3 mal gespritzt	2.—4. 11.	—	„	71,5	1,06
132	„ Kehlberg und Birkenfelderleite, nordöstl. Lage	Steiniger Boden, vor 4 Jahren Stalldünger	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> Elbling, <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Sylvaner	Etwas Peronosp., 4 mal gespritzt	2.—3. 11.	—	„	52,2	1,63
133	„ Brangert, nordöstl. Lage	Mittelschwerer Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> Elbling, <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Sylvaner	Peronospora, 3 mal gespritzt	2.—4. 11.	—	„	53,6	1,86

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
134	Ochsenfurt, Alter Berg, südl. Lage	Mittelschwerer Boden, 1905 Stalldünger, 1909 teilw. m. schw. Am. Superphos. u. Kali gedüngt.	Vorwiegend Elbling ferner Sylv., Portugieser, Burgunder u. schwarze Trauben	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	3. 11., etwas Sauerfäule	—	Weiß	48,6	1,37
135	"	"	"	"	4. 11., etwas Sauerfäule	—	"	56,8	1,07
136	Ochsenfurt, Neuer Berg	Kalkhaltiger Lehm Boden, 1906 Stalldünger	Gemischte Sorten, meist Elbling und Sylvaner	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	29. 10.	—	"	56,4	1,36
137	" Neuer Berg, südwestl. Lage	Leichter, lehmiger Boden, teils 1905, teils 1906 Stalldünger	Vorwiegend Elbling und Sylvaner, etwas rote u. schwarze Trauben	Sauerwurm, vereinzelt Peronospora, gering, gespritzt	28. 10.	—	"	53,8	1,35
138	Ramsthal, Roßtal und Altenberg, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 5 Jahren Stalldünger	Sylvaner und Elbling	Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. 11.	—	"	53,6	1,52
139	" Schüfftal, östl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 1 Jahr Stalldünger	Sylvaner, Elbling	"	5. 11., Sauerfäule	—	"	49,2	1,81
140	" Roßtal, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 5 Jahren Stalldünger	Gemischte Sorten	Sauerwurm, Peronospora, gegen letztere mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. 11.	—	"	43,7	2,10
141	Randersacker <sup>1)</sup> , Vorderer Hohbug, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Lehm Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	Gemischt, vorherrschend Sylvaner	—	27. 10., Edelfäule	—	"	80,2	0,85
142	" Roth, südl. Lage	Mittelschwerer Boden, vor 4 Jahren Stalldünger	"	—	"	—	"	69,3	1,10
143	" Westerrotten, östl. Lage	Lehm Boden, 1908 Stalldünger	Gemischte Sorten	Im Spätsommer etwas Peronosp., gespritzt	26. 10.	—	"	57,5	1,22
144	" Hinterer Hohbug, nordwestl. Bergabhang	Kalkhaltiger Lehm Boden	Elbling	Peronospora ungenügend, gespritzt	—	—	"	52	1,59
145	" Hint. Hohbug, nordw. Lage	"	Sylvaner	Im Spätsommer etwas Peronosp., 5 mal gespritzt	5. 11.	—	"	70,0	1,10
146	" "	"	"	Peronospora, nicht gespritzt	—	—	"	55,0	1,36

<sup>1)</sup> Nach Mitteilung der Kgl. Hofkellerei in Würzburg zeigten: Randersackerer Lämmerberg Sylvaner 75°, Pfüßen Sylvaner 70°, Innerer Pfüßen Riesling unterer Berg 84°, oberer Berg 88°, Spielberg, Sylvaner 75°, Teufelskeller gemischter Satz 71°.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
147	Randersacker. Hinterer Hohbug, nordw. Lage	Kalkhaltiger Lehm Boden	Riesling	Gegen Peronospora 5 mal gespritzt	—	—	Weiß	77,1	1,00
148	„ Pfülsen	Kalkhaltiger Lehm Boden, alle 3—4 Jahre Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	4. 11., Edelfäule	—	„	82,5	0,84
149	Reicholsheim, Satzenberg, südöstl. Lage	Buntsandsteinformation, 1907 Stalldünger	$\frac{1}{3}$ Elbling, $\frac{1}{3}$ Gutedel, $\frac{1}{3}$ Sylvaner	Stark Sauerwurm, keine	19. 10., Sauerfäule	—	„	66,4	1,09
150	Repperndorf, Berg, süd w. Abhang	Kalkhaltiger Lehm Boden, 1908 Stalldünger	Sylvaner mit $\frac{1}{10}$ Elbling	Peronospora, Lederbeerenkrankheit hie und da, 3 mal gespritzt	25. 10., im oberen Drittel zieml. Edelfäule	—	„	56,4	1,23
151	„ Klinggraben, fast ebene, etw. südl. Lage	Kalkhaltiger schwerer Boden, 1908/9 Stalldünger	Sylvaner und wenig Elbling	Peronospora, 4 mal gespritzt	25. 10.	—	„	56,3	1,43
152	„ Ehrieder, zieml. ebene Lage, wenig südl. geneigt	Kalkhaltiger Lehm Boden, 1909 Stalldünger	Sylvaner	Peronospora, stellenweise Lederbeerenkrankheit, 5 mal gespritzt	25. 10.	—	„	66,8	1,04
153	Retzbach, Kohlenberg, südl. Hang	Kalkhaltiger Boden, Herbst 1908 Stalldünger	Nur Elbling	Peronospora, gespritzt	4. 11.	—	„	62,0	1,19
154	„ Berg, südl. Hang	Kalkhaltiger Boden	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{2}$ Elbling	„	4. 11.	—	„	55,9	1,37
155	„ Klotz, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1907 Stalldünger	75% Sylvan., 25% Elbling	„	3. 11.	—	„	48	1,50
156	Retzstadt, Langenberg	Kalkhaltiger, steiniger Boden, vor 1 Jahr Stalldünger	Meist Sylvaner	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt	3. 11.	—	„	56,1	1,42
157	„ Dündel	Kalkhaltiger, steiniger Boden	Sylvaner, Elbling	„	4. 11.	—	„	56,5	1,42
158	„ Erbsenberg, zieml. ebene Lage	Kalkhaltiger, steiniger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	Meist Sylvaner	Lederbeerenkrankheit, keine	3. 11.	—	„	60,3	1,31
159	Reichelheim, Brückenberg, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{2}$ Gutedel	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	2. 11., Sauerfäule	—	„	59,2	1,49
160	„ Tal, westl. Lage	„	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{2}$ Elbling	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	„	—	„	55,0	1,5
161	„ Holzberg, nördl. Lage	Lehm Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	„	„	„	—	„	55,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
162	Rimpar, Geisberg oder Grund, südwestl. Lage	Schwerer Boden, 1908 zur Hälfte Stalldünger	Elbling	Teilweise Peronospora, 3mal gespritzt	2. 11., Sauerfäule	—	Weiß	39,1	1,68
163	„ Wesen, südöstl. Lage	Schwerer Boden, 1907 Stalldünger	Elbling u. Sylvaner	Teilweise Peronospora, 3mal gespritzt	„	—	„	59,7	1,27
164	„ Kobersberg, südl. Lage	Kalkh. schwerer Boden, 1908 $\frac{2}{3}$ Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Elbling $\frac{1}{3}$ Sylvaner	„	„	—	„	48,6	1,36
165	Rödelsee, Esel	Lehmboden	Gemischt	Gegen Peronospora gespritzt	28. 10.	—	„	64,0	1,12
166	„ Im Tal, südl. Lage	Lehmboden, nur Stalldünger	Sylvaner	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespr.	28. 10.	—	„	71,2	1,37
167	„ Küttenbaum, südl. Lage	Keuperboden, nur Stalldünger	„	—	28. 10.	—	„	78,5	0,90
168	„ Hoheleite	Keupergebiet, 1908 Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespr.	3. 11.	—	„	74,5	1,30
169	„ Küchenmeister,	Kalkh. Lehmboden, 1905 Stalldünger	„	„	5. 11.	—	„	75,0	1,11
170	Röllfeld, Hoben	Mittelschwerer Boden, 1907 Stalldünger	50% Moselriesling, 25% Gutedel, 25% Elbling	Gegen Peronospora gespritzt	14. 10., Sauerfäule	—	„	53,0	1,25
171	„ Wefner	Schwer. Sandboden, 1908 Stalldünger	Portugieser	„	8. 10., etwas Sauerfäule	—	„	40,0	1,20
172	„ „	Sandiger Kalkboden, 1907 Stalldünger	50% Moselriesling, 50% Elbling	„	16. 10., Sauerfäule	—	„	43,0	1,3
173	Schmachtenberg, Altengrund, südl. Lage	1908 $\frac{1}{6}$ mit Stalldünger gedüngt	Elbling und Sylvaner	Etwas Sauerwurm	4.—6. 11., obere Lage	—	„	70,1	0,90
174	„ Leitenbach, südl. Lage	1908 $\frac{1}{3}$ mit Stalldünger gedüngt	„	„	3. 11.	—	„	69,0	1,18
175	Schonungen, Mainleite	Kalkhaltiger Boden, eine Hälfte mit Stalldünger, 2. Hälfte mit Chiles. und Kainit	$\frac{2}{3}$ Elbling, $\frac{1}{3}$ Sylvaner	Peronospora, 3mal gespritzt	8. 11., Sauerfäule	—	„	48,6	1,37
176	„ Affenleite	Kalkhaltiger Boden, 1909 Stalldünger	„	Sauerwurm und Peronospora, gegen letztere 3mal gespritzt	8. 11.	—	„	61,6	1,15
177	„ Setznagel	Kalkhaltiger Boden, vor 3 Jahren Stalldünger	„	Sauerwurm und Peronospora, gegen letztere 4mal gespritzt	8. 11., Sauerfäule	—	„	61,0	1,26
178	Schweinfurt, Bramberg, südl. Lage	Kalkh. Lehmboden, Winter 1908/9 Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Sylvaner, $\frac{1}{3}$ Elbling	Heu- u. Sauerwurm, Peronospora, gespritzt	4. 11.	—	„	41,5	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 lösliche)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
179	Schweinfurt, Innere Mainleite, südliche Lage	Kalkh. Lehm Boden, Winter 1908, 9 Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Sylvaner, $\frac{1}{3}$ Elbling	Heu- und Sauerwurm, Peronospora, gespritzt	4. 11.	—	Weiß	68,3	1,30
180	„ Lethleite, westl. Lage	„	„	„	4. 11.	—	„	65,8	1,43
181	Segnitz, Pfaffenberg, südl. Lage	Lehm Boden	Sylvaner	Peronospora, mehrmals gespr.	28. 10.	—	„	59,5	1,33
182	„ Dietental, westl. Lage	„	„	„	27. 10.	—	„	60,5	1,45
183	„ Einöder, östl. Lage	„	Gemischt, viel Sylvaner	„	27. 10.	—	„	51,0	1,30
184	„	Letten- u. Stein-Unterlage	Meist Elbling	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbr. gespritzt	27. 10.	—	„	44,0	1,9
185	Seinsheim, Am Berg, östl. Lage	Mittelschwerer Boden, 1909 Stalldünger	Sylvaner, Elbling, Traminer	„	28. 10.	—	„	58,0	1,22
186	„ Bergbrunnlein	Schwerer Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	Sylvaner	„	28. 10.	—	„	60,0	0,96
187	Sommerach, südwestl. leichte Hügel-lagen	Sandboden, vor 3 Jahren Stalldünger	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{2}$ Elbling	Sauerwurm und Peronospora, letztere mit Kupferkalkbrühe bekämpft	28. 10.	—	„	59,5	1,47
188	„ verschiedene südwestl. ebene Lagen	Sandboden, vor 2 Jahren Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Sylvaner, $\frac{1}{3}$ Elbling	Viel Sauerwurm, gegen Peronospora mit Kupferkalkbr. gespritzt	28. 10.	—	„	66,8	1,28
189	„ Am Holz, südwestl. Berg-lage	Lehmiger Boden, vor 4 Jahren Stalldünger	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{2}$ Elbling	Sauerwurm und Peronospora, gegen letztere mit Kupferkalkbrühe gespritzt	28. 10.	—	„	64,1	1,44
190	„ Rothenbühl, südöstl. hohe Lage	Lehmiger Boden, vor 2 Jahren Stall-dünger	70% Sylv., 30% versch. Sorten	„	28. 10., Sauerfäule	—	„	63,2	1,46
191	Sommerhausen, Stachelberg, östl. Berglage	Stein. Lehm Boden, 1908 Stalldünger 1909 Thomasmehl	Sylvaner u. Elbling	—	18, 19. 10., Sauerfäule	—	„	65,0	0,99
192	„ Schönleite	Sandiger Lehm Boden, 1907 Stalldünger	„	—	18. 10.	—	„	64,5	1,17
193	„ Neuenberg, östl. Lage	Schwerer Boden, 1908 Stalldünger	Gemischte Sorten	—	19. 10.	—	„	55,8	1,71
194	Stammheim, geringstes Ge-wächs	—	—	—	—	—	„	49,0	1,43
195	„ mittleres Ge-wächs	—	—	—	—	—	„	55,3	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 Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
196	Stammheim, bestes Gewächs der Gegend	—	—	—	—	—	Weiß	63,4	1,33
197	Steinbach, Nonnenberg	Keuperboden, vor 2 Jahren Stalldünger, im vorigen Jahre zur Hälfte Kunstdünger	Elbling, Sylvaner u. Traminer	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	26. 10.	—	"	64,0	1,15
198	Stetten, Roptal, südl. Lage	Leichter Boden	1/2 Sylvaner 1/2 Elbling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe 3 mal gespritzt	29. 10., etw. Sauerf.	—	"	57,5	1,7
199	" Klaub, nord-östl. Lage	Schwerer Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	"	"	"	—	"	54,5	1,5
200	" Weizenkeht, nordwestl. Lage	Lehmboden	"	"	"	—	"	51,4	1,3
201	Sulzfeld, Sonnenberg, südl. Lage, leichte Steigung	Mittelschwerer Boden, vor 3 Jahren Stalldünger, vor 2 Jahren Thomasmehl, vor 1 Jahr Kunstdünger	Sylvaner	Ziemi. stark Heu- und Sauerwurm, gegen Peronospora 3 mal gespritzt	29. 10., Sauerfäule u. etw. Edelf.	—	"	74,2	1,2
202	" Berg, östl. Lage	Vor 2 Jahren Stalldünger, 1908 Kalidüngung	"	Sauerwurm	27. 10., Sauerfäule	—	"	68,0	1,10
203	" Steg, östl. Lage	Steiniger Lehmboden, 1907 Stalldünger, 1908 Thomasmehl	4/5 Sylvaner 1/5 Elbling	Peronospora, 4 mal m. Kupferkalkbrühe gespr.	"	—	"	63,0	1,32
204	Sulzthal, Ermstal, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Boden, ein Teil vor 2 Jahren Stalldünger, ein Teil im letzten Jahre, ein Teil vor 10 Jahren Stalldünger	Sylvaner u. Elbling	"	4. 11.	—	"	63,9	1,44
205	" Ermstal, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Boden, ein Teil vor 3 Jahren, ein Teil vor 6 Jahren Stalldünger	"	Peronospora, 2 mal m. Kupferkalkbrühe gespr.	4. 11.	—	"	47,7	1,78
206	" Frohnberg u. Bug	Kalkhaltiger Boden, vor längerer Zeit Stalldünger	Elbling	Blattfallkrankh., 3 mal m. Kupferkalkbrühe gespr.	4. 11., Sauerfäule	—	"	45,5	1,53
207	Thüngen, Weisberg, südl. Lage	Kalkhaltiger Boden, Thomasmehl und Kalidünger	2/3 Sylvaner	Peronospora, 3 mal m. Kupferkalkbrühe gespr.	30. 10.	—	"	53,3	1,55
208	" Neuberg, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1907 Stalldünger	—	—	30. 10., etw. Sauerf.	—	"	34,2	1,65
209	Thüngersheim, Ravensburg, östl. Lage	"	Sylvaner, Gutedel, Elbling	—	28. 10., etw. Sauerf.	—	"	63,9	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
210	Thüngersheim, ebene Lage	Sandboden, im verfl. Jahre Stalldünger	Elbling	Peronospora, 3 mal gespritzt	26. 10.	—	Weiß	49,5	1,46
211	„ ebene Lage	Sandboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Meist Elbling	Peronospora und Sauerwurm, 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	27. 10., Sauerfäule	—	„	57,3	1,52
212	„ Sommerhöll	Röt-Boden, 1908 Stalldünger	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{2}$ Elbling	Peronospora mehrmals gespr.	„	—	„	56,9	1,42
213	Trennfurt, Garten, ebene Lage	Mittelschwerer Boden, 1907 Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Sylvaner, $\frac{1}{3}$ Gutedel	Oidium, geschwefelt	22. 10.	—	„	75,0	1,09
214	„ Garten, ebene Lage	„	Bouquet-Trauben	„	22. 10.	—	„	67,5	1,49
215	„ Hangen, westl. Lage	Sandiger Boden	Gemischt	—	18. 10.	—	„	46,7	1,39
216	Unterdürnbach, Winterleite, nördl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	$\frac{1}{2}$ Sylvaner, $\frac{1}{2}$ Elbling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	29. 10., Sauerfäule	—	„	52,5	1,06
217	Untereisenheim, Gern, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1909 Stalldünger	Vorwiegend Sylvaner	Etwas Peronospora u. Sauerwurm, 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	3. 11., etwas Sauerfäule	—	„	52,9	1,33
218	„ Werleinsberg, südl. Lage	„	„	Etwas Peronospora u. Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. 11., etwas Sauerfäule	—	„	52,6	1,49
219	„ Beckenstück u. Hertleinsberg, südöstl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 mit Sup., Kali- u. Stickstoffdünger gedüngt	$\frac{1}{2}$ Elbling, $\frac{1}{2}$ Sylvaner	Peronospora u. Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	4., 5. 11., Sauerfäule	—	„	49,6	1,52
220	Unterleinach, Berg, nordw. Lage	Kalkh. Leimboden, vor 3 Jahren z. T. Kalkdünger	Vorwiegend Elbling und etw. Sylvaner	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	28. 10., etwas Sauerfäule	—	„	53,8	1,50
221	„ Im oberen Tal, an der Straße n. Remlingen, östl. Richtung	Kalkh. Leimboden, vor 4 Jahren Stalldünger	70 % Sylvaner, Gutedel, Elbling	„	28. 10.	—	„	59,7	1,37
222	„ Hintere Steige, südwestl. Lage	Kalkh. Leimboden, 1901 Stalldünger, 1909 Chiles. und Superphosphat	Gemischt	„	28. 10., Sauerfäule	—	„	47,4	1,64
223	Veitshöchheim, Böden, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	$\frac{3}{4}$ Elbling, $\frac{1}{4}$ Sylvaner	Wenig Peronospora, 6 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	29. 10., Edel- u. Sauerfäule	—	„	80,6	0,95
224	„ Kerzenleite u. etwas Talberg, nordw. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1907 Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Sylvaner, $\frac{1}{3}$ Elbling	Wenig Peronospora, 5 mal gespritzt	„	—	„	69,5	1,10
225	„ Fachtel, westl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1905 Stalldünger	Meist Sylvan., ferner Elbling u. Portugieser	Peronospora, 4 mal mit Kupferkalkbr. gespritzt	„	—	„	73,1	1,07

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oelsä)	Freie Säuren (g in 100 cem)
226	Veitshöchheim, In den Höfen, west-südwestl. Lage	Kalkh. Leimboden, alle 4 Jahre Stalldünger, dazwischen Sup., Kalis. u. schwefels. Ammoniak	Elbling	Peronospora, wiederholt und mit Erfolg gespritzt	3. 11., Edel- u. etw. Sauerfäule	—	Weiß	68,4	1,21
227	„ „	„	Sylvaner	„	6. 11., Edel- u. etw. Sauerfäule	—	„	71,4	1,02
228	„ „	„	Traminer	„	„	—	„	75,0	1,25
229	„ „	„	Riesling	„	8. 11., Edel- u. etw. Sauerfäule	—	„	75,8	1,42
230	Versbach, Altenberg	Kalkhaltiger Boden, 1907 Stalldünger	Gemischt	Etwas Peronospora, gespritzt	29. 10.	—	„	62,6	1,12
231	„ Altenberg	Kalkhaltiger Boden, 1906 Stalldünger	„	„	30. 10.	—	„	60,8	1,15
232	„ Grohberg	Kalkhaltiger Boden, 1909 Stalldünger	„	„	30. 10.	—	„	57,5	1,14
233	Volkach, Berg, südwestl. Lage	Kalkhaltiger Boden, vor 2 Jahren Stalldünger	50% Sylvaner, 50% Elbling	Peronospora, Heu- u. Sauerwurm, 4 mal gespritzt	2. 11., Sauerfäule	—	„	73,6	0,99
234	„ Gebäum, nördl. Lage	Leimboden, vor 2 Jahren Stalldünger	„	„	„	—	„	61,4	1,49
235	„ Eschbach, nordw. Lage	Mittelschwerer Leimboden, 1908 Stalldünger	50% Sylvaner, 50% Elbling	Peronospora, Heu- u. Sauerwurm, 6 mal gespritzt	„	—	„	65,0	1,54
236	Wasserlos, Schloßberg	Löß, 1908 Stalldünger	Frühburgunder	—	19. 10., etwas Edel-fäule, viel Sauerfäule	—	Rot	76,6	0,79
237	„ Schloßberg, südl. Lage	Tonschiefer, mit Amm.-Sup. u. Kalisalz gedüngt	<sup>9</sup> / <sub>10</sub> Riesling, <sup>3</sup> / <sub>10</sub> Sylvaner, <sup>1</sup> / <sub>10</sub> Traminer	—	8. 11., Sauerfäule	—	Weiß	71,2	0,92
238	Wiesenbronn, Wachhügel (Dürrbach), südw. Lage	Keuper, im Vorjahre Stalldünger	80% Sylvaner, 20% Elbling	Peronospora, hie und da Sauerwurm, gespritzt	27. 10., etw. Sauerf.	—	„	64,3	1,38
239	„ Dürrbach u. Letschen	„	75% Sylvaner, 25% Elbling	„	„	—	„	61,9	1,21
240	„ Hegol, westl. Lage	„	80% Sylvaner, 20% Elbling	Peronospora, teilweise Sauerwurm, gespritzt	„	—	„	52,0	1,42
241	Winterhausen, Bramberg, östl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	Sylvaner	Gelbsucht	26. 10., Sauerfäule	—	„	60,1	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, Schilfenwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchtle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
242	Winterhausen, Neulein, östl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1906 Stalldünger	Sylvaner mit etw. Elbling	Gelbsucht	26. 10., Sauerfäule	—	„	51,7	1,32
243	„ Häuserberg, östl. Lage	Kalkhaltiger Boden, 1907 Stalldünger	Sylvaner	„	„	—	„	52,2	1,52
244	Wipfeld, Lange Weinberge	Lehmboden, 1906 Stalldünger	Elbling und Sylvaner	Peronospora, gespritzt	3. 11.	—	„	54,5	1,47
245	„ Roth	Lehmboden, 1907 Stalldünger	„	„	2. 11.	—	„	44,6	1,78
246	„ Nodpreuth u. Schmid	Lehmboden, 1908 Stalldünger	„	„	2. 11.	—	„	59,0	1,58
247	Wirmsthal, südl. Bergabhang, es wurden Traub. anst. Most eingesandt	Kalkhaltiger Boden, 1908 Stalldünger	Sylvaner	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	4. 11.	—	„	53,5	1,75
248	Würzburg, Abtsleite	Schwer. Kalkboden, teils 1908, teils 1909 Stalldünger	Gemischte Sorten, vorwiegend Sylvaner	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	5. 11.	—	„	71,3	1,05
249	„ Harfe	Kalkhaltiger Lehmboden, 1906 Stalldünger	Riesling, Sylvaner, Traminer	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	20. 11.	—	„	79,7	0,86
250	„ Heinrichsleite, südl. Lage	Kalkhaltiger Lehmboden, vor 3 Jahren Stalldünger	$\frac{2}{3}$ Sylvaner, $\frac{1}{3}$ Elbling	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	28. 10., Sauerfäule	—	„	67,5	1,07
251	„ Innere Leiste	Kalkhaltiger Lehmboden, alle 3 Jahre Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, gegen Peronosp. 4 mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	19., 20. 11., Trocken- u. Sauerfäule	—	„	76,9	0,71
252	„ „	„	Sylvaner	„	19. 11., Trocken- u. Sauerfäule	—	„	77,4	0,81
253	„ Felsen-Leiste	„	„	„	18. 11., Trocken- u. Sauerfäule	—	„	72,2	0,78
254	„ Lindleinsberg	Kalkhaltiger Lehmboden, 1907 Stalldünger	Sylvaner und Elbling	Gegen Peronospora 3 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	4. 11., die Hälfte der Ernte Sauerfäule	—	„	74,3	1,12
255	„ Neuberg	„	Riesling, Sylvaner	„	17. 11., $\frac{1}{4}$ der Ernte Sauerfäule	—	„	79,0	0,80
256	„ „	Kalkhaltiger	—	—	—	—	„	78,4	0,99
257	„ Pfaffenberg	Kalkhaltiger Lehmboden, 1906 Stalldünger	Sylvaner und Elbling	Peronospora, 3 mal mit Kupferkalkbr. gespritzt, 1 mal geschwefelt	6. 11., $\frac{1}{3}$ der Ernte Sauerfäule	—	„	73,8	1,05
258	„ Pfaffenberg, südl. Lage	Kalkh. Lehmboden, vor 4 Jahren Stalldünger	$\frac{3}{5}$ Sylvaner, $\frac{1}{5}$ Elbling, $\frac{1}{5}$ Gutedel	Peronospora, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	29. 10., Sauerfäule	—	„	65,5	1,02

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (grade beiste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
259	Witzsburg, Roßberg-Rain	Mittelschwerer Lehm Boden, 1908 Stalldünger	Gemischte Sorten, vorwiegend Sylvaner	Gegen Peronospora mit Kupferkalkbrühe gespritzt	3. 11.	—	Weiß	76,1	1,02
260	„ Schalksberg	Kalkhaltiger Lehm Boden	Gemischt	Etwas Peronospora, Sauerwurm, 4mal mit Kupferkalkbrühe gespr.	3.—5. 11., Trocken- u. Sauerfäule	—	„	81,5	0,93
261	„ „	„	Riesling	„	5., 6. 11., Trocken- u. Sauerfäule	—	„	83,9	0,84
262	„ Schloßberg	Kalkhaltiger Boden	Gemischt	„	22. 11., Trocken- u. Sauerfäule	—	„	68,6	1,00
263	„ Stein	Kalkhaltiger Lehm Boden	Riesling	„	10.—13. 11., Trocken- u. Sauerfäule	—	„	77,7	0,83
264	„ „	Kalkhaltiger Lehm Boden, 1909 Stalldünger	Riesling und Sylvaner	Gegen Peronospora 3mal mit Kupferkalkbr. gespritzt, 1mal geschwef.	18. 11., 1/4 der Ernte Sauerfäule	—	„	79,7	0,73
265	Ziegelanger, Ob. Wethberg, auch Schloßberg, südöstl. Abhang	Mittelschwerer Boden, alle 3—5 Jahre Stalldünger	Sylvaner, Elbling, 1/10 Portugieser	Peronospora und Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe gespritzt	2. 11.	—	„	70,2	1,28
266	„ Wethberg, süd. Abhang	Lehm Boden, alle 3—5 Jahre Stalldünger	Elbling, Sylvaner, Portugieser	„	2/3. 11.	—	„	69,1	1,27
267	„ Wethberg, südöstl. Abh.	„	„	„	2/3. 11.	—	„	65,0	1,42

B. Pfalz.

Bericht der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation Speyer. Prof. Dr. Halenke.

Allgemeine Bemerkungen.

Mußte schon in dem vorjährigen Berichte das Jahr 1908 für den pfälzischen, wie für den gesamten deutschen Weinbau im allgemeinen als ein ungünstiges bezeichnet werden, so gilt dies noch in ausgesprochenerem Maße für die meisten pfälzischen Moste des Herbstes 1909, und der jüngste Jahrgang kann wahrlich auf ein rühmliches Epitheton keinen Anspruch erheben. In den Ursachen für diese betrübliche Tatsachen besteht nur insofern ein ersichtlicher Unterschied, als die Ernte des Jahres 1908 unter dem ausgesprochenen Zeichen der Peronospora stand und ganz ungewöhnlich stark durch das wiederholte allgemeine und intensive Auftreten dieses gefürchteten Schädlings, besonders auch auf den Trauben, beeinflusst worden war,

während dank der allgemeinen und systematischen Bekämpfung der Peronospora die schädlichen Wirkungen derselben stark zurücktraten. Dagegen machten sich bei dem Jahrgange 1909 die Wirkungen des Sauerwurmes in seinen verschiedenen Stadien empfindlich bemerkbar, ja es können die Wirkungen dieses tierischen Rebsehdlings als geradezu verheerende angesehen werden und man wird sich kaum einer Übertreibung schuldig machen, wenn man, soweit pfälzische Moste in Betracht kommen, das Jahr 1909 schlechthin als ein Mißjahr bezeichnet. Ganz besonders haben unter diesen Verhältnissen die Portugiesertrauben gelitten und selbst die erfahrendsten Weinleute werden sich keines Jahrganges zu erinnern vermögen, in welchen, ganz abgesehen von den minimalen Mengen der geherbsteten Moste aus den Portugiesertrauben diese Moste in der Pfalz qualitativ so schlecht abgeschnitten haben als im Jahre 1909.

Nachstehend sei ein kurzes Bild von der Entwicklung der Trauben in unserem Weinbaugebiete für das Jahr 1909 gegeben.

Wenn auch die für die Pfalz ungewöhnlich strenge und andauernde Winterkälte in manchen Gemarkungen und Lagen, namentlich an den alten Rebstöcken, erhebliche Frostschäden zur Folge hatte, so war der Stand der Reben im Frühjahr 1909 im allgemeinen doch als ein guter, zufriedenstellender zu bezeichnen und es waren sehr viele Samen (Gesehine) zu bemerken. In den ersten Tagen des Monats Mai traten dann leider unerwartet starke Nachtfröste ein, deren Wirkung zwar zum Teil durch Nebelbildung am Morgen erheblich abgeschwächt wurde, welche aber gleichwohl in vielen Gemarkungen, besonders in den der Ebene zu gelegenen, wie Ellerstadt, Gönnheim, Friedelsheim, einigen Weinorten hinter Landau, sowie auch in der Nordpfalz (Lauterecken, Bolanden) beträchtlichen Schaden anrichteten. Der Frostschaden wurde teilweise dadurch wieder abgeschwächt, daß die aus den Nachaugen entwickelten Triebe erfreulicherweise sich als recht fruchtbar erwiesen. Die Hoffnung der Winzer stieg wieder, sollte indessen bald wieder begründeten Besorgnissen Platz machen. Von Mitte Juni 1909 an herrschte ein sehr nasses und kaltes Wetter und abgesehen von einigen besseren Lagen, in denen die Blüte schon vor Eintritt des schlechten, ungünstigen Wetters, wenigstens zum Teil abgeschlossen war, wurde hierdurch die Traubenblüte in den meisten Lagen des pfälzischen Weinbaugebietes ungünstig beeinflusst. Hierzu kam in dieser Zeit noch das bereits erwähnte intensive Auftreten des Sauerwurms, schlechthin auch Wurm genannt, mit seinen schädlichen Einflüssen auf die Entwicklung der Traube, während die Peronospora aus den ebenfalls bereits angeführten Gründen einen erheblichen, umfassenden Schaden fast nirgends veranlaßte. Trotz aller der vorstehend registrierten ungünstigen Umstände konnte der Stand der Reben noch bis Ende August als ein verhältnismäßig befriedigender bezeichnet werden, und es war bei günstigem Wetter immer noch etwa ein halber Herbst zu erhoffen. Am besten von den in der Pfalz angebauten Rebsorten standen um diese Zeit die Portugieser und gerade diese sollten von der nachfolgenden Ungunst der Verhältnisse am meisten getroffen werden.

Seit Ende August und im Laufe des September herrschte mit wenig Unterbrechung in dem gesamten Weinbaugebiete eine derart schlechte Witterung, daß man

allenthalben kaum mehr auf ein halbwegs befriedigendes Herbstergebnis zu hoffen wagte. Die ungünstige Witterung wirkte nicht nur hemmend auf die Entwicklung der Trauben und besonders ihrer Reife, sondern begünstigte auch, um den Schaden voll zu machen, ganz außerordentlich die Entwicklung der Schädlinge, an deren Spitze des Sauerwurms. Fast überall, namentlich auch in den besseren, von der Natur bevorzugten Lagen, wie Deidesheim und Forst, richtete der Sauerwurm aller nur erdenklichen Bekämpfungsmittel zum Trotze unberechenbaren Schaden an. Infolge des Zerstörungswerkes des Wurms war, ohne Übertreibung, kaum mehr ein normal aussehender Wingert anzutreffen. Dazu gesellte sich noch, begünstigt durch die nasse und kalte Witterung, die ausserordentlich stark um sich greifende Traubenfäule. Um aus dem schädlichen Zusammenwirken der verschiedenen ungünstigen Umstände nur etwas zu retten, wurde an vielen Orten schon Ende September zur Lese und zwar zunächst derjenigen der Portugiesertrauben geschritten, deren Moste infolge der mangelhaften Reife nur geringe Mostgewichte zeigten, während auffälligerweise der Säuregehalt trotz der Unreife der Trauben sich als verhältnismäßig gering erwies. Aber nicht nur das Ergebnis aus den Portugiesertrauben, sondern auch der Weißherbst war quantitativ wie qualitativ ein durchaus unbefriedigender, so zwar, daß in manchen Gemarkungen gar nicht gelesen wurde, da trotz des ursprünglich guten Behanges im Hinblick auf die verheerende Wirkung des Sauerwurms eine Lese sich gar nicht gelohnt haben würde. Aber auch in unseren Qualitätsweinbaugebieten, wie Deidesheim, Wachenheim, Ruppertsberg usw. war das Herbstergebnis ein sehr ungünstiges und es wurde kaum  $\frac{1}{4}$  derjenigen Menge geherbstet, die für Durchschnittsjahre normal ist.

Zu bemerken ist noch, daß die Nachfrage nach Portugiesermosten, wie auch nach Weißmosten eine rege war und daß trotz der geringen Qualität verhältnismäßig gute Preise bezahlt wurden. Infolge der schlechten Beschaffenheit waren die Portugieser nur auf Weißwein zu verarbeiten und es ist aus Interessentenkreisen vielfach der Wunsch laut geworden, daß die aus Portugiesertrauben resultierenden Weine ohne Unterschied der Art ihrer Herstellung nicht den Beschränkungen des § 8 des Weingesetzes vom 7. April 1909 unterworfen sein möchten.

Als eine auffällige Erscheinung hat sich ergeben, daß auch in den rationell betriebenen Kellereien und trotz der erforderlichen Aufmerksamkeit in der Behandlung der Weine, die neuen Weine des Jahres 1909 sich vielfach mit Essigstich behaftet zeigen, was wohl darauf zurückzuführen sein dürfte, daß schon die Moste mit zahlreichen Essigbakterien behaftet sind und daher schon den Keim für den späteren „Stich“ in sich tragen.

In der nachstehenden Tabelle sind die Ergebnisse der Mostuntersuchungen für das Jahr 1909 in Zahlen niedergelegt:

Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotweih, Weißweih, Schillerweih)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öehle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
1	Albisheim, Weisserdkraut	Kalkstein- und Lettenboden, Stall- u. Kunstdünger	Gemischt, meist Österreicher	Peronospora, mehrmaliges Spritzen	23. 10., Trauben gesund	Blüte verregnet, kalte Witterung	Weiß	64,0	0,75
2	Alsens, Mehrenbach	Lettenboden, Stalldünger	Franken	Keine	21. 10., Trauben unreif, Sauerf.	Kaltes Frühjahrswetter	„	58,9	1,18
3	„ Tal	Lehmboden, Stalldünger	Franken und Riesling	Keine	„	„	„	66,7	0,90
4	Appenhofen, Neuweg	„	Gutedel und Österreicher	Peronospora und Sauerwurm, Spritzen mit Bordel.-Brühe	6. 10., Trauben gesund	Ungünstiger Sommer und Herbst	„	48,4	1,80
5	„ Rübenberg	„	Österreicher	„	„	Ungünstige Witterung	„	52,2	1,68
6	Arzheim, Kastanienhaide	Kiesboden, Stalldünger	Gutedel und Österreicher	Sauerwurm, mehrmal. Spritz. u. Schwefeln	7. 10., Trauben gesund	„	„	59,2	1,21
7	„ Seligmacher	Lettenboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	48,2	2,11
8	„ Unterer Serflingen	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	54,5	1,69
9	Asselheim, Brotsack	Lehm- u. Kalkboden, Stall- u. Kunstdünger	Portugieser	Keine	5. 10., Sauerfäule	Regnerische Witterung	Rot	57,8	1,39
10	„ am Höllenberg	Letten- u. Sandboden, Stalldünger	Österreicher	Keine	13. 10., Trauben gesund	„	Weiß	81,0	0,92
11	Bad Dürkheim Neuberg	Sandboden	Portugieser	—	23. 9., Sauerfäule	Starke Niederschl. verhind. das Ausreifen	Rot	56,3	0,94
12	„ Schmidbuckel	Sand u. Kiesboden, Stalldünger	„	—	1. 10., Sauerfäule	„	„	61,3	0,92
13	„ hohe Sandlagen b. Seebach	Sandsteinboden, —	„	—	2. 10., Sauerfäule	„	„	60,0	1,00
14	„ Schenkenböhl	Letten- u. Lehm- boden	Österreicher	Sauerwurm, —	6. 10., Sauerfäule	„	Weiß	63,7	1,06
15	„ Forst	Sand- u. Lehm- boden	Österreicher (Vorlese)	„	13. 10., Sauerfäule	—	„	82,9	0,90
16	Bedesbach, Kandelsrech	Schieferboden, Stalldünger	Riesling und Österreicher	Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	26. 10.,	—	„	67,8	0,93
17	Berghausen, Narrenberger	—	—	—	—	—	„	50,4	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 Obst)	Freie Säuren (g in 100 com)
18	Berghausen, Narrenberger	—	Gemischter Satz	Sauerwurm, Spritzen mit Bordel.-Brühe	6. 10., Sauerfäule	—	Weiß	64,6	1,03
19	„ „	—	—	—	—	—	„	57,9	1,20
20	„ Oberer Berg	Kalkhaltiger Boden, Stalldünger	Gemischter Satz, meist Traminer	Peronospora, Bordel.-Brühe u Schwefeln	11. 10., ziempl. gesund	Schlechtes Sommerwetter	„	61,0	1,27
21	Bergzabern, Unterlage im Letten	Lettenboden, Stalldünger	Österreicher u. Gutedel	Sauerwurm, Spritzen mit Bordel.-Brühe	6. 10.	—	„	54	1,73
22	„ mittlere Lage, obere Untergewann	„	„	„	6. 10.	—	„	55,8	1,64
23	„ Obere Lage im Altenberg	Kalksteinboden, Stalldünger	Malvasier u. Österreicher	„	6. 10.	—	„	64,1	1,24
24	Birkweiler, Kastanienbusch	Roter Kiesboden, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	Sauerwurm	11. 10., Sauerfäule	Nasser Sommer	„	63,2	1,32
25	„ Daschberg, Herrenberg, Schweigacker	Steiniger Sand-, Kalkstein- u. Lehm Boden	Gemischter Satz	„	„	„	„	62,7	1,35
26	Bissersheim, —	Lettenboden Stalldünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm	29. 9.	Ungünstige Witterung	Rot	67,0	0,68
27	„ —	Sandboden, Stalldünger	Österreicher u. Gutedel	—	8. 10.	„	Weiß	61,1	1,15
28	„ —	—	—	—	—	—	„	62,4	1,02
29	Bobenheim a. Berg, Bergpfad	Lehm Boden, Stall- u. Kunstdünger	Portugieser	Keine	7. 10., Trauben angefault	Viel Regenwetter	Rot	61,2	1,30
30	„ Leiningener Weg	Sand- und Lehm Boden	Weißtrauben	„	„	Kühle Witterung	Weiß	62,8	1,41
31	Bolanden, Schloßberg	Lehm- u. Schieferboden	Gemischter Satz	„	22. 10., Traub.unreif, keine Fäule	Öfterer Frost und Regen	„	66,0	1,03
32	„ Wingertsberg	Lehm- u. Kiesboden	„	„	„	„	„	64,5	1,45
33	Böchingen, Hölle u. Aecht Morgen	Kalkboden, Stalldünger	Österreicher	Oidium, Peronospora, Heu- u. Sauerwurm, Schwefeln und Spritzen	10. 10., Traub.unreif, Naß- und Trockenfäule	Kälte und Regen	„	56,5	1,39
34	„ im Kreuz mittl. Lage	Lehm Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	44,8	1,86
35	„ geringe Lage	„	„	„	7. 10., Traub.unreif, Naß- und Trockenfäule	„	„	50,1	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 Gohle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
36	Burrweiler, Feldlage	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Heu- u. Sauerwurm, Spritzen mit Bordel.-Brühe	5. 10., Trauben schlecht gereift, Wurm-fäule	Kälte und Regen	Weiß	59,5	1,21
37	„ Berglage, Schäber	Granit-, Kies- u. Tonboden, Stalldünger	„	„	8. 10., Traub. besser gereift, Wurm-fäule	„	„	64,1	1,10
38	Bayerfeld-Steckweiler, Adelsberg und Michelsberg	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Spritzen mit Bordel.-Brühe	2. 11., Wenig Fäule	Schlechtes Herbstwett., Oktoberwett. wirkte günst.	„	73,0	1,04
39	Dackenheim, Grub	Lehm- und Lettenboden, Stalldünger	Portugieser	Keine	Trauben gesund	—	„	69,4	0,56
40	„ Dreh	Lehmboden	Gemischter Satz	—	—	—	„	66,4	0,97
41	Deidesheim, —	—	—	—	Anf. Okt.	—	„	82,6	0,75
42	„ —	—	—	—	„	—	„	82,2	0,88
43	„ —	—	—	—	„	—	„	73,6	0,81
44	„ geringe Lagen	Buntsandstein, Lehm u. Letten, Stalldünger	Gemischter Satz	Sauerwurm, keine	10. 10., teilweise faul	Häufiger Regen	„	74,2	0,76
45	„ Forster Straße	„	Sylvaner und Riesling	„	„	„	„	95,8	0,92
46	„ Hohenmorgen	„	Riesling	„	18. 10., teilweise Wurm-fäule	„	„	106,7	0,94
47	„ Forster Straße	Untere Schicht: Letten u. Kies, obere Schicht: Sandboden,	Franken und Riesling	Stark von Sauerwurm befallen, keine	10. 10., Sauerfäule	„	„	90,2	0,89
48	„ Haide	Sandboden,	Franken und Traminer	„	10. 10., Wurm-fäule	Regen und Frostwetter	„	69,0	0,99
49	Diedesfeld, Hum-lau, Rebstöckl, Eiderbach	Sandboden, Kunstdünger	Portugieser	Peronospora, Sauerwurm,	23. 9., Wurm-fäule	„	„	61,2	1,07
50	„ Unteres Wetterkreuz	Sand- und Kiesboden,	Österreicher und Riesling	„	26. 9., teilw. Fäule	„	„	52,2	1,26
51	„ Steppeswiese	Kiesboden,	Riesling und Österreicher	Wurm- und Sauerfäule,	27. 9., Sauerfäule	Viel Regenwetter	„	58	1,61
52	„ Breitstück, Eiderbach, Schön	Sandboden,	„	„	28. 9., teilw. Fäule	„	„	52,5	1,42
53	„ Feldwingert	Lehmboden,	Österreicher	Heu- u. Springwurm,	30. 9., Sauerfäule	„	„	44,2	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üebste)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
54	Diedesfeld, Rebstöckl <sup>1)</sup>	Sandboden, Kunstdünger	Portugieser	Stark von Peronospora u. Sauerwurm befallen, Schmierseife, Schwefeln etc.	7. 9., Wurmfaule	Viel Regenwetter	Rot	52,5	1,19
55	„ Rebstöckl <sup>1)</sup>	„	„	Stark von Peronospora u. Sauerwurm befallen, mit Seifenpulver behandelt	„	„	„	48,5	1,08
56	„ Rebstöckl <sup>1)</sup>	„	„	Stark von Peronospora u. Sauerwurm befallen, Unbehandelt	„	„	„	51,6	1,33
57	Dielkirchen, Lausweide	Teils Schiefer, teils schwerer Lehm Boden,	Gemischter Satz	Peronospora, Spritzen mit Bordel-Brühe	Anf. Nov.	Schlechtes Herbstwetter	Weiß	65,4	1,19
58	Dörrenbach, Steinbühl	Lettenboden,	„	Oidium, Peronospora, Schwefeln und Spritzen	13. 10., Wurmfaule	„	„	58,9	1,36
59	„ Heimbergerweg	Leichter Boden,	Malvasier	Sauerwurm,	„	„	„	57,2	1,45
60	Duttweiler, Kreuzpfad	Lehmboden, Stalldünger	Portugieser	Peronospora,	30. 9.,	—	Schiller	46,2	1,54
61	„ Kirchfeld	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, keine	11. 10.	—	Weiß	58	1,54
62	Ebernburg, Erzengrube	Felsiger Boden, Stalldünger	Riesling	Keine	22. 10., Edelkäule	Viel Regen	„	73,6	1,06
63	„ Rosrot	Kiesboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	66,5	1,14
64	„ Stephansrech	Kies- und Lehm Boden, Stalldünger	Riesling und Franken	Peronospora, mehrm. Spritzen	„	„	„	70,8	1,07
65	Edenkoben, Höhe	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Heu- und Sauerwurm, mehrm. Spritzen	5. 10., Trauben stark faul	„	„	50,0	1,46
66	„ mittl. Gerech, bessere Lage	Sandiger und steiniger Tonboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Heu- u. Sauerwurm, Oidium, Spritzen und Schwefeln	4. 10., Traub.unreif, starke Sauerfäule	„	„	57,9	1,41
67	„ an der Hohl, mittl. Lage	Kräftiger Lehm- u. Kalkboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	„	5. 10., Trauben unreif, starke Sauerfäule	„	„	56	1,45
68	„ Kieferberg, bessere Lage	Kalkarmer Boden, Stalldünger	„	„	6. 10., Trauben unreif, starke Sauerfäule	„	„	52,9	1,69

<sup>1)</sup> Im Laboratorium der Anstalt gekeltert (Versuche).



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Übelste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
69	Edenkoben, Schleepfad,	Lehmboden, Stalldünger	Sylvaner	Peronospora, Heu- u. Sauerwurm, Oidium, Spritzen und Schwefeln	3. 10., Sauerfäule	Viel Regen	Weiß	54,7	1,42
70	„ Haide	Sand- und Lettenboden, Stalldünger	„	„	Geringe Sauerfäule	„	„	56,6	1,05
71	„ Haardtgewann	Lehmboden, Stalldünger	Franken	Keine	1. 10.	Ungünstige Witterung	„	54,1	1,47
72	Edesheim, Oberfeld, Gerech	Lehmboden	Österreicher	Peronospora, Spritzen und Schwefeln	6. 10., Sauerfäule	„	„	47,5	1,11
73	„ Unterfeld	„	„	„	„	„	„	38,2	1,87
74	Ellerstadt, Bruchweg	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	—	26. 9., Sauerfäule, Traub. unreif	Frost im Frühjahr und viel Regen	Schiller	54,4	1,34
75	Erpolzheim, Langgewann	Sand- und Lehmboden, Stalldünger	„	Peronospora, Sauerwurm, Schwefeln und Spritzen	18. 10., Sauerfäule	Kühle Witterung	Rot	65,6	0,91
76	„ „	„	Österreicher	„	10. 10., Sauerfäule	„	Weiß	60,5	1,23
77	Eschbach, Staffelweg	Lehm- und Kiesboden, Stalldünger	Österreicher und Gutedel	Peronospora, Schwefeln und Spritzen	6. 10., Sauerfäule	Sommerlage des Wingerts	„	59,2	1,38
78	„ Münsterweg	Sandboden, Stalldünger	Österreicher	„	9. 10., Sauerfäule	„	„	56,7	1,40
79	„ Diefenbach	„	„	„	Anfang Oktober, wenig Fäule	—	„	54,5	1,39
80	„ Rotenberg	Kalkboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	—	Schiller	58,6	1,39
81	Essingen, Roßberg	Lehmboden, Stalldünger	Franken	Sauerwurm, keine	6. 10.	Nafkalter Sommer während der Blüte	Weiß	43,9	2,01
82	„ Holzweg	„	„	„	7. 10.	„	„	52,0	1,99
83	Flemlingen, Kapellenäcker	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Spring-, Heu- u. Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	7. 10., Sauerfäule	Ungünstige Witterung	„	52,7	1,60
84	„ Vogelsprung	Lettenboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	52,0	1,78
85	„ Weißenkreuz, auf der Höhe	Leichter Lehmboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	„	„	„	42,0	1,98
86	Forst, Ziegler	Lettenboden, Stalldünger	Riesling	Sauerwurm, Schweinfurtergrün	22. 10., Sauerfäule	—	„	103,3	0,95
87	„ Mühlweg	„	„	„	„	—	„	106,5	1,00

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
88	Frankweiler, Blenk	Leichter Lehm u. Mergelboden, Stall- u. künstl. Dünger	Österreicher	Sauerwurm, keine	5. 10., Wurm fäule	Ungünstige Witterung	Weiß	56,1	1,47
89	" Kastanienbusch, geringe Lage	Lehm- und Sandboden, Stalldünger	"	Trauben gesund, nicht viel Wurm, keine	6. 10., Wurm fäule	"	"	47,4	1,89
90	" Durchschnittsprobe, versch. Lagen	Letten und Lehm Boden, Stalldünger	"	Sauerwurm, keine	5. 10., Wurm fäule	"	"	54,6	1,45
91	" Burgacker	Lehm Boden, Stalldünger	"	"	6. 10., gesund	Verspätete Blüte durch schlechte Witterung	"	42,1	1,98
92	" Stehlbühl	Sand- und Kieselboden, Stalldünger	"	"	6. 10., teilweise trockenfaul	"	"	56,6	1,54
93	" Letten und Kunststück	Blauer Lettenboden, Stalldünger	"	"	6. 10., gesund	"	"	51,8	1,51
94	Freinsheim, Groß	—	—	—	—	—	"	80,6	0,92
95	" Borngasse	Sandiger Lehm	Portugieser	Sauerwurm, keine	14. 10., Sauerfäule	—	Schiller	61,0	1,14
96	" Hühnergraben, geringe Lage	Sand- und Lettenboden	Gemischter Satz	"	15. 10., wenig faul	—	Weiß	69,1	0,97
97	" Satzen, Mittellage	Kräftiger Lettenboden	"	"	"	—	"	76,1	0,96
98	Friedelsheim, Schloßgarten	—	—	—	—	—	Rot	56,8	1,02
99	Gönnheim	—	Portugieser	—	—	—	"	60,8	1,24
100	"	—	—	—	—	—	Weiß	65,8	1,59
101	Gimmeldingen, Bögner, Neuberg u. Langroth	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	Sauerwurm, keine	28. 9., Sauerfäule	—	Schiller	76,0	0,83
102	" Langroth, Müllerwiese u. Lautzenacker	Lehm und Sandboden, Stall- u. Kunst- dünger	Österreicher mit Riesling	"	8. 10., Sauerfäule	—	Weiß	67,7	0,91
103	" Meerspinne	Lehm Boden, Stall- u. Kunst- dünger	Österreicher	"	10. 10., Sauerfäule	—	"	77,7	1,03
104	" Schlössel	Sandboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	"	14. 10., Sauerfäule	—	"	82,0	0,95
105	" Steppen	Sand- u. Lehm- boden Stalldünger	Portugieser	Heu- und Sauerwurm	30. 9.,	Ungünstiger Sommerwitterung	Schiller	72,2	0,92
106	" Naulott, Bögner u. Grund	Sandboden, Stalldünger	Österreicher	"	4. 10.	"	Weiß	61,9	1,03
107	" Kieselberg	Kiesboden,	"	"	1. 10.	"	"	60,0	1,06

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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. Gehalte)	Freie Säuren (g in 100 cem)
108	Gimmeldingen, Kieselberg u. Lettenmorgen	Lehm- u. Kiesboden	Riesling	Oidium, Peronospora, Spritzen und Schwefeln	11. 10., Sauerfäule	Viel Regenwetter	Weiß	81,7	1,22
109	„ Balsert	Lettenboden,	Riesling und Österreicher	„	12. 10., Sauerfäule	„	„	65,8	1,05
110	Gleisweiler, Letten	Lehm- u. Kalkboden Stalldünger	Österreicher	Heu- und Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	3. 10., Wurmfäule	„	„	42,2	1,26
111	„ Unterer Faulenberg	Lehmiger Sandboden Stalldünger	„	„	3. 10., Sauerfäule	Kälte und Regenwetter	„	58,2	1,21
112	„ Kittenbuckel	Sandboden, Stalldünger	Riesling	„	10. 10., Sauerfäule	„	„	60,2	1,63
113	„ —	—	—	—	—	—	„	50,3	1,36
114	Gleiszellen-Gleishorbach, Altrot	Kalksteinboden,	Gutedel	Oidium, Peronospora Spritzen und Schwefeln	12. 10.	—	„	58,8	1,41
115	„ Neuberg	Kalktonboden,	Malvasier	„	„	—	Schiller	56,4	1,96
116	„ Kirchberg	Kalksteinboden,	Gutedel und Österreicher	„	„	—	Weiß	58,8	1,46
117	Godramstein, Kalkgrube	Kalkboden, Stalldünger	Österreicher	Heu- und Sauerwurm	8. 10., Sauerfäule	Nasse Witterung	„	47,2	1,75
118	„ Blöck	Kiesboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	40,6	1,83
119	„ Landauerstraße	Lettenboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	47,4	1,38
120	Göcklingen, Gernpfad	„	Gutedel	Peronospora, Oidium, Schwefeln und Spritzen	15. 10., Wurmfäule	„	„	53,7	1,80
121	Großbockenheim	—	—	Keine	—	—	„	66,3	1,00
122	„ Halde	Letten und Lehm Boden, Stalldünger	Österreicher	Geringer Ansatz von Peronospora, keine	19. 10., gesund	Kalte und regnerische Witterung	„	72,8	1,09
123	Großkarlbach, Dackenheimerweg	—	—	Keine	—	—	„	63,2	1,12
124	„ Hollerheck	—	—	„	—	—	„	68,2	1,44
125	„ Hipperich	—	—	„	—	—	„	77,8	0,96
126	„ Großer Garten	—	Riesling	„	—	—	„	80	0,76
127	„ Hollerhecker	—	„	„	—	—	„	74,2	1,12
128	Grünstadt, Hintergasse	Lehm- und Lettenboden, Stalldüngung	Portugieser	Keine, Spritzen mit Bordelaiserbrühe und Schwefeln	28. 9., Trockenfäule	—	Rot	57,8	1,10

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchse)	Freie Säuren (g in 100 cem)
129	Grünstadt, Bergl	Lehmboden, Stalldüngung	Portugieser	Keine, Spritzen mit Bordel.-Brühe und Schwefeln	29. 9., Trockenfäule	—	Weiß	58,2	1,08
130	„ Mittelpfad	Kalkstein und Lehmboden, Stalldüngung	„	„	29. 9.	—	Schiller	60,5	1,19
131	Grünstadt, Schlangenberg	Schwerer Lehmboden, Stalldüngung	Österreicher	keine, Spritzen und Schwefeln	12. 10., wenig Trockenfäule	Ungünstiges Wetter	Weiß	62	1,09
132	„ Berglweg	Lehm- und Kalksteinboden, Stalldüngung	„	„	„	„	„	59,6	1,20
133	„ Reed	Lehmboden, Stalldüngung	„	„	„	„	„	63,2	1,09
134	Haardt, Herrenletten und Krätzer	Sand- und Lettenboden	„	Heu- und Sauerwurm, keine	4. 10.	„	„	65,6	1,03
135	„ Durchschnittslage	Lehm- und Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz, meist Portugieser	„	29. 9., Wurmfäule	Häufiger Regen	Schiller	68	0,98
136	„ untere Lagen	Sandboden, Stalldünger	Gemischter Satz	„	6. 10., Wurmfäule	„	Weiß	65,6	1,15
137	„ obere Lagen	Lehmboden, Stalldünger	„	„	7. 10., Wurmfäule	„	„	77,2	1,18
138	„ untere Lagen	Sandboden	Österreicher und Riesling	„	„	„	„	67,6	0,99
139	Hainfeld, Ehrental	Leichter Lehm- und Kiesboden, mittlere Lage	Österreicher	„	8. 10., Sauerfäule	„	„	44,7	1,69
140	„ Lehmgrube	Schwerer Lehm- u. Lettenboden, beste Lage	„	„	9. 10., Sauerfäule	„	„	59	1,31
141	Hambach, Käsgasse	Sandfelsen	Portugieser	Keine, Schwefeln und Spritzen	29. 9.	—	Schiller	67,5	0,95
142	„ Mehlig	Sandboden	„	Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	29. 9.	—	„	69	1,01
143	„ Nollen	Humusreicher Boden	Franken und Riesling	„	4. 10.	—	Weiß	64,9	1,04
144	„ Krappenacker	Fliesboden	Franken	Vereinzelt Peronospora	4. 10.	—	„	62,0	1,13
145	„ Notterstein	Sandboden	„	„	4. 10.	—	„	62,6	1,03
146	Harxheim, Letten	Lettenboden, Stall- und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	27. 10., gesund	Häufiger Regen	„	60	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 cem)
147	Herxheim a. Bg.,	—	—	—	—	Ungünstige Witterung	Weiß	67,7	0,91
148	„ Weisenheimerweg	Kalksteinboden, Kunstdünger	Portugieser	Sauerwurm, keine	7. 10., geringe Fäule	„	„	61,0	0,96
149	„ Sommertal	Lehm- und Kalksteinboden, Stalldünger	„	„	„	„	Schiller	76,7	0,98
150	„ Steinberg	„	„	„	„	„	„	71,9	0,94
151	„ Sommerseite	Schwerer Ton- u. Kalkboden, Stall- und Wollstaubbüdung	Österreicher	Oidium, Peronospora, keine	15. 10., Sauerfäule	Ungünstiges Wetter	Weiß	73,9	0,94
152	„ Graß	Schwerer Ton- u. Kieselboden, Stalldünger	„	„	„	Häufiger Regen	„	77,2	0,93
153	„ Dettenbrunnen	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	78,2	0,88
154	Herxheim b. Landau, Kalkofen	Lehm- und Sandboden	Franken	Peronospora, Heu- und Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	6. 10., Sauerfäule	„	„	43,6	1,32
155	„ Engelsberg	Weißer Lehm	„	„	9. 10., Sauerfäule	„	„	50,3	1,72
156	Hohenöller, Herrenberg	—	—	—	—	„	„	66,4	0,92
157	Ilbesheim, Wald	Lettenboden, Stall- u. Kunstdünger	Österreicher	Sauerwurm, Spritzen mit Bordel.-Brühe	9. 10., gesund	Kälte und Regen	„	50	1,36
158	„ Marktweg	Kalkboden	Österreicher u. Gutedel	Sauerwurm, Schmierseife	6. 10., Sauerfäule	„	„	62,8	1,23
159	Kallstadt, Kobnert a. d. Grenze von Bad Dürkheim	Sand- und Kalkboden	Riesling, Trauben ausgelesen	Sauerwurm, keine	„	Hagelschlag am 25. Juli	„	72,5	1,33
160	„ Kreitkeller	Kalksteinboden, Stalldünger	—	—	10. 10.	—	„	74,3	0,94
161	„ Ganberg	Lehmboden, Stalldünger	—	Sauerwurm	10. 10., Sauerfäule	—	„	67,6	1,09
162	„ mittlere und bessere Lage	—	—	—	—	—	„	72,6	0,90
163	Kirchheim a. Eck., Geiskopf	Kies- m. Lettenboden, Stall- u. Kunstdünger	Österreicher mit wenig Riesling	—	17. 10., Trauben stark faul	Hagelschlag	„	72,9	0,85
164	Kirchheimbolanden, Kahlenberg	Lettenboden, Stall- u. Kunstdünger	Gemischter Satz	Sauerwurm, Spritzen mit Bordel.-Brühe	19. 10., Sauerfäule	Ungünstige feuchte Witterung	„	69,5	1,15
165	„ Warte	Felsiger Boden, Stall- u. Kunstdünger	„	„	„	„	„	60,7	1,58

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (α in 100 cem)
166	Kirchheimbolanden Schloßgarten	Lehmhaltiger Boden, Stall- u. Kunstdünger	Gemischter Satz	Sauerwurm, Spritzen mit Bordel.-Brühe	25. 10., Sauerfäule	Ungünstige feuchte Witterung	Weiß	59,8	0,93
167	Kleinbockenheim, Schießberg	Lehmboden,	Österreicher	—	13. 10.,	„	„	60,6	1,15
168	„ Kerzenstümmel	„	Österreicher u. Traminer	—	„	„	„	65,1	0,92
169	„ Berg	Tonboden	Österreicher mit Riesling	—	„	„	„	59,7	0,90
170	„ Klauum	—	—	—	—	„	„	62,9	1,10
171	„ Schießberg	—	—	—	—	„	„	67,9	0,92
172	Kleinkarlbach Vor dem Berg	Kiesboden, Stalldünger	Portugieser	Keine, Spritzen mit Bordel.-Brühe und Schwefeln	5. 10., Trockenfäule	Ungünstige Witterung	„	62,3	0,90
173	„ Kränöcker	— Stall- u. Kunstdünger	„	„	—	„	„	62,5	1,21
174	„ Nasse Stücker	— Kunstdünger	„	„	—	„	„	52,0	1,03
175	„ Herrenberg	„	Gemischter Satz	„	Mitte Okt., Trauben gesund	„	„	68,4	1,01
176	„ Grasweg	„	„	„	„	„	„	65,9	1,27
177	„ Auf der Hohl	„	„	„	„	„	„	71,6	1,02
178	Klingenmünster, Hegel	Sandboden,	Österreicher	—	11. 10.,	„	„	59,2	1,35
179	Knöringen, Roßberg	Lehmboden, Stalldünger	„	Sauerwurm	13. 10., Wurmfaule	„	„	47,6	1,66
180	„ Sauweide	„	„	„	„	„	„	51,9	1,81
181	Königsbach, Falbert	Kalksteinboden, Stalldünger	Portugieser	Heu- und Sauerwurm, keine	28. 9., Sauerfäule	Starke Gewitterregen	Rot	72,0	0,99
182	„ Judenstück	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	60,5	1,04
183	„ Bender	Sandboden gem., Stalldünger	Franken und Riesling	„	6. 10., angefault	„	Weiß	75,5	0,84
184	„ Dippelsatz	Sandboden, Stalldünger	Franken	„	„	„	„	69,9	1,09
185	„ Hintermauer	Sand- u. Lettenboden gemischt, Stalldünger	„	„	„	„	„	66,8	1,10
186	„ Satz	Lehm- und Kiesboden	Österreicher	Peronospora, Schwef., Oidium, Kupferkalkbr.	7. 10., Sauerfäule	Starker Septemberregen	„	76,2	0,90
187	Landau, Löhl	Lehm- und Lettenboden Stalldünger	Österreicher	Peronospora, Spritzen mit Bordel.-Brühe u. Schmierseifenbehandlung	7. 10., Sauerfäule	Ungünstige Witterung während der Blüte	„	57,5	1,54
188	„ „	„	Gemischter Satz	„	„	„	„	53,6	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
189	Landau, Godramsteinerstraße	Sand- und Lehm Boden, Stalldünger	Österreicher	Geringer Sauerwurm, behandelt mit Schmierseife	10. 10., gesund	Ungünstige Witterung während der Blüte	Weiß	58,8	1,32
190	Lauterecken, —	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Keine, Spritzen und Schwefeln	13. 10., Sauerfäule	Ungünstige Witterung	Schiller	64,6	0,92
191	„ —	Schieferboden, Gerbereidünger	Österreicher	„	„	„	Weiß	61,6	1,02
192	„ —	Lehm Boden	Gemischter Satz	„	„	„	„	57,6	1,39
193	Leistadt —	—	—	—	—	—	„	68,1	0,88
194	„ Hasenhöhe	Kalk- und Lettenboden, Stalldünger	Portugieser	Gesund, Spritzen und Schwefeln	5. 10., gesund	—	Rot	69,7	1,07
195	„ Heide	Sandboden, Stalldünger	„	„	„	—	„	57,7	1,30
196	„ Felsenbergerhang	Kalk- mit Mergelboden, Stalldünger	Österreicher	„	17. 10., gesund	—	Weiß	72,6	0,85
197	„ Heide	Sandboden, Stalldünger	„	„	17. 10. —	—	„	63,0	1,12
198	„ —	Lettenboden	„	Oidium, Peronospora, Spritzen und Schwefeln	11. 10., gesund	Ungünstige Sommerwitterung	„	63,1	0,89
199	Leinsweiler, Sonnenberg	Kalksteinboden, —	Gutedel	Sauerwurm	9. 10., gesund	„	„	58,6	1,21
200	„ Ziegelofen	Schwerer Lehm Boden	Österreicher	„	10. 10., gesund	„	„	56,4	1,34
201	„ Rothenberg	Sandboden	Gutedel	„	„	„	„	60,9	1,09
202	Maikammer-Alsterweiler, Mandelacker, Heide	Sandiger Kies, Kunstdünger	Portugieser	Keine, Spritzen und Schwefeln	22. 9., Sauerfäule	Ungünstige Witterung	Rot	60,6	1,03
203	„ Hub	Kräftig, sandig, Lehm Boden, Kunstdünger	Sylvaner mit Riesling	Spring-, Heu- u. Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	25. 9., Säuerfäule	„	Weiß	56,0	1,55
204	„ Kissilgarten u. Schutz	Lehm- und Kiesboden, Stall- und Kunstdünger	Sylvaner	„	27. 9., Sauerfäule	„	„	50,0	1,37
205	„ Sau, Dieterwiese	Kiesboden, Kunstdünger	„	„	28. 9., starke Fäule	„	„	62,6	1,37
206	„ Mandelacker, Haide	Sandiger Kies, Kunstdünger	Riesling	Wenig Wurm, Spritzen und Schwefeln	1. 10., wenig Fäule	„	„	66,2	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 Uehse)	Freie Säuren (g in 100 cem)
207	Maikammer, Klausen	Steiniger Sandboden, Stalldünger	Portugieser	Heu- und Sauerwurm, keine	24. 9., faul und wurmig	Viel Regen	Rot	68,5	0,99
208	„ Ahlberg	Lehmboden, Stalldünger	Franken	„	27. 9., zieml. gesund, etw. wurmig	„	Weiß	46,1	1,55
209	„ Haide	Sandboden, Stalldünger	„	„	28. 9., gesund	„	„	61,9	1,23
210	„ Boppel	„	„	„	„	„	„	61,7	1,08
211	Mechtersheim, Langfurth	—	Portugieser	Keine, Spritzen mit Bordelaiserbrühe und Schwefeln	5. 10., Edelfäule	Ungünstige Witterung	Rot	49,3	1,27
212	„ versch. Lagen	—	Gutedel und Traminer	„	„	„	„	44,4	1,48
213	Mörzheim, Fürstweg	Lehm- und Lettenboden, ungedüngt	Österreicher u. Gutedel	Peronospora, Heu- und Sauerwurm, Oidium, Spritzen mit Bordelaiserbrühe	8. 10., Sauerfäule	„	„	43,0	1,52
214	„ Wachholderberg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	37,6	1,36
215	„ Lehmgrube	Lehmboden, künstl. Dünger	„	„	„	„	„	50,7	1,47
216	Mußbach, Knappengraben	Sandboden, Stalldünger	Portugieser	Heu- und Sauerwurm, keine	30. 9., Sauerfäule	„	Schiller	62,5	0,90
217	„ Katzenhauer	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	Heftige Regengüsse	„	60,5	1,09
218	„ Naulott	„	Österreicher	„	5. 10., starke Fäule	„	Weiß	68,9	1,03
219	„ Wäldchen	„	„	„	5. 10., Sauerfäule	„	„	64,4	1,25
220	„ Hohlbaum	Leichter Lehmboden, —	„	„	„	„	„	66,4	1,30
221	„ Käppel	Lehmboden, Stalldünger	„	„	1. 10., Wurm- und Sauerfäule	Naßkalter Sommer	„	56,7	1,18
222	„ Haid	Sandboden, Stalldünger	Österreicher u. Traminer	„	2. 10., Sauerfäule	„	„	57,2	1,29
223	„ Bischofsweg	„	Österreicher u. Riesling	„	„	„	„	60,3	1,21
224	„ Naulott	Gemischter Boden, ungedüngt	Portugieser	Peronospora, Oidium, Schwefeln und Spritzen	1. 10., Sauerfäule	„	Rot	94,3	0,97
225	„ Heulach	Leichter Lehmboden	Österreicher	„	4. 10., Sauerfäule	Häufige Niederschläge	Weiß	63,0	0,94



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Obst)	Freie Säuren (g in 100 cem)
226	Mußbach, Schwarzenacker	Schwerer Tonboden	Österreicher u. Traminer	Peronospora, Oidium, Schwef. und Spritzen	7. 10., Sauerfäule	Häufige Niederschläge	Weiß	63,5	1,30
227	Neustadt, Guckinsland	— Stalldünger	Portugieser	Sauerwurm, —	27. 9., Sauerfäule	Ungünstiges Herbstwetter	Rot	71,5	1,03
228	„ Richtplatz	„	„	„	„	„	„	60	1,13
229	„ Viehberg	„	Gemischter Satz	„	„	„	Weiß	62,7	1,32
230	„ Grain	„	„	„	„	„	„	69,8	1,12
231	„ Mönchgarten	„	„	„	„	„	„	72,1	0,93
232	„ Heulach	Lehmboden, —	Österreicher	Sauerwurm, Peronospora, —	3. 10., Sauerfäule	Ungünstige Witterung	„	60	1,08
233	„ Erkenbrecht	Lehm- u. Kiesboden, Stalldünger	Österreicher und Riesling	Sauerwurm, Peronospora, mit Arsen und Schweinfurtergr.	9. 10., Sauerfäule	„	„	75,5	1,18
234	„ Winterberg	Lehmboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	5. 10., Trockenfäule	„	„	63,8	1,40
235	Niederhorbach, Blöck	„	Österreicher und Gutedel	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	7. 10., Trauben unreif, Behang gut, Edelf.	Schlechte Witterung während der Ernte	„	57,3	1,41
236	„ Sandhohl	„	„	„	„	„	„	50,0	1,51
237	„ Langenwingert	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	Vieler Regen kühle Witterung	„	44,0	1,44
238	Niederkirchen bei Deidesheim, Garten	Sandiger Lehm —	Franken mit Riesling	—	10. 10., Wurm fäule	Frost im Frühjahr	„	71,0	1,00
239	Nußdorf, Forstweg	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Keine, dennoch gespr. und geschwefelt	9. 10., Trauben gesund	Nasse und kalte Witterung	„	53,6	1,78
240	„ Kleine Hohl	„	„	„	„	„	„	53,0	1,66
241	„ Godramsteinerweg	„	„	„	„	„	„	35,8	2,02
242	Obermoschel, Selberg	Lehm. Schiede, Kalkboden, Stall- u. Kunstdünger	Gemischter Satz	— Kupferkalkbr. u. Schwefeln	23. 10., teils Trocken- teils Sauerfäule	—	„	72,5	1,05
243	Oberotterbach, Lenker	Lettenboden, —	Österreicher	Sauerwurm, Schwefeln und Spritzen	11. 10., Trauben unreif	Regenwetter	„	47,6	1,48
244	Odenbach, Bornberg	Lehmboden, gut gedüngt	Gemischter Satz	Peronospora, Heu- und Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	14. 10., Trauben zum Teil unreif und faul	Viel Regen	Schiller	53,7	1,07
245	„ Brennerberg obere Lage	Lehm- u. Steinboden Stalldünger	„	„	13. 10., Trauben zum Teil unreif und faul	„	„	61,7	1,11

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Celsius)	Freie Säuren (g in 100 cem)
246	Pleisweiler, Kellersberg, Mundenschemel Herrenwingert	Kalksteinboden, —	Gutedel, Österreicher	Blattfallkrankh., Heu- und Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	12. 10.	Nasskalte Witterung	Weiß	66,4	1,22
247	„ Hübel	Leichter Lehm Boden	Österreicher	Blattfallkrankheit, Heu- und Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	12. 10.	Nasskalte Witterung	„	53,1	1,80
248	Rhodt	Verschiedene Lagen	Portugieser	Heu- und Sauerwurm, keine	24. 9., Wurm fäule	Kühle Witterung und Niederschläge	Rot	54,0	1,18
249	„ Kalkgrube	Lehm Boden, Stalldünger	Österreicher	„	29. 9., Wurm fäule	„	Weiß	44,6	1,60
250	„ Im Gelmen	Lehm Boden, künstl. Dünger	„	Peronospora, Spritzen mit Bordelaiserbrühe	„	Ungünstige Witterung	„	46,6	1,82
251	„ Weyherweg	Lehm- und Kalkboden, künstl. Dünger	Gemischter Satz	„	1. 10., Wurm fäule	„	„	48,4	1,65
252	„ Kastanienberg	Sandiger Lehm Boden, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	„	„	„	„	56,5	1,37
253	Rosßbach, Lauterhahn	—	—	keine	—	„	„	54,9	1,13
254	„ Wingertsberg	—	—	„	—	„	„	60,9	1,21
255	„ Hahnbach	—	—	„	—	„	„	64,1	1,33
256	„ Lauterhahn	—	—	„	—	„	„	54,6	1,27
257	Roschbach, Morgen	Lehm- und Sandboden, Stalldünger	Franken	Sauerwurm, Peronospora, keine	10. 10., unreif	„	„	55,2	1,43
258	„ Hinterwingert	Schwerer Lehm Boden, Stalldünger	„	„	„	„	„	50,5	1,55
259	„ Gartenwingert	„	„	„	„	„	„	49,8	1,69
260	„ Ruppertsberg, Mandelacker	—	—	keine	—	—	„	73,2	0,98
261	„ versch. Lagen	—	—	„	—	—	„	57,5	1,09
262	„ Linsenbusch	Letten Boden, Stalldünger	Franken u. Riesling	Heu- und Sauerwurm, keine	6. 10., Sauerfäule	Ungünstige Witterung	„	69,7	0,95
263	„ Rauchenerde und Taubensrausch	Lehm Boden, Stalldünger	Franken	„	„	„	„	61,1	1,05
264	Sausenheim, Wolfstag	Lehm Boden, künstl. Dünger	Portugieser	Peronospora, Oidium, Spritzen und Schwefeln	Anfang Okt. gesund	„	Rot	66,6	1,18
265	„ versch. Lagen	Kalkboden, künstl. Dünger	Österreicher	„	18. 10., gesund	„	Weiß	62,8	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
266	Schwegenheim, Lottenweg	—	Österreicher	Sauerwurm, keine	6. 10.	Ungünstige Witterung	Weiß	44,7	1,99
267	Schweigen, Seuchen	Lettenboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Oidium	Ungenüg. Reife	Ungünstige Witter. währ. der Blüte	„	48,0	1,70
268	„ Hasenberg	Kalkboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	38,5	1,93
269	Sieboldingen, Sommerseite	—	Gutedel und Österreicher	Oidium. Peronosp., Heu- u. Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	4. 10., Sauerfäule	—	„	52,5	1,27
270	„ Winterseite	„	„	„	„	„	„	53,7	1,14
271	Steingruben, Clüburg und Fuchswald	Schieferboden, Stalldünger	Gemischter Satz	Peronospora, Spritzen mit Bordel.-Brühe und Schwefeln	Anf. Novemb Sauerfäule	Ungünstiges Herbstwetter	„	63,2	1,33
272	Speyer, —	—	—	—	—	—	„	53,8	1,60
273	„ Berghäuserstraße	—	Gemischter Satz	—	—	—	„	42	1,28
274	„ Judenkirchhof	—	Portugieser	—	—	—	„	49,2	1,12
275	St. Martin, Forst	Sandboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, starke Fäule,	27. 9., Sauerfäule	Ungünstige Witterung	Schiller	58,8	1,25
276	„ Kuckucksacker	Sandboden, Stalldünger	Franken	Keine	1. 10., Traub.unreif.	„	Weiß	48,2	2,13
277	„ Raubheld	Lettenboden, Stalldünger	„	Sauerwurm, —	1. 10., Edelfäule	„	„	59,3	1,46
278	Ungstein, Herrenberg und Michelsberg	Lehm- und Kalkboden	Österreicher	Fast keine, Spritzen und Schwefeln	21. 10.	„	„	81,0	0,72
279	„ —	—	—	—	—	„	„	79,3	0,94
280	„ Schleut	Lehmboden, Stall- und Kunstdünger	Portugieser	Heu- und Sauerwurm	4. 10., Sauerfäule	Regenwetter	„	63	0,99
281	„ Postweg	„	„	„	„	„	„	60,6	0,95
282	„ Weilberg	Sand- und Kiesboden, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	„	12. 10., Sauerfäule	„	„	80,4	1,05
283	„ Schmalepfad	Lettenboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	97,4	0,82
284	Vennigen, Trappenberg	Leichter Lehmboden	Österreicher u. Riesling	Peronospora, Heu- und Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	5. 10., Sauerfäule	Ungünstige Witterung	„	54,2	1,81
285	Wachenheim, Fuchsmantel	Lehm- und Sandboden	Vorlese <sup>2</sup> / <sub>3</sub> Österreicher, <sup>1</sup> / <sub>3</sub> Riesling	—	12. 10., Sauerfäule	Sommerseite	„	86,9	0,96
286	„ „	„	„	—	20. 10., gesund	„	„	84,5	0,76

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Obsole)	Freie Säuren (g in 100 cem)
287	Wachenheim, Neuburg	Kiesboden, Stalldünger	Portugieser	Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	Ende Sept., starke Fäule	—	Rot	65,0	0,90
288	„ Kämmerberg	„	„	„	„	—	„	70,3	1,07
289	„ Myrhöhe	„	„	„	„	—	„	71,5	0,83
290	„ Sandgarten	„	„	„	„	—	„	69,5	1,01
291	„ Sauweide	Lehm- und Kiesboden, Stalldünger	„	„	Ende Sept. Sauerfäule	—	Weiß	60,0	1,01
292	„ Hungerbach	Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	—	Rot	67,5	1,07
293	„ Kreuzberg	Kiesboden, Stalldünger	„	„	„	—	„	65,0	0,96
294	„ geringe Lage	„	„	„	22. 9., Sauerfäule	—	„	56,2	1,27
295	„ Neuburg	Lehm- u. Sandboden, Stalldünger	Vorwiegend Österreicher	Peronosp., Heu- und Sauerwurm	Anf. Okt., Sauerfäule	Ungünstige Witterung	Weiß	79,2	0,86
296	Walsheim Linsbuckel	Leichter Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	Sauerwurm, —	14. 10., ziemlich gesund	Kalte Witter., schlechte Witterung	„	46,0	1,95
297	„ Altkammert	Schwerer Lehmboden, Stalldünger	„	„	„	„	„	59,2	1,51
298	Weisenheim a. Bg. —	Hohe Lage, Kalkboden	„	Peronosp., Heu- und Sauerwurm, Spritzen und Schwefeln	— keine Sauerfäule	Ungünstige Witterung	„	62,0	1,11
299	„ —	—	Portugieser	—	—	„	Rot	50,4	0,95
300	„ —	—	„	—	—	„	Schill.	48,5	1,08
301	„ mittlere Lage	—	„	—	—	„	Weiß	57,2	1,21
302	„ Leistadter Weg	Kalkboden, Kunstdünger	Österreicher	—	7. 10., ziemi. gesund	—	„	67,8	1,12
303	„ Neuweg	Lehm- u. Kiesboden, Stalldünger	Portugieser	—	17. 10., ziemi. gesund	—	„	58,6	1,26
304	Weisenheim a. S., Letten	Sandiger Boden, Stalldünger	„	Keine	5. 10., Sauerfäule	Feuchte Witterung	Rot	54,9	0,91
305	„ Wormserweg	„	„	„	4. 10., Trauben gesund	„	„	66,2	1,04
306	„ Schloucherweg	„	Gemischter Satz	„	13. 10., Trauben gesund	„	Weiß	60,0	1,30
307	Wolfstein, Schloßberg	—	—	—	—	—	„	58,8	1,18
308	„ Erzenget	—	—	—	„	—	„	59,6	1,08
309	Wollmesheim, Käferberg	Leichter Lehmboden	Österreicher und Gutedel	Heu- und Sauerwurm, Peronospora, Spritzen und Ablesen	8. 10., Trauben faul	—	„	48,3	1,85

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
310	Wollmesheim, Brett	Lehmboden, ungedüngt	Österreicher	Peronospora, Oidium, Heu- u. Sauerwurm, Spritzen mit Bordel.-Brühe, Schwefeln, Ablesen d. Wurmes	9. 10., Sauerfäule	Ungünstige Witterung	Weiß	59,5	1,19
311	„ Benshecke	Lehm- und Lettenboden Stalldüngung	Gutedel und Österreicher	„	„	„	„	47,5	1,86
312	„ Üherrück	Lehmboden, Stalldünger	Österreicher	„	„	„	„	57,3	1,39
313	Zell, Milsheimer Weg	Kalkiger Lehmboden, Kunstdünger	Portugieser	— Spritzen und Schwefeln	6. 10., Wenig Fäule	„	Rot	59,4	1,11
314	„ Pfortacker	Letten- und Kalkboden, Kunstdünger	Österreicher	„	13. 10., geringe Fäule	„	Weiß	62,4	0,93
315	„ Harzheimerweg	Schwerer Tonboden, Stalldünger	„	„	21. 10.,	„	„	59,5	1,15
316	„ Schwarzer Herrgott	Tonboden, Kalkdünger	Gewürztraminer	„	25. 10.	„	„	79,5	0,58
317	„ Bouquetttrauben	—	—	—	—	—	„	65,0	1,25

Die aufgeführten 317 Proben verteilen sich auf

- 256 Weißweine, darunter 12 weiß gekelterte Portugieser
- 20 Schillerweine
- 41 Rotweine.

Daß der Heu- oder Sauerwurm durchgängig, im Oberlande wie im Unterlande, enormen Schaden angerichtet hat, dafür sprechen auch die festgesetzten niedrigen Mostgewichte.

Von Interesse ist der Hinweis, daß in manchen Gemarkungen des Oberlandes, wie in Gleisweiler und in Burrweiler, die als zu den besten Lagen des Oberlandes zählend erachtet werden, die Mostgewichte für den Herbst 1909 nicht viel höher befunden wurden, als in anerkannt geringen Lagen. Der Gepflogenheit folgend möge im Anschlusse an die Haupttabelle nachstehend eine übersichtliche Zusammenstellung der festgesetzten Öchslegrade und des Gehaltes an freier Säure nach bestimmten Abstufungen Platz finden.

A. Öchslegrade = spez. Gew. bei 15° C.

Es wurden konstatiert:

unter	40°	Öchsle bei	5	Proben =	1,58 %
zwischen	40 und 50°	„ „	41	„ =	12,93 %
„	50 „ 60°	„ „	105	„ =	33,12 %
„	60 „ 70°	„ „	109	„ =	31,39 %
„	70 „ 80°	„ „	39	„ =	12,30 %
„	80 „ 90°	„ „	11	„ =	3,47 %
„	90 „ 100°	„ „	4	„ =	1,26 %
„	100 „ 110°	„ „	3	„ =	0,95 %
über 110° Öchsle bei keiner Probe.					

B. Freie Säuren. Es wurden konstatiert pro 100 ccm Most:

unter	0,6 g	bei	2	Proben =	0,63 %
zwischen	0,6 und 0,8 g	„ „	7	„ =	2,21 %
„	0,8 „ 1,0 g	„ „	71	„ =	22,40 %
„	1,0 „ 1,3 g	„ „	123	„ =	38,80 %
„	1,3 „ 1,6 g	„ „	71	„ =	22,40 %
„	1,6 „ 1,9 g	„ „	31	„ =	9,78 %
„	1,9 „ 2,2 g	„ „	12	„ =	3,78 %
über 2,2 gr pro 100 ccm bei keiner Probe = 0,00 %.					

### 3. Königreich Sachsen.

Beiträge sind nicht eingegangen.

### 4. Württemberg.

Bericht der Königl. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg.  
Prof. Dr. R. Meißner.

Noch ehe der Rebstock seine Vegetation abgeschlossen hatte, vernichtete ein stark einsetzender Frost am 19. Oktober 1908 das gesamte Blattwerk und die zum Teil noch nicht ausgereiften Hölzer der Reben. Der Schaden dieses Frostes machte sich besonders im Frühjahr des Jahres 1909 am Sylvaner und Portugieser geltend; viele Schenkel waren verdorrt und an den Bogen und Zapfen blieb der Austrieb so mancher Augen aus. Außer dem Frost des Herbstes 1908 mögen auch die trockenen Frühjahrswinde, namentlich im März 1909, Ursache der genannten Erscheinung gewesen sein. Die Vegetationsbedingungen waren im Jahre 1909 für den Rebstock im allgemeinen äußerst ungünstige. Zwar entwickelten sich die Rebaugen in der zweiten Hälfte des April infolge erhöhter Temperatur des Bodens und der Luft, aber im Mai wurde diese Entwicklung durch den Eintritt rauher Witterung, besonders durch starke Abkühlung der Luft während der Nacht, wesentlich verzögert. Im Anfang

Juni wurden die Wachstumsbedingungen wieder günstiger, so daß sich die Gescheine an den Reben zu einer Vollkommenheit ausbildeten, wie sie seit langem nicht beobachtet wurde. Allein die Hoffnung auf eine gute Weinernte, die man im Juni hegte, wurde zerstört, als gerade während der Blütezeit eine Regenperiode von der Dauer mehrerer Wochen einsetzte, so daß viele Gescheine überhaupt nicht zum Blühen kamen, sondern abfielen. Diejenigen Gescheine in bevorzugten Weinbergslagen, welche vor dem Eintritt der Regenperiode verblüht waren, entwickelten sich gut. Infolge der vielen Regengüsse, des Mangels an Sonnenschein und des Eintritts kühler Witterung sah man allorts in den Weinbergen Rebstöcke mit gelben Triebspitzen; nur wenige Gegenden Württembergs klagten nicht über übermäßigen Regen, z. B. Metzingen.

Merkwürdigerweise trat die Peronospora bei dem naßkalten Wetter nicht in dem Maße auf, als man befürchtet hatte. Der Grund hierfür liegt meines Erachtens in dem frühzeitigen und öfter wiederholten Bespritzen der Reben und besonders in dem Vorherrschen der niederen Temperatur während der Regenperiode. Dagegen konnte der Heuwurm in manchen Gebieten Württembergs wegen der sich lang hinziehenden Blütezeit sein Zerstörungswerk in aller Ruhe verrichten.

In der zweiten Hälfte des Juli gestalteten sich die Vegetationsverhältnisse für die Reben wieder günstiger, die Triebspitzen erlangten allmählich ihre grüne Farbe wieder und wuchsen kräftig weiter, die Trauben machten in der Entwicklung gute Fortschritte. Aber es ließ sich damals schon erkennen, daß manche Gegenden Württembergs nur eine geringe Ernte haben würden, so das Kocher- und Jagsttal, das Tauber- und Vorbachtal. Bedeutend besser standen um jene Zeit die Verhältnisse im gesamten Neckartal, ebenso in seinen Nebentälern (Rems-, Enz-, Schozach- und Bottwartal) wie im Zabergäu. Der Herbstertag wurde außer durch den Heu- und Sauerwurm noch durch das Auftreten der Traubenfäule verringert, so daß in manchen Gegenden die Weinlese in wenigen Tagen beendet war, z. B. am Bodensee. Andere Weinbaugebiete Württembergs konnten mit einem drittel bis halben Herbst rechnen.

Die Qualität der 1909er Traubensäfte ist im allgemeinen eine geringe zu nennen. Dabei ist zu bemerken, daß trotz niedriger Öchslegewichte der Moste die Säuregehalte vielfach normale sind, was für die Verbesserung der Weine nach dem Weingesetz vom Jahre 1909 zu beachten ist. Denn oft brauchte nur eine Trockenzuckerung der Moste stattzufinden. In anderen Fällen war neben zu geringem Zuckergehalt ein natürliches Übermaß der Traubensäfte an Säure festzustellen, weshalb dann eine nasse Zuckerung am Platze war. Aber es gab auch, dank der warmen und sonnigen Herbstwitterung und infolge von Spätlesen Traubensäfte, die keiner Verbesserung bedurften. Die Preise für die geernteten Moste waren verhältnismäßig gute.

Dem Würzburger Beschlusse der Kommission für die amtliche Weinstatistik entsprechend, wurde im Jahre 1909 eine größere Anzahl von Mostproben als in den früheren Jahren in der hiesigen Anstalt untersucht. Die Proben wurden zum allergrößten Teile vom I. Assistenten der Anstalt, Dr. Schätzlein, zum Teil vom Berichterstatter selbst den Bütten oder Fässern an Ort und Stelle entnommen.

Von den untersuchten 220 Proben zeigten ein Öchslegewicht zwischen

50 bis 59 Grad:	26 Traubensäfte
60 „ 69 „	99 „
70 „ 79 „	68 „
80 „ 89 „	23 „
90 „ 99 „	4 „

Nach dem Säuregehalt zusammengestellt, zeigten einen solchen zwischen

0,6 bis 0,69 ‰:	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 Traubensaft.

Näheres ist aus der folgenden tabellarischen Zusammenstellung zu ersehen.

**Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grad <sup>o</sup> Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
--------------	--------------------	----------------------	--------------	---	--	---	--	--	-----------------------------

**I. Oberes Neckartal.**

1	Metzingen, mittlere Berglage	Schiefer, Kies, hälftig mit Stallmist gedüngt	Portugieser, Malvasier, Clevner, Gutedel	Keine, 3 mal gespritzt und geschwefelt	19.—23. 10., Sauerfäule	Windig	Rot	63	1,12
2	„ südl. Höhenlage	Sandiger Boden, vermischt mit Kalksteinen	Sylvaner, Malvasier, Portugieser	Keine, 3 mal gespritzt und geschwefelt	19.—23. 10., etwas Sauerfäule	„	Weiß	63,5	0,95
3	„ untere u. mittl. Berglage	Jaurensis-mergel mit Stallmist gedüngt	Weißer Sylv., Elbling, Portugieser, Malvasier	Keine, 2 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	„	—	„	61,9	1,19
4	„ niedere südwl. Lage	Schwarzer m. Kalkstein vermischter Boden	Portugieser, Malvasier, Sylvaner	Keine, 2 mal gespritzt und geschwefelt	„	Windig	„	70,3	1,11



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
<b>II. Unteres Neckartal.</b>									
5	Uhlbach, niedere Lage	Roter Leberboden, Stallmist	Trollinger, Sylvaner, Riesling	Keine, mit Erfolg 3 mal gespr., 2mal geschw.	20. 10., etwas Sauerfäule	—	Rot	66	1,18
6	„ niedere Lage	„	Sylvaner, wenig Riesling	„	„	—	Weiß	61,8	1,10
7	„ mittlere Berglage	„	Trollinger, Sylvaner, Riesling	„	„	—	Rot	68	1,21
8	„ mittlere Berglage	„	Weiß-Riesl.	„	„	—	Weiß	69	0,98
9	„ mittlere Berglage	„	Vorherrsch. Sylvaner, etw. Riesling	„	„	—	„	66,5	1,01
10	„ „Götzenberg“	Roter Leber mit etwas Sandboden, teilweise mit Kuhdung gedüngt	Sylvaner, Trollinger Urban	Wahrer u. falscher Mehltau, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt. Vom roten Brenner beschädigt	23. 10., Sauerfäule	Frühj. ordtl., Sommer naß, kühl, wenig Sonne, Herbst etwas besser, Lese gut	Rot	69	1,08
11	„ „Bergle“	Blauroter Leber	Sylvaner, Riesling, Trollinger, Urban	Wahrer u. falscher Mehltau, wurde 3 mal gespritzt und 2 mal geschwefelt	23. 10., Sauerfäule	Sommer naß, kühl, Herbst etwas besser, Lese gut	„	71	1,00
12	Untertürkheim, Mönchberg untere Lage	Lehmboden, Stallmist	Portugieser	Sauerwurm zieml. aufgetreten, Fäule durch Sauerwurm u. nasse Witterung	8. 10., Sauerfäule	Ungünstig, besond. Sept. und Zeit der Blüte	„	69	0,60
13	„ südwestl. Lage	„	Vorherrsch. Sylvaner, etw. Gutedel u. Riesling	Außer Sauerwurm wurden keine Rebschädlinge u. sonst. Krankheiten wahrgenommen, da rechtzeitig gespritzt und geschwefelt	22., 23. u. 25. 10., in der Hauptsache Sauerfäule, etwas Edelfäule	„	Weiß	74	0,74
14	„ „ „	„	Blauer Sylv., Trollinger u. etw. Lemberger	„	„	„	Rot	69,5	1,01
15	„ südliche und südwestl. Lage	Keuper und schwerer Tonboden, Stallmist	Trollinger	Vereinzelte ächter Mehltau, Sauerw., 3 mal gespritzt und 4 mal geschwefelt	28. u. 29. 10., keine Fäule	„	„	76,5	1,21
16	„ südliche und südwestl. Lage	„	Weiß-Riesl.	„	29. u. 30. 10., keine Fäule	„	Weiß	87,8	0,92
17	Fellbach, mittlere Lage	Keuper, Stallmist	Sylvaner, Riesling	Mit Erfolg 3 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	15. 10., 1/6 Sauerfäule	—	„	64,5	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchtle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
18	Fellbach, mittlere Lage	Keuper, Stallmist	Trollinger, wenig Portugieser und Sylvaner	Mit Erfolg 3 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	15. 10., $\frac{1}{8}$ Sauerfäule	—	Rot	58	1,26
19	„ beste Lage	„	Trollinger u. Sylvaner	Mit Erfolg 3—4 mal gespritzt und 4—5 mal geschwefelt	19. u. 20. 10., etwas Sauerfäule	Blütezeit ungünstig	„	66	1,34
20	„ gute Lage	Keuper, Stallmist	Trollinger	Mit Erfolg 3—4 mal gespritzt, und 4—5 mal geschwefelt	19. u. 20. 10., etwas Sauerfäule	Blütezeit ungünstig	„	68,4	1,43
21	„ „	„	Sylvaner und Riesling	„	„	„	Weiß	74	0,92
22	Cannstatt, Pragweinberge, südwestl. Berglage	Keuper, Tonboden, Stalldünger	Portugieser	Gegen Peronospora und Oidium wurde vorbeugend gespr. und geschwefelt	12. 10., Sauerfäule	—	Rot	61	0,92
23	„ „	„	Weiß gemischt, grüne Sylvaner, Gutedel etc.	„	25./26. 10., Sauerfäule	—	Weiß	74,7	0,84
24	„ „	„	Weißriesling	„	26. 10., Sauerfäule	—	„	74	0,88
25	„ „	„	Rot gemischt, blaue Sylvaner, Trollinger etc.	„	25./26. 10., Sauerfäule	—	Rot	73	1,01
26	Mundelsheim, südliche Lage	Muschelkalkboden, Stalldünger	Trollinger	Blattfallkrankheit und Mehltau wurden bekämpft mit den bekannten Mitteln	16. 10., Sauer- und Edelfäule	Mildes Klima	„	58	1,33
27	„ hohe, luftige Lage	Muschelkalkboden mit etwas Keuper vermengt	Sylvaner und Elbling	Blattfallkrankheit u. ganz wenig echten Mehltau mit Kupferkalkmilch gespritzt, sowie geschwefelt	16. 10., Sauerwurmfäule auch etwas Edelfäule	Zugige Lage	Weiß	61,5	1,24
28	„ südl. Lage	Boden von Kalksteinen, Stalldünger	Seeburgunder u. Trollinger	Für Blattfallkrankheit mit Kupferkalkmilch gespritzt, für echten Mehltau geschwefelt	22. 10., Edel- und Sauerfäule	Mildes Klima	Rot	77	1,05
29	„ Höhenlage	Muschelkalkboden mit Keuper vermengt	Lemberger u. Sylvaner	Blattfallkrankheit u. echten Mehltau, m. Kupferkalkbrüthe gespr. u. geschwef.	22. 10., sehr wenig Edel- und Sauerfäule	Ziemlich zugige Lage	„	72,5	1,00
30	„ Käsberg, südliche Lage	Muschelkalkboden, Stallmist	Trollinger	„	28. 10., Edel- und Sauerfäule	sehr mildes Klima	„	76,2	1,23
31	„ „	„	Weißriesling	„	28. 10., zieml. Edelf., sehr wenig Sauerfäule	„	Weiß	87,5	0,95

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade 6chsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
32	Besigheim, ebene Lage	Sandboden, Stalldünger	Sylvaner, Schwarz-Riesling, Lemberger	Krankheiten infolge fleißiger und rechtzeitiger Behandlung mit Bordobrühe und Schwefel nicht bemerkbar, Heuwurm motten mit Klebfächer bekämpft	13. 10., <sup>1</sup> / <sub>10</sub> Sauerf., auch durch Nebel verursacht	Mittleres Klima	Rot	59	1,10
33	„ mittl. u. bessere Berglage	Kalkstein, Stalldünger	Trollinger, Weiß-Riesling, Lemberger, Elbling	„	13. 10., <sup>1</sup> / <sub>10</sub> Sauerf.	„	„	62,5	1,27
34	„ Wurmberg, erste südliche Berglage	„	Trollinger, Weiß-Riesling	„	„	„	„	61	1,40
35	„ Miedernberg, erste südliche Berglage	„	Trollinger	„	14. 10., <sup>1</sup> / <sub>10</sub> Sauerf.	„	„	64	1,29
36	Gemrigheim, Kettischer u. Hassenauer, beste Lagen	Kalkstein, Stallmist	Vorwiegend Trollinger u. Lemberger	Mit Erfolg 4 mal gespritzt und geschwefelt	11./12. 10., Sauerfäule in ganz gering. Umfange	—	„	59	1,22
37	„ Drachenloch, mittl. Berglage	Kalkstein, alle 2 Jahre Stallmist	Portugieser, Lemberger, Trollinger, Sylvaner, Elbling	Mit Erfolg 5 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	11./12. 10., Sauerfäule in geringem Maße	—	„	60,5	1,13
38	„ Forst, ebene, geringe Lage	Kalkstein, Stallmist	Gemischt Gewächs	Mit Erfolg 5 mal gespr., 3 mal geschw.	12. 10., <sup>1</sup> / <sub>5</sub> Sauerfäule	—	Schiller	59	1,18
39	„ Niederberg, bessere Lage	Kalkstein, alle Jahre Stallmist	Trollinger, Elbling etc., Lemberger u. Sylvaner	Mit Erfolg 4 mal gespritzt, und 3 mal geschwefelt	11., 12. 10., Sauerfäule in ganz geringem Maße	—	Rot	59	1,10
40	Kirchheim a. N., geringe Lage	Lehmboden, alle 3 Jahre Stallmist	Gemischt Gewächs	2 mal gespritzt	8., 9. 10., Sauerfäule	—	„	54,7	1,31
41	„ Buntert	Lettenboden, alle 1½ Jahre Stallmist	Portugieser	Zieml. Sauerwurm, 4 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	8. 10., <sup>1</sup> / <sub>3</sub> Sauerfäule	—	„	54,7	1,05
42	„ geringste Lage	Lehmboden, alle 2 Jahre Stallmist	Schwarz-Riesling, Sylvaner	Keine, mit Erfolg 4 mal gespr., 1 mal geschw.	8.—9. 10., etwa <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Sauerfäule	—	„	55,7	1,48
43	„ beste Lage	Kalkstein, Stallmist	Trollinger	Etwas Sauerwurm, mit Erfolg 4 mal gespritzt, mehrmals geschwefelt,	12. 10., Sauerfäule in ganz geringem Maße	—	„	59	1,22
44	„ Kappelberg, beste Lage	Kalkstein	„	„	12. 10., keine Fäule	—	„	67,5	1,10
45	„ mittlere Lage	Kalkstein, Stallmist	Sylvaner, Riesling etw. Trollinger	Etwas Sauerwurm, 4 mal gespritzt mehrm. geschwefelt	12. 10. Sauerfäule	—	Weiß	61	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 Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
46	Kirchheim a. N., Frohnberg, gute Lage	Kalkstein, Stallmist	Gemischt Gewächs	Etwas Sauerwurm, mit Erfolg 4 mal gespritzt, mehrmals geschwefelt	12. 10., etwas Sauerfäule	—	Rot	61,2	1,19
47	„ Kappelesberg, gute Lage	Kalkstein	Trollinger, Elbling, Sylvaner	„	12. 10., Sauerfäule in gering. Maße	—	„	62	1,16
48	„ mittlere Lage	Kalkstein, Stallmist	Trollinger, Sylvaner, Riesling	Etwas Sauerwurm, mit Erfolg 4 mal gespr., 3mal geschw.	12. 10., Sauerfäule in gering. Maße	—	„	57,5	1,13
49	Lauffen a. N., beste Berglage	Muschelkalk, voriges Jahr mit Stallmist gedüngt letzt. Winter mit Haardung	Trollinger	Trotz Mottenfang viel Sauerwürmer, 3mal geschwefelt, 3mal gespritzt	13. 10., durch Sauerwurm u. viel Regen verursachte Fäule	—	„	60,5	1,27
50	„ Klosterweiberge, südl. Lage	Muschelkalk, gedüngt mit Stallmist und Superphosph. nebst Kalisalzbeigabe	„	Peronospora, Oid., gegen welche sehr erfolgreich mehrf. Kupfervit.-Spritz. u. Schwefelbestäub. angewendet wurden	26. 10., viel Fäule durch nasses Wetter	—	„	68,8	1,19
51	Heilbronn, Ochsenberg, südwestl. Lage	Mergel, Stalldünger	Schwarz-Riesling, Clevner	Oidium und Peronospora, mit Ventilato-Schwefel u. Kupferkalkbrühe bekämpft	15. 10., teilw. Edel- u. Sauerfäule	Nasser Sommer, September gut	„	69,8	1,06
52	„ Stauffenberg	Mergel, Stalldünger	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> Schwarz-Riesling, <sup>1</sup> / <sub>4</sub> Trollinger	„	16. 10., Edel- und Sauerfäule	„	„	69	1,04
53	„ Burgmal	„	Schwarz-Riesling	„	17. 10., Edel- und Sauerfäule	„	„	74	0,92
54	„ Wettenberg	„	Schw.-Riesl. und Clevner	„	„	„	„	76	0,89
55	„ Nordberg	Tonboden, Stallmistdüngung	Clevner	Die Krankheiten wurden durch 4mal. Spritzen und 2mal. Schwefeln vollständig unterdrückt	19. 10., durch Sauerwurm 60% zerstört	Bei schönst. Wetter gelesen	„	82,5	0,88
56	„ Munbrods	Starker roter Mergel, Stallmist	Gemischt, rot	Peronospora, Oidium, mit Kupferkalkbrühe und Schwefel bekämpft	25. 10., teilweise Edel- und Sauerfäule	Heißer Boden	„	69	1,15
57	„ Stiftsberg	Mergel mit Gipsunterlage	Trollinger	Peronospora, Oidium, Sauerwurm, mit Kupferkalkbrühe, Schwefel und Klebfächern bekämpft	27. 10., Edel- und Sauerfäule	Ganz südliche Lage	„	77	1,18
58	„ Stahlbühl	Schwerer Tonboden mit Mergelunterlage	Trollinger	Die Krankheiten wurden durch 4mal. Spritzen und 2mal. Schwefeln vollständig unterdrückt	28. 10., die Trauben waren sehr gesund und schön ausger.	Bei schönst. Witterung gelesen	„	76	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gohle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
59	Heilbronn, Nordberg	Tonboden, dieses Jahr nicht gedüngt	Weiß-Riesling	Oidium und Peronospora wurden rechtzeitig und mit Erfolg bekämpft und zwar mit den altbewährten Mitteln, Schwefel und Bordelaiserbrühe	28. 10., die Trauben hatten etwas unter Sauerwurm zu leiden	Bei schönster Witterung gelesen	Weiß	83,8	0,94
60	„ Buchern und Löwenherz, südliche Lage	Mergel, Stalldüngung	Weiß-Riesling	Peronospora und Oidium, mit Kupferkalkbrühe und Schwefel bekämpft	November, Edelfäule	Ganz sommerliches Klima	„	77,1	1,00
61	„ Riedenberg, südliche Lage	„	Trollinger	„	„	„	Rot	64,2	1,15
62	„ Nordberg	Tonboden, dieses Jahr nicht gedüngt	Schwarz-Riesling	Oidium und Peronospora wurden rechtzeitig und mit Erfolg bekämpft und zwar mit den altbewährten Mitteln, Schwefel und Bordelaiserbrühe	28. 10., die Trauben hatten etwas unter Sauerwurm zu leiden	Bei schönster Witterung gelesen	„	79	0,90
63	„ Ochsen- und Staufenberg, südöstl. Lage	Mergelboden	Schwarz-Riesling und Clevner	„	14. 10.	—	„	64	1,34
64	„ Seeloch, nördliche Lage	Roter Mergel	Sylvaner und Riesling	„	14. 10.	—	Weiß	61,5	1,07
65	Kleinbottwar, südliche Lage	Keuper, Stallmist und Kies	Rot-Gewächs	Oidium und Peronospora, dagegen Schwefeln und Spritzen (Sauerwurm unbedeutend)	25., 27. 10., ganz wenig sauerfaul	Nasser Sommer, der aber bei der weiten Bestockung wenig geschadet hat	Rot	83	0,81
66	„	„	Weiß-Riesling	„	„	„	Weiß	85	0,83
67	Auenstein, Schloßberg	Keupermergel, abwechselungsweise Stallmist, Wollstaub und künstlicher Dünger	Trollinger und Lemberger	Peronospora trat wenig auf. Oidium dagegen am Rotgewächs heftig. Die Krankheiten wurden mit Vitriol und Schwefel bekämpft	25. 10. bis 4. 11., Sauerfäule trat stark auf, Edelfäule war weniger zu sehen	Ziemlich gut	Rot	75,2	1,19
68	Beilstein, Steinberg	„	Weiß-Riesling	„	„	„	Weiß	73,4	1,32
69	Schozach, geringe ebene Lage	Lehmboden, Stallmist	Vorherrschend Schwarz-Riesling	Mit Erfolg 3mal gespritzt, 2mal geschwefelt	11. 10., Sauerfäule	—	Rot	67	1,31
70	„ Steinberg, mittlere Lage	Kalkstein, Stallmist, alle 2 Jahre	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> Schwarz-Riesling, <sup>1</sup> / <sub>3</sub> Clevner	Mit Erfolg 5mal gespritzt, 2mal geschwefelt	11. 10., <sup>1</sup> / <sub>3</sub> Sauerfäule	—	„	73	0,91

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Gähste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
71	Schozach, Rotenberg, bessere Lage	Tonboden, Stallmist, alle 3 Jahre	Portugieser	Keine, mit Erfolg 6 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	11., 12. 10. $\frac{1}{3}$ Sauerfäule	—	Rot	67,1	1,05
72	„ Rotenberg	Schwerer Tonboden	Weißer Burgunder, Elbling und Gutedel	—	27. 10.	—	Weiß	85,2	1,26
73	„ Rotenberg	Schwerer Tonboden, Stallmist	Clevner u. Schwarz-Riesling	—	20. 10.	—	Rot	82,7	1,07
74	„ Mühlberg	Schwerer Tonboden, ohne Düngung	Weiß-Riesl. u. Sylvaner	—	27. 10.	—	Weiß	81,2	1,10
75	Talheim, westlicher Abhang	Starker Lehm Boden, Superphosphat, Kalisalz, schwelsaures Ammoniak	Clevner	Peronospora, Oidium, Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	15. 10.	September naß und kühl	Rot	74	1,05
76	„ südl. Lage	Muschelkalkboden, Stallmistdüngung	Weiß-Riesl.	Peronospora, Oidium, Sauerwurm, es wurde gespritzt und geschwefelt und sorgfält. ausgelesen	22. 10., Edel- und Sauerfäule	Im Septbr. viel naß und wenig Sonnenschein	Weiß	80	1,02
77	Eichelberg, südl. Berglage	Keuper, Stalldünger	Lemberger	Peronospora und Oidium, Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	27. 10., Sauerfäule	Abwechselnd schön und Regen	Rot	77,5	0,91
78	Weiler b. Willsbach, südliche Berglage	Keuper, Stalldünger	Weiß-Riesl.	Gegen Peronospora und Oidium gespr. mit Kupferkalkbr. und gegen Oidium geschwefelt; Sauerwurm	28. 10., Sauerfäule	Abwechslungsweise schön und Regen, unbeständige Witterung	Weiß	83,5	1,07
79	Friedrichshof, südl. Berglage	„	„	Gegen Peronospora gespritzt, gegen Oidium geschwefelt, Sauerwurm	3. u. 4. 11., Sauerfäule	Wechselnde Witterung Ende Novbr. schönes, warmes Wetter	„	76	1,20
80	Eichelberg-Friedrichshof, südl. Berglage	„	Trollinger	„	3. 11., Sauerfäule	Abwechselnd Regen und schönes Wetter	Rot	71	1,19
81	Weinsberg, hinter Burgberg	Mergel, Kies	Schwarz-Riesling	Peronospora und Oidium, 3 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt m. Erfolg	15. 10., Edel- und Sauerfäule	Ungünstig	„	63,1	1,37
82	„ Ranzenberg	Kies, ungedüngt	Sylvaner	Keine, mit Erfolg 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	19. 10., Sauerfäule	—	Weiß	66,2	1,13

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
83	Weinsberg, Wanne	Kies,	Trollinger	4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	19. 10., Sauerfäule	—	Rot	65,5	1,23
84	" "	Keuper, Stallmist	Trollinger Lemberger	Peronospora und Oidium, 4 mal gespritzt und 2 mal mit Erfolg geschwefelt	15. 10., Edel- und Sauerfäule	—	"	61,2	1,31
85	" "	Keuper, im Vorjahr mit Stallmist gedüngt	Trollinger	"	16. 10., Edel- und Sauerfäule	Ungünstig	"	63,4	1,20
86	" Schemelsberg	Kies, Stallmist	Weiß gemischt	"	"	"	Weiß	61,6	1,25
87	" "	Kies, Stallmist	Trollinger	"	17. 10., Sauerfäule	—	Rot	64,2	1,24
88	" Lindich	Lehmiger Kies mit Kies gedüngt	Schwarz-Riesling	"	"	—	"	59,4	1,22
89	" Schemelsberg	Mit Kies, im Vorjahr mit Stalldünger	Weiß-Riesl.	"	17. 10., Edel- und Sauerfäule	—	Weiß	61,4	1,23
90	" "	Kies	Trollinger	"	"	—	Rot	63	1,09
91	" Schnarrenberg	Kies ungedüngt	Schwarz-Riesling	4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	19. 10., Sauerfäule	—	"	58,7	1,31
92	" Lindich, Ranzenberg, Schemelsberg	Lehm mit Kies	Weiß-Riesling	"	20. 10., Sauerfäule	—	Weiß	65,5	1,41
93	" "	"	Trollinger	"	21. 10., Sauerfäule	—	Rot	64,6	1,37
94	" Ranzenberg	Mergel und Kies	"	Mit Erfolg 4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	23. 10., Sauerfäule	—	"	68,5	1,24
95	" "	Kies und Mergel ungedüngt	Weiß-Riesling	"	26. 10., Sauerfäule	—	Weiß	79	1,10
96	" "	"	Weiß gemischt	Mit Erfolg 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	27. 10., Sauerfäule	—	"	69	1,23
97	" "	"	Trollinger	"	"	—	Rot	74	1,15
98	" Burgberg, südl. Lage	Schwerer Keuper, alle 3 Jahre pro ha 1000 Ztr. Stallmist	Bodensee-Burgunder	Mit Erfolg 4 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	11. 10., Sauerfäule	Sehr günstig	"	75	1,19
99	" "	"	Müllerrebe	"	"	"	"	73,5	1,22
100	" Ranzenberg, südl. Lage	"	Weiß-Riesling	"	23. 10.	"	Weiß	81	0,96

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Delsie)	Freie Säuren (g in 100 cem)
101	Weinsberg, Burgberg, südl. Lage	Schwerer Keuper alle 3 Jahre pro ha 1000 Ztr. Stallmist	Ruländer	Mit Erfolg 4 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	12. 10.	Sehr günstig	Rot	81,3	0,99
102	„ Burg- und Schemelsberg, südl. Lage	„	Weiß gemischt	„	„	„	Weiß	71,3	1,20
103	„ Burgberg, südl. Lage	„	Malvasier	„	„	„	„	72,8	1,15
104	„ Wanne, südl. Lage	„	Elbling	„	13. 10.	„	„	69,8	1,25
105	„ Schemelsberg, südl. Lage	„	Sylvaner	„	18. 10.	„	„	70,2	1,28
106	„ „	„	Trollinger u. Lemberger	„	22. 10.	„	Rot	66,4	1,19
107	„ „	„	Sylvaner	„	22. 10.	„	Weiß	66,7	1,25
108	„ „	„	Lehmberger	„	22. 10.	„	Rot	67	1,13
109	„ Burgberg, südl. Lage	„	Traminer	„	23. 10.	„	Weiß	77	0,93
110	„ Schemelsberg, südl. Lage	„	Weiß-Riesling	„	25. 10., Edelfäule	„	„	88,7	0,83
111	„ „	„	Affentaler	„	26. 10.,	„	Rot	85,8	1,15
112	„ „	„	Urban	„	27. 10.	„	„	91,6	1,15
113	„ „	„	Blauer Sylvaner	„	28. 10.	„	Schiller	93	0,88
114	„ „	„	Trollinger	„	29. 10.	„	Rot	83	1,28
115	„ „	„	Lemberger	„	29. 10.	„	„	94	0,83
116	„ Burgberg, südliche Lage	„	Weißriesling	„	30. 10., Edelfäule	„	Weiß	75	0,96

III. Remstal.

117	Schorndorf, geringere Lage	Keuper, Stalldünger	Gemischt Gewächs	Keine, 3 mal Spritzen mit Kupferkalkbrühe	13.—17. 10., Sauerfäule	—	Weiß	64	1,00
118	„ mittlere Lage	Keuper, Stalldünger	„	Keine, 3 mal gespritzt	13.—17. 10., Sauerfäule	—	„	57,9	1,05
119	„ Grafenberg, bessere Lage	Leicht.Keup., Stalldünger	„	„	„	—	„	58	1,04
120	Schnait, junge Weinberge, südöstl. bess. Lage	Keupermergel	Sylvaner, wenig Weißriesling, Elbling	Keine, mit Erfolg 4 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	9.—11. 10., Sauerfäule in geringem Maße	—	„	62	0,92
121	„ mittlere, südöstl. Lage	Keupermergel, Stallmist alle 2 Jahre	Sylvaner, vereinzelt Weißriesling	Keine, mit Erfolg 4 mal gespritzt	11. 10., keine Fäule	—	„	63	1,03
122	„ Schnaiter Halde, südöstl. beste Lage	Keuper mit Sand, Stallmist	Sylvaner, Riesling, Elbling etw. Trollinger	Keine, mit Erfolg 4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	11. 10., 1/3 Sauerfäule	—	„	67	1,03



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
123	Schnait, späte Lage	Lehmboden, Stallmist	Sylvaner	3 mal gespritzt 1 mal geschwefelt	11. 10., keine Fäule	mildes Klima	Weiß	63	0,98
124	„ Hälde, beste südöstl. Lage	Keupermergel mit Sand, Stallmist alle 2 Jahre	Sylvaner, wenig Weißriesling	Mit Erfolg 3 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	11. 10., Sauerfäule in ganz geringem Maße	—	„	66,5	0,99
125	„ Steingrube, südöstl. mittl. Lage	Keupermergel mit Letten, Stallmist alle 2 Jhr.	Sylvaner, wenig Weißriesling	Mit Erfolg 4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	„	—	„	62	1,06
126	Beutelsbach, mittl. bergige Lage	Sandboden, Stallmist alle 2 Jahre	Weiß gemischt	Mit Erfolg 4 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	„	—	„	65,2	1,02
127	Strümpfelbach, niedere Lage	Keuper, Stallmist, alle 2 Jahre	Riesling, Sylvaner, Trollinger, Portugieser, Putschere	Etwas Sauerwurm, mit Erfolg 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	14., 16. 10. $\frac{1}{3}$ Sauerfäule	—	Rot	58,7	1,13
128	„ mittlere Lage	„	Trollinger, Sylvaner, Riesling, Portugieser	Mit Erfolg 3 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	„	—	„	59,6	1,04
129	„ mittlere Lage	„	Sylvaner, Trollinger, Riesling	Mit Erfolg 3 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	„	—	Weiß	61,6	1,08
130	„ niedere Lage	„	Sylvaner, Riesling, Portugieser	Mit Erfolg 3 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	15., 16. 10. $\frac{1}{2}$ Sauerfäule	—	„	66	1,04
131	„ Reutte	Keuper, Kunstdünger	Trollinger und Grübler	Spritzen und Schwefeln	24. 10. nur wenig faul	—	Rot	62,5	1,08
132	„ Gehrmspiel	Keuper, Stallmist	Trollinger, Urban, Sylvaner, Riesling	„	25. 10. $\frac{1}{5}$ Sauerfäule	—	„	72	1,03
133	Stetten i. R., südwestliche mittlere Lage	Stallmist und Erde	Portugieser	Mit Erfolg 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	9. 10., $\frac{1}{10}$ Sauerfäule	—	„	71	0,91
134	„ westliche mittlere Lage	Leberboden, Stallmist, alle 2 Jahre	„	Mit Erfolg 2 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	11. 10., $\frac{1}{5}$ Sauerfäule	—	„	67	1,04
135	„ nordöstl. Lage	Mergel und Stallmist	„	Blattfallkrankheit und Oidium, die bekannten Mittel, Sauerwurm	12. 10., Sauerfäule	—	„	65,3	1,23
136	„ gute Lage	Leberkies und Stallmist	Sylvaner und Gutedel	Blattfallkrankheit und Schimmel, die bekannten Mittel	18. 10., etwas Sauerfäule durch den Sauerwurm	—	Weiß	58	1,23

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oelsä)	Freie Säuren (g in 100 cem)
137	Stetten i. R., mittlere Lage	Leberkies und Stallmist	Sylvaner	Blattfallkrankheit und Schimmel, die bekannten Mittel	18. 10., etwas Sauerfäule	—	Weiß	62	1,16
138	" "	Lettenboden	Weiß gemischt, vorherrschend Sylvaner	Etwas Sauerwurm, mit Erfolg 2 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	19. 10., <sup>1/10</sup> Sauerfäule	—	"	77,7	0,86
139	" gute und mittlere Lage	RoterKeuper, Stallmist und Erde	Weiß gemischt	Etwas Sauerwurm, mit Erfolg 2 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	27. 10., wenig Sauerfäule	Gut	"	73,7	0,87
140	" "	"	Rot gemischt, vorherrschend Trollinger u. blaue Sylvaner	"	25. 10., etwas Sauerfäule	Frostfrei	Rot	68,7	1,24
141	" südöstl. Lage	Leberkies und Stallmist	Trollinger	Blattfallkrankheit und Oidium. Die bewährten Mittel Spritzen und Schwefeln	26. 10., vom Sauerwurm angestochen	—	"	67,2	1,46
142	" gute Lage	RoterKeuper, Stallmist und Erde	Weiß-Riesling	Etwas Sauerwurm, mit Erfolg 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	27. 10., keine Fäule	Gut	Weiß	82,2	1,02
143	Kleinheppach, mittlere Lage	Leberboden, Stallmist	Sylvaner, Trollinger, rot u. schwarz Urban	Sehr wenig Sauerwurm, mit Erfolg 3 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	18. 10., <sup>1/4</sup> Sauerfäule	—	Rot	74	1,07
144	" niedere Lage	"	Sylvaner, etwas Portugieser und Trollinger	Wenig Sauerwurm, mit Erfolg 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	18. 10., <sup>1/3</sup> Sauerfäule	—	"	72	1,14
145	" Berglage	Leberboden mit Rindviehdüngung ged.	Trollinger, Urban und Sylvaner	Die leicht aufgetret. Peronospora wurde rechtzeitig und mit Erfolg mit Kupfervitriol u. Kalkmilch bekämpft, ebenso d. leicht aufgetretene Schimmel m. Schwef.	20. 10., es war etwas Sauerfäule vorhanden, was aber bei der Lese entfernt wurde	Mild	"	75	1,08
146	" "	Leberboden wird ausschließlich m. Kuhdung gedüngt	Trollinger und Urban	Die leicht aufgetret. Peronospora wurde rechtzeitig mit der bekannten Kupfervitriol u. Kalkmilch bekämpft	27. 10., es wurde keine nennenswerte Fäulnis beobachtet	"	"	70	1,28
147	" "	"	Grüne Sylvaner	"	29. 10., es war nur wenig Fäulnis zu sehen, welche entfernt wurde	"	Weiß	83	0,83
148	" "	"	Weiß-Riesling	"	"	"	"	83	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
149	Korb	—	Gemischt	Gespritzt und geschwefelt	15.—20. 10., Sauerfäule	Ungünstig	Weiß	70	1,17
150	„ -Steinreinach	Stallmist u. Gerberei-abfälle	„	„	„	„	„	78	1,03
151	„	—	„	„	„	„	„	73	1,05
152	„	—	„	Mit Erfolg gespritzt und geschwefelt	15.—20. 10., $\frac{1}{3}$ Sauerfäule	„	„	64	1,56
153	„	Stallmist u. Gerberei-abfälle	„	Gespritzt und geschwefelt	15.—20. 10., Sauerfäule	„	„	66,8	1,13
154	„	Stallmist	„	„	15.—20. 10.	„	„	69	1,13

IV. Enztal.

155	Maulbronn, Eilfingerberg	Keupermergel, Stallmist	Trollinger	Mit Erfolg 5 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt, etwas Sauerwurm	26. 10., wenig Sauerfäule	—	Rot	71,8	1,16
156	„	„	Weiß-Riesling	Mit Erfolg 5 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	27. 10., wenig Sauerfäule	—	Weiß	79	1,25
157	Rofswag, Staigberg, oberh. d. Staige	Kalkmergel, Stalldünger	Lemberger, Gutedel, Sylv., Laska	Oidium u. Peronosp., Kupferkalkbrühe u. Schwefel	15. 10., Sauerfäule	—	Rot	60	1,48
158	„ Grüneisen	Kalksteinuntergrund, Stalldünger	Trollinger, Sylvaner, auch einige Blauelblinge	Peronosp. u. Oidium, 4—5 mal gespritzt und geschwefelt	16. 10., Sauerfäule	Mittlere Berglage, oberhalb der Felsen	„	68	1,25
159	„ Halde	„	Trollinger, Lemberger u. Sylvaner	Peronosp. u. Oidium, wiederholt gespritzt und geschwefelt	„	Steile Berglage	„	70	1,19
160	Steinbachhof, Gem. Gündelbach, südl. gute Höhenlage	Keuper, Stallmist, alle 2 Jahre	Portugieser	Keine, mit Erfolg 4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt, vergangenes Jahr unter Peronospora sehr gelitten, etwas Sauerwurm	19. 10., $\frac{1}{3}$ Sauerfäule	—	„	88	0,91
161	„ Gem. Gündelbach, südliche mittl. Berglage	„	Schw.-Riesl., Sylvaner, Rot- u. Weißelbling	Sauerwurm, 3 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe, 2 mal geschwefelt	22. 10., Sauerfäule	—	Weiß	77	1,12
162	„	Keuper mit Mergel gedüngt	Trollinger	Unter Frühjahr frost etwas gelitten, etwas Sauerwurm, 3 mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt und 3 mal geschwef.	27. 10.	Gute	Rot	71	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oelsäe)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
163	Steinbachhof, Gündelbach, südl. mittlere Berglage	Keuper, alle 2 Jahre mit Stallmist gedüngt	Weißriesling	Mit Kupferkalkbr. 3mal gespritzt und 3mal geschwefelt	28. 10., etwas Sauerfäule	Gute	Weiß	85	1,23
164	" "	Keuper, gedüngt mit Mergel	Grüne Sylvaner	Etwas Sauerwurm, 3mal mit Kupferkalkbrühe gespritzt, 3mal geschwefelt	28. 10., Neben Sauerfäule auch etw. Edelf.	"	"	79,6	1,14
165	Horrheim, südwestliche Berglage	Sandiger Mergel	Gemischt Gewächs	Kupfervitriol wurde gegen Peronospora angewendet	15. 10., Sauerfäule	Gegen Nordwind geschützt	Rot	60	1,00
166	" südw. mittlere Berglage	Keuper, gedüngt mit Stallmist	"	Gespritzt mit Kupferkalkbrühe und geschwefelt	"	"	"	72,5	0,95
167	" mittlere Berglage	Starker Keuper	Trollinger, Sylvaner	Gespritzt mit Kupferkalkbrühe	16. 10.	—	"	65,5	1,20
168	Hohenhaslach, Kirchberg, gute Lage	Roter Keupermergel, Stallmist alle 2 Jahre	Vorwiegend Trollinger, etwas Lemberger	Sauerwurm wenig, mit Erfolg 4mal gespritzt, 4mal geschwefelt	15. 10., $\frac{1}{3}$ Sauerfäule	—	"	59	1,27
169	" Becker, mittl. Lage	"	Trollinger, Lemberger, Sylvaner etw. Elbling	Sauerwurm wenig, mit Erfolg 4mal gespritzt, 2mal geschwefelt	"	—	"	60	1,17
170	" im Heimen, mittl. Lage	"	Trollinger, Lemberger, Sylvaner etw. Portugieser	Viel Sauerwurm, mit Erfolg 4mal gespritzt, 3mal geschwefelt	"	—	"	62	1,24
171	" Hörnle, mittl. Lage	"	Sylvaner, Trollinger, Lemberger	Wenig Sauerwurm, mit Erfolg 4mal gespritzt, 3mal geschwefelt	"	—	"	59,5	1,20
172	" unterer Steinberg, geringe Lage	"	Laska, Sylvaner, Portugieser, Lemberger	Viel Sauerwurm, mit Erfolg 6mal gespritzt, 2mal geschwefelt	"	—	"	62,5	1,18
173	" Hohstemmer, gute Lage	Roter Keupermergel, Stallmist	Vorwiegend Trollinger, etwas Lemberger	Viel Sauerwurm, mit Erfolg 5mal gespritzt, 2mal geschwefelt	"	—	"	62,5	1,22
174	Rietigheim; südl. Berglage	Muschelkalk, Stalldünger	Trollinger, Sylvaner, Weißriesling, Elbling	Peronospora, nur wenig Oidium	14. 10., ziemlich stark Sauerfäule	—	Schiller	64	1,41
175	" Berglage und teilweise ebene Lage	"	Vorherrsch. Sylvaner, Weißriesling, Trollinger, Affental. etc.	"	14. 10., stark Sauerfäule	—	"	65	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchste)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
<b>V. Zabergäu.</b>									
176	Kleingartach, südl. Berglage	Kies, im Vorjahre Stallmist	Rot- und Weißgemischt, vorwiegend rot	Peronosp., Oidium, mit Erfolg 4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	15., 16. 10., Sauerfäule	Ungünstig	Rot	68,5	1,26
177	„ Neipperg langen Wengert	Keupermergel, Stalldünger	Sylvaner mit etw. Riesling	Etwas Sauerwurm, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	26. 10., etwas Sauerwurm, diese Beeren wurden aber ausgel.	günstig	Weiß	71	0,90
178	Klingenberg, Gallenweinberg, südliche Lage	Muschelkalkformation, Stalldünger	Trollinger mit Lemberger	Etwas Sauerwurm, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	23., 24. 10., etwas Sauerfäule, diese Beeren wurden aber ausgel.	„	Rot	70,9	1,13
179	„ Frauenweinberg, südl. Lage	„	„	„	24., 26. 10., etwas Sauerfäule, diese Beeren wurden aber ausgel.	„	„	64	1,27
180	„ Frauenweinberg, südliche Lage	Muschelkalkformation, Stalldünger	Trollinger	Etwas Sauerwurm, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	26. u. 27. 10., etwas Sauerfäule, diese Beeren wurden aber ausgelesen	Günstig	„	68,2	1,15
181	Schwaigern, Ruthen und Breiten, südl. Lage	Keuper Stalldünger	Burgunder u. Clevner	„	26. 10., etwas Sauerfäule, diese Beeren wurden aber ausgelesen	„	„	80	0,84
182	1/2 Schwaigern, 1/2 Neipperg, Breiten und Schloßberg, südl. Lage	„	Traminer	„	26. u. 27. 10., etwas Sauerfäule, diese Beeren wurden aber ausgelesen	„	Weiß	76	0,74
183	Schwaigern, Ruthen, südl. Lage	„	Lemberger mit etwas Weiß-Riesl.	„	27. 10., etwas Sauerfäule, diese Beeren wurden aber ausgelesen	„	Rot	65	1,00
184	„ Breiten, südl. Lage 1902 angelegter Weinberg	„	Weiß-Riesl.	„	29. 10., etwas Sauerfäule, diese Beeren wurden aber ausgelesen	„	Weiß	74,5	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 höchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
185	Schwaigern, Breiten, südl. Lage	Keuper, Stalldünger	Lemberger mit etwas Trollinger	Etwas Sauerwurm, 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	1. 11., nahezu gar keine Fäule, diese Reben standen außerordentl. schön, wie selten irgendwo	Günstig	Rot	64	1,08
186	Neipperg, unterm Schloß, südl. Lage	Keupermergel, Stalldünger	Sylvaner und Gutedel	„	28. u. 29. 10., etwas Sauerfäule, diese Beeren wurden aber ausgelesen	„	Weiß	71	1,19
187	„ Schloßstüble	„	Trollinger	3 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	1. 11.	„	Rot	72,5	1,07
188	Stockheim, gute Lage	Keupermergel, Stallmist alle 2 Jahre	Portugieser	Keine, mit Erfolg 4 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	14. 10., 1/3 Sauerfäule	„	„	72	1,06
189	Haberschlacht, Langhölde Bergstück	Keuper, gedüngt im Frühjahr mit Stallmist, letztes Jahr mit Erde übertragen	Lemberger u. Trollinger, etw. Elbling	Etwas Sauerwurm, von der Peronospora nur Spuren	12. u. 13. 10.	Zabergäuklima, kalter Sommer, nasser Herbst	„	65,6	1,07
190	„ Langhölde Mittelstück	Keuper, gedüngt im Frühjahr mit Stallmist, letztes Jahr mit Erde (Mergel)	Portugieser mit etwas anderen Sorten	„	13. 10.	„	„	67	1,04
191	„ „	Keuper, gedüngt im Frühjahr mit Stallmist	Sylvaner Elbling	Etwas Sauerwurm, keine Peronospora	13. 10.	„	Weiß	55,8	1,17
192	Stockheim, Steig, mittlere Lage	Kies- und Lehmboden, Stallmist u. Kalk	Gutedel, Sylvaner, Lemberger, Riesling, Trollinger, Elbling, Portugieser	Mit Erfolg 6 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt	14. 10. keine Fäule	—	Rot	62,6	1,31
193	„ südl. Heuchelbergabhäng	Keupermergel, alle 2 Jahre Stallmist	Gemischt	Sauerwurm	18. 10., Edelfäule. Die sauerfaulen Trauben sind abgefallen, resp. dürr geworden	—	Schiller	75	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Celsius)	Freie Säuren (g in 100 cem)
194	Stockheim, südl. Heuchelbergabhang	Keupermergel, alle 2 Jahre Stallmist	Gemischt	Edelfäule. Die sauerfaulen Trauben sind abgefallen, resp. dürr geworden	18. 10., Edelfäule	—	Schiller	76	0,89
195	Brackenheim, Essigberg, Him	Keupermergel, Stallmist	Elbling, Sylvaner, Portugieser, Schwarzriesling, Lemberger	Mehltau und Peronospora, geschwefelt und gespritzt	17.—20. 10., Sauerfäule	—	Rot	55,8	1,09
196	„ Sulzberg, Galano, Rühl	Keupermergel, lehmiger Sand	Gemischt (viel Lemberger und Portugieser)	„	13.—21. 10. Sauerfäule	—	„	63,2	0,91
197	„ Haberschlacht	Keuper guter Tonboden mit Mergel	Sylvaner mit Riesling	Blattfallkrankheit, Mehltau, 4 mal gespritzt und geschwefelt	18.—20. 10. Sauerfäule	Vor der Lese viel Regen	Weiß	70,4	1,20
198	„ Krapfen	Keupermergel, Stallmist	Lemberger, Trollinger, Elbling, Gutedel	Mehltau u. Peronospora, geschwefelt und gespritzt	23. 10., etwas Sauerfäule	—	Rot	67,6	1,00
199	„ Zweifelberg, Hirn Langhardt	Keupermergel	Lemberger, Sylvaner, Schwarzriesling, Elbling	„	14.—21. 10., Sauerfäule	—	„	73	1,08
200	„ Zweifelberg, Schiefraun, Haberschlacht	„	Elbling, Sylvaner, Lemberger, Schwarzriesling (Gemischt Gew.)	„	12.—20. 10., Sauerfäule	—	„	65,2	1,04
201	„ Zweifelberg	Keupermergel, Stallmist	Lemberger, Trollinger, Elbling, Rot-Riesling	„	21.—22. 10.	—	„	73	1,04
202	Bönnigheim	Zum Teil Kiesboden, Mergel- und Werksteinboden, Stallmist	Sylvaner	Peronospora ist nur wenig aufgetreten, Oidium ebenfalls, indem 4 mal gespritzt und 3 mal geschwefelt wurde	—	—	Weiß	53,0	1,61
203	„ südliche Lage	Starker Kiesboden, Stallmist	Lemberger und Elbling	Gegen das Auftreten der Peronospora wurde 3 mal gespritzt und gegen Oidium 2 mal geschwefelt, so daß die Krankheiten nicht bemerkbar auftraten	15. 10.	—	Rot	76	1,08
204	„ südwestliche Lage	Mergel- und Kiesboden, Stallmist	Sylvaner, etwas Elbling	3 mal gespritzt, 4 mal geschwefelt	16. 10., Sauerfäule	—	Weiß	62	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 Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
205	Bönnigheim, südliche Lage	Leichter Kiesboden mit Steinen	Weiß-Elbling, Lemberger	Gegen die Krankheiten wurde 3 mal gespritzt, 2 mal geschwefelt	16. 10., Sauerfäule, jedoch nicht viel	—	Schiller	59	0,91
206	„ südliche Lage	Kiesboden und Mergel	Weiß-Riesling, Sylvaner, Elbling, Lemberger	Gegen Krankheiten wurde 4 mal gespritzt, 3 mal geschwefelt, ein Auftreten wurde nicht bemerkt	16. 10., wenig Fäule	—	Weiß	60	1,31

VI. Kocher- und Jagsttal.

207	Ingelfingen, südl. Berglage	Muschelkalk, Stalldünger	Sylvaner, Gutedel, Riesling, Muskateller	Gegen Peronospora 3-4 mal gespritzt mit Kupferkalkbrühe. Sauerwurm und Heuwurm viel geschadet	20.—23. 10., Edel- und Sauerfäule, letztere aus gelesen	Günstig	Weiß	77	0,92
208	„ „	„	„	„	„	„	„	91,5	1,25
209	Verrenberg, Südlage	Keupermergel, Stallmistdüngung in 3jährigem Turnus	Lemberger	Peronospora und Oidium mit Erfolg bekämpft, ebenso Heu- u. Sauerwurm, Lederbeerenkrankheit etwas aufgetreten, ziemlich Sauerfäule	26. 10., Sauerfäule (die davon betroffenen Beeren wurden ausgelesen)	Nasskaltes Wetter während d. Blüte, was mangelhafte Befruchtung der Gescheine zur Folge hatte. Die häufigen Niederschläge im Sept. und anfangs Oktbr. verursachten stark. Faulen der Trauben	Rot	72	0,91
210	„	„	Sylvaner	„	28. 10. Desgl.	„	Weiß	70,8	1,19
211	„	„	Traminer	„	2. 11. Desgl.	„	„	77	0,83
212	„	„	Weiß-Riesling	„	3. 11. Desgl.	„	„	81,4	1,01
213	Jagsthausen, südwestliche Lage	Muschelkalk, Stallmist bzw. Kompost	Schwarz-Riesling, Portugieser, Lemberger, Affentaler, Trollinger (von letzteren beiden Sorten nur ein geringes Quantum)	Von Krankheiten blieben die Weinberge verschont, gegen Mitte Septbr. ist die Peronospora an den jungen Trieben aufgetreten, der Sauerwurm ist mäßig aufgetreten	16. u. 18. 10., Sauerfäule in starkem Grade	Günstig	Rot	67	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade übliche)	Freie Säuren (g in 100 cem)
214	Jagsthausen, südwestliche Lage	Muschelkalk, Stallmist bzw. Kompost	Weiß- und blaue Sylvaner, Gutedel, Veltliner, Weiß-Riesling, Burgunder	Von Krankheiten blieben die Weinberge verschont, gegen Mitte Sept. ist die Peronospora an den jungen Trieben aufgetreten, der Sauerwurm ist mäßig aufgetreten	19.—22. 10., Sauerfäule	Günstig	Weiß	66,8	1,36
215	Domeneck, Züttlingen und Möckmühl, in den Ammerlanden Südlage	Muschelkalk, abwechselnd Stallmist	Sylvaner, Gutedel, Affentaler, Schwarz-Riesling	Geringes Auftreten von Peronospora, das jedoch durch mehrfaches Spritzen mit Kupferkalkbrühe unterdrückt wurde. Schliesslich trat auch der Sauerwurm jedoch in geringem Maße auf	20.—23. 10., teilweise etwas Sauerfäule	"	"	60,6	1,25
216	Züttlingen und Möckmühl, in den Ammerlanden Südlage	Muschelkalk, abwechselnd Stallmist und Kompost	Gutedel, Sylvaner und Weiß-Burgunder	Geringes Auftreten von Peronospora, das durch mehrfaches Spritzen mit Kupferkalkbrühe erfolgreich unterdrückt wurde, geringes Auftreten des Sauerwurms	20.—23. 10.	"	"	66,0	1,24
217	Domeneck, Züttlingen und Möckmühl in den Ammerlanden Südlage	Kalkhaltiger (30%) Tonboden	Weiß-Riesling	"	27. 10., ganz wenig Sauerfäulnis	"	"	67	0,92

VII. Taubertal.

218	Weikersheim, Schmecker	Schwerer Lehm, Stalldünger und künstliche Dünger	Sylvaner und Gutedel	Peronospora trat im August 1909 auf und wurde 3mal dagegen gespritzt, öfteres Spritzen verhinderte das beständig schlechte Wetter	4. 11.	Für Weinbau günstiges Klima	Weiß	63	1,58
-----	------------------------	--	----------------------	---	--------	-----------------------------	------	----	------

VIII. Bodenseegegend.

219	Hemigkofen, Berg	Kies und Sandboden	Dickelbling	Peronospora trat im August 1909 auf u. wurde 3 mal dageg. gespritzt, öfteres Spritzen verhinderte das beständig schlechte Wetter	15. 10., Sauerfäule	Für Weinbau günstiges Klima	Weiß	52,3	1,26
220	Bühl	"	Dünnelbling	"	"	"	"	59	1,26

## 5. Baden.

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

Die ungewöhnlichen Witterungsverhältnisse des Jahres 1909 waren für den Weinbau im allgemeinen sehr ungünstig; das naßkalte Wetter, welches fast das ganze Jahr hindurch herrschte, hemmte die Entwicklung der Reben außerordentlich. Nach den Mitteilungen des Statistischen Landesamtes war der Verlauf der Witterung kurz zusammengefaßt folgender:

Das Jahr 1909 begann mit scharfem Frost, der aber bald nachließ und im zweiten Drittel des Januar trübem, mildem und regnerischem Wetter wich. Vom 20. Januar an herrschte wieder bis etwa über die Mitte des März hinaus völlig winterliches Wetter mit Frost und häufigen Schneefällen; unterbrochen wurde es in den Tagen vom 3.—7. Februar durch mildes und regnerisches Wetter. Die letzten 13 Tage des März waren wieder mild und vielfach regnerisch. Der April war mild und trocken, doch hat er überall stark auftretende Spätfröste gebracht.

Vom Beginn des Mai an blieben mit Ausnahme nur weniger Tage die Temperaturen unter den normalen; besonders niedrig waren sie im Juni und Juli, die zu den kühlestn Monaten seit 1868 gehören. Während der Mai noch vorwiegend trocken gewesen ist, waren Juni und Juli überaus naß und zugleich sehr trüb. Etwas günstigere Witterung stellte sich im August ein, doch war es vom 19. an bis zum letzten Drittel des September wieder zu kühl, zu trüb und vorwiegend regnerisch. Der Oktober war zwar mild, aber meist trüb und reich an Niederschlägen. Schöne klare Herbsttage stellten sich nur vom 21.—24. September und 15.—20. Oktober ein.

Was nun die Entwicklung der Reben anbelangt, so war schon die Überwinterung von 1908 zu 1909 keine gute zu nennen. Im Oktober 1908 trat plötzlich ein ungewöhnlich strenger Kahlfrost auf, welcher sowohl am Holz als auch an den Augen erheblichen Schaden verursachte. Auch der Anfang Januar auftretende scharfe Frost trug viel zu diesen Schädigungen bei. Trotzdem entwickelten sich die Reben im April und Mai verhältnismäßig kräftig und zeigten viele Gescheine. Die starken Nachfröste brachten zwar im ganzen Lande an den jungen Trieben und Blättern Frostschädigungen hervor, aber nur in den rauhen Lagen der Amtsbezirke Konstanz, Überlingen und Waldshut erfroren die jungen Triebe vollständig und die austreibenden Beiaugen brachten nur wenige Gescheine hervor, deren Beeren nicht mehr reiften. Diejenigen Reben, die Anfang Juni verblüht oder wenigstens zum Teil verblüht hatten, setzten reichlich an, allerdings war dies nur in den besten Lagen Mittelbadens, der Ortenau, des Kaiserstuhls, des Markgräflerlands und der Bodensee-gegend der Fall.

In den weniger guten Lagen und den übrigen Rebbezirken zog sich die Blütezeit wegen der schlechten Witterung bis zu 4 Wochen hin, naturgemäß war daher dort die Befruchtung eine mangelhafte und ungleiche. Bei der feuchtwarmen Witterung des Augustes erholten sich die Reben und entwickelten sich gut. Die

Blattfallkrankheit trat zwar sehr verbreitet auf, jedoch war durchschnittlich der Schaden gering, da der Pilz durch Kupferkalkbrühe leicht zu bekämpfen war.

War nun auch der Stand der Reben gegen Ende August ein befriedigender, so sollten die Hoffnungen der Winzer doch bald getäuscht werden. Das naßkalte Wetter, welches wieder einsetzte, brachte im September ein schnelles Faulen der Trauben mit sich, woran auch der Sauerwurm, welcher fast im ganzen Lande häufig auftrat, stark beteiligt war. Nach den uns gemachten Angaben soll der Wurm in manchen Bezirken ein drittel, zweidrittel, ja stellenweise den ganzen Herbst zerstört haben. Die dagegen angewandten Mittel erwiesen sich angeblich als erfolglos. Vielfach wurde die Bekämpfung ganz unterlassen, da die Winzer der Wirkung nur ein geringes Zutrauen entgegenbringen. Alle diese Umstände zwangen die Winzer zu einem frühzeitigen Herbst. An manchen Orten wurden zwar Vorlesen gehalten und dadurch für die Nachlese eine bessere Qualität erzielt, im Durchschnitt aber war das Herbstsertragnis in Quantität und Qualität gering. Der Durchschnittsertrag des ganzen Weinbaugebietes berechnet sich für 1 ha auf 26,3 hl Wein. Am gesegnetsten war der Kaiserstuhl und die Markgräflergegend mit 43,2 und 36,9 hl auf 1 ha, dann folgte die Ortenau und der Breisgau. Die geringste Ernte hat das obere Rheintal und die Main- und Taubergegend mit 2,6 hl auf 1 ha zu verzeichnen.

Die Traubenmoste wurden wieder in derselben Weise wie in den Vorjahren durch die Vermittlung der Direktionen der Landw. Bezirksvereine erhoben.

Die Zahl der zur Untersuchung gelangten Moste betrug 201. Herkunft, Wachstumsbedingungen und Beschaffenheit sind aus der Einzeldarstellung zu ersehen.

Die Tabelle I gibt eine Zusammenstellung der gefundenen Höchst- und Mindestwerte in den einzelnen Weinbaugebieten.

Tabelle I.

Weinbaugebiet	Grad Öchsle bei 15°		Säuregehalt g in 100 cem als Weinsäure	
	Höchstwert	Mindestwert	Höchstwert	Mindestwert
1. Seeweine (25) . . . . .	98	40	1,73	0,81
2. Markgräfler (31) . . . . .	84	51	1,23	0,69
3. Kaiserstuhl (24) . . . . .	77	43	1,37	0,61
4. Breisgau (20) . . . . .	75	43	1,40	0,67
5. Ortenau (42) . . . . .	90	46	1,38	0,58
6. Mittelbaden (35) . . . . .	80	32	1,73	0,85
7. Kreis Mosbach (18) . . . . .	78	54	1,57	0,83
8. Bergstraße (5) . . . . .	84	55	1,25	0,80
Baden (201) . . . . .	98	32	1,79	0,58

Eine weitere Übersicht der beobachteten Werte für Mostgewicht und Säuregehalt nach Gruppen geordnet bietet die Tabelle II.

Tabelle II.

Weinbaugebiet	Mostgewicht: Grad 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	100-109	110-120	0,40-0,49	0,50-0,59	0,60-0,69	0,70-0,79	0,80-0,89	0,90-0,99	1,00-1,09	1,10-1,19	1,20-1,29	1,30-1,39	1,40-1,49	1,50-1,59	1,60-1,69	1,70-1,79	1,80-1,90		
1. Seeweine (25) . . .	—	4	5	6	3	5	2	—	—	—	—	—	—	—	1	5	3	3	1	5	2	1	2	2	—	
2. Oberrheintal (1) . . .	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	
3. Markgräfler (31) . . .	—	—	3	12	15	1	—	—	—	—	—	—	1	4	13	8	4	—	1	—	—	—	—	—	—	
4. Kaiserstühler (24) . . .	—	8	6	7	3	—	—	—	—	—	—	—	2	2	3	5	5	4	1	2	—	—	—	—	—	
5. Breisgauer (20) . . .	—	7	5	5	3	—	—	—	—	—	—	—	1	2	—	4	3	4	2	3	1	—	—	—	—	
6. Ortenauer (42) . . .	—	4	6	9	15	7	1	—	—	—	—	—	1	—	4	8	9	9	7	2	2	—	—	—	—	
7. Mittelbaden (35) . . .	1	4	8	16	4	2	—	—	—	—	—	—	—	1	5	6	7	4	7	4	7	2	2	—	1	
8. Kreis Mosbach (18) . . .	—	—	5	11	2	—	—	—	—	—	—	—	—	2	5	4	4	1	—	1	1	—	—	—	—	
9. Bergstraße (5) . . .	—	—	2	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	
Baden (201) . . . . .	1	27	41	67	46	16	3	—	—	—	1	4	12	29	41	36	29	14	20	6	4	2	3	—	—	
					65 = 32,3														114 = 56,7							

Einen Vergleich der Qualität der 1909er Moste mit den Jahrgängen bis 1902 zurück, erlaubt die Tabelle III.

Tabelle III.

Jahrgang	Moste			
	mit Mostgewicht		mit Säuregewicht	
	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

Die Mostgewichte im Jahre 1909 waren, wie auch nicht anders zu erwarten, sehr niedrig und kommen denen des Jahrganges 1902 ungefähr gleich. Dagegen zeigen sich große Unterschiede beim Vergleiche des Säuregehaltes beider Jahrgänge.

Zählt der Jahrgang 1909 somit zu den geringsten der letzten 8 Jahre, so steht doch zu erwarten, daß die 1909er Jungweine sich immerhin noch zu angenehmen, leichten Trinkweinen entwickeln werden, denn soweit wir bis jetzt beobachten konnten, zeigt die Säure starke Neigung zum Rückgang.

Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Obst)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
<b>See-Weine.</b>									
1	Nußdorf, Konstantinhalde	Lehmboden	Elbling	Blattfallkrankheit	22. 10., starke Edelf.	—	Weiß	60	1,37
2	Espasingen, Hexenstein	Sandiger Lehm	Gemischt	„	22. 10.	—	Weißherbst	58	1,16
3	Sipplingen, Wäffental	Mergelsand	„	Blattfallkrankheit, Sauerwurm	19. 10.	—	Weiß	60	1,46
4	Überlingen u. Ried, Ortsetter	Kiesboden	„	„	14., 15. 10.	Kalte und regnerische Witterung während der Blütezeit	Schiller	60	1,36
5	Allensbach, Röbrenberg	—	Elbling	„	15. 10.	Ziemlich viel Regen	Weiß	59	1,45
6	Güttingen	—	„	Blattfallkrankheit	21. 10.	—	„	60	1,25
7	Horn	Lehmiger Sandboden	Rot Burgunder	„	15. 10., starke Fäuln.	—	Rot	70	1,17
8	Allmannsdorf, Egelsee	—	Gemischt	Heu- u. Sauerwurm, Blattfallkrankheit	14. 10.	—	Weißherbst	66	0,95
9	Meersburg, Hinterfohren	Sandiger Lehm	Blaue Sylvaner	Rotbrenner und Blattfallkrankheit	22. 10., Beeren ungleichmäßig	Sehr viel Regen in der Blütezeit	Rot	78	1,00
10	„ „	„	„	„	„	„	Weißherbst	83	0,91
11	„ Lerchenberg	„	„	Blattfallkrankheit, Heu- und Sauerwurm	„	„	Rot	80	1,01
12	„ Lerchenberg,	„	„	„	„	„	Weißherbst	81	0,96
13	„ Schützenrain	—	Gemischt	„	26. 10., etw. Rohfäule	„	„	71	1,31
14	Hagnau, Bitze	Sandiger Lehm, Kiesboden	Blaue Sylvaner	Blattfallkrankheit, Heu- und Sauerwurm, Rotbrenner	„	„	„	80	1,06
15	Meersburg, Glockengießler	Sandiger Lehm	Weißelbling	„	28. 10., etw. Rohfäule	„	Weiß	61	1,39
16	„ Hattgau und Martinsberg	Lehmboden	Blaue Sylvaner	„	29. 10., Beeren klein u. lückenhaft, etw. Rohfäule	„	Weißherbst	92	0,98
17	„ Rieschen	Sandiger Lehm	Ruländer	„	5. 11., etw. edelfaul	„	Weiß	98	0,91
18	„ „	„	Traminer	„	„	„	„	89	0,81
19	Hagnau, Bächler u. Isel	—	Elbling	—	11. 10.	—	„	49	1,79
20	„ Langenhausen u. Burgstall	—	„	—	15. 10.	—	„	53	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
21	Hagnau	—	Elbling	Blattfallkrankheit, Heu- und Sauerwurm	15. 10.	—	Weiß	47	1,76
22	Kippenhausen, Fußberg und Hochberg	—	"	—	15. 10.	—	"	58	1,50
23	Ittendorf, Atzenberg	—	"	—	15. 10.	—	"	50	1,32
24	Bermatingen, Goldreich	—	"	—	15. 10.	—	"	40	1,16
25	Immenstaad	Kies- und Lehm Boden	Gemischt	Blattfallkrankheit, Spitzbrand und Sauerwurm	14. 10., stark faul	—	"	45	1,60
<b>Markgräfler.</b>									
26	Müllheim, Hackberg	Schwerer Lehm Boden	Gutedel	Blattfallkrankheit, Sauerwurm	20. 10., faule Beeren	Regen während der Reife	Weiß	69	0,85
27	" Pflanzler	Leichter Lehm Boden	"	Sauerwurm	11. 10., wenig faul	"	"	69	0,85
28	Krozingen, Krozinger Berg	Leichter Lösboden	Gemischt	Blattfallkrankheit, Heu- u. Sauerwurm	7. 10.	—	Weiß-herbst	56	0,98
29	Zunzingen, Wasen	Lettboden	Gutedel	Sauerwurm	18. 10., etwas faul	Während der Blüte kalt und neblig	Weiß	77	0,82
30	Buggingen, Weingarten	Lette	Gemischt	Blattfallkrankheit, Wurm sehr viel geschadet	6.—12. 10., stark faul	Große Nässe	"	70	1,00
31	Ballrechten,	Kalkboden	"	Äscherich und	11. 10.	—	"	73	0,72
32	"	Lehm Boden	Gutedel u. Elbling	Blattfallkrankheit und Sauerwurm	11. 10.	Die Blütezeit war schlecht	"	69	0,97
33	Grenzach	Kalksteinboden	"	"	8. 10.	—	Schiller	62	0,99
34	Schallstadt	—	Gutedel	—	8. 10.	—	Weiß	72	0,76
35	Staufen, Steiner	Sandboden	Gemischt	Sauerwurm, Blattfallkrankheit und Äscherich	12. 10.	—	"	66	0,93
36	Steinstadt, Roggenbach	Leichter Lehm	Gutedel	Blattfall, Äscherich und Blattwickler	11. 10.	—	"	66	0,90
37	Niederweiler, Berg	Lehm Boden	"	Blattfallkrankheit, Äscherich und Heu- u. Sauerwurm	11.—13. 10.	Schlechte Blütezeit	"	70	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
38	Fischingen, Weingarten	Lettboden	Gutedel	Blattfallkrankheit, Heu- u. Sauerwurm	8. 10., viel faul	Viel Regen, Hagelschlag am 25. Juli	Weiß	67	0,89
39	Auggen, Liesten	"	"	Wurmfraß und dadurch Fäulnis	12. 10.	Viele Niederschläge	"	73	0,72
40	" Bühl	Lehmboden	"	"	13. 10.	"	"	78	0,89
41	Wolfenweiler, Dürenberg	Lehmboden	Gutedel	Heu- u. Sauerwurm	7. 10., Rohfäule	—	"	74	0,87
42	Tällingen, Liehsen	"	"	Blattfallkrankheit	11. 10.	—	"	62	0,90
43	Wollbach	Schwerer Letten	"	Blattfallkrankheit, Sauerwurm	11.—14. 10., stark faul	Nasse Witterung	"	68	1,06
44	Laufen, Agelehn	Lehmboden	"	Sauerwurm	13. 10., stark faul	Schlechte Witterung währ. d. Blüte	"	74	0,87
45	Ebringen, Winterberg	Kalksteinbruch	"	—	13. 10., Edelfäule unbedeutend	—	"	77	0,83
46	"	Leichter und schwerer Lehmboden	Burgunder	Blattfallkrankheit	14.—15. 10.	—	Schiller	58	0,83
47	Niederegggenen, Freudenberg	Tonboden	Gutedel	—	13. 10.	—	Weiß	65	1,08
48	Feldberg, bei der Hütte	Schwerer Letten	Elbling	Sauerwurm	14. 10.	—	"	65	1,23
49	Weil, Tschugis	Lettboden	Gutedel	Blattfallkrankheit, Heu- und Sauerwurm	15. 10., teilweise faul	—	"	69	0,81
50	Pfaffenweiler, Dürenberg	Kalksteinboden	"	Heu- u. Sauerwurm sehr stark	19. 10., Wurm- u. Edelfäule	—	"	76	0,78
51	Ehrenstetten, Haltig	—	"	Sauerwurm	12. 10.	Schlechtes Wetter während der Blüte	"	73	0,84
52	" Ölberg	Letten	Gutedel und Elbling	"	12. 10., ziemlich faul	Regen währ. der Blüte	"	70	0,69
53	Ötlingen, Pfanzer	Lettenboden	Gutedel	Blattfallkrankheit	18. 10., Trauben halb verfäult	Nasses Wetter	"	84	0,95
54	Holzen	Schwerer Lehmboden	Elbling	"	11. 10.	Anhaltendes Regenwetter, Trauben frühz. gefäult	"	53	1,07
55	Bellingen	Schwerer Lettboden	Gutedel	Blattfallkrankheit, Sauerwurm	19. 10.	—	"	74	0,89
56	Bechtersbohl i. Oberrheintal	Kalksteinboden	Gemischt	Blattfallkrankheit	19.—21. 10.	—	Schiller	51	1,39
57	Britzingen, Binsberg	Lehm	Gutedel	Sauerwurm	12. 10.	Ungünstige Blütezeit	Weiß	72	0,94

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oelste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
<b>Kaiserstuhl.</b>									
58	Achkarren, Schloßberg	Steinboden	Gemischt	Heu- u. Sauerwurm	7.—16. 10., vielfach auch faul u. dürr	—	Weiß	77	0,88
59	Königschaffhausen Breisachergaß	Lehmboden	„	Heu- u. Sauerwurm, Blattfallkrankheit	6. 10., ziemlich gut ausgereift	—	„	51	0,92
60	Wasenweiler	—	Elbling	Sauerwurm	1. 10.	—	„	59	1,05
61	Bötzingen	Lehm- u. Mergelboden	„	Blattfallkrankheit und Äscherich	5. 10., dürr-faul	—	„	52	1,03
62	„ Breitenacker	Mergel	„	„	„	—	„	51	1,16
63	Endingen, Diel	Lösboden	Ruländer	Äscherich und Sauerwurm	5. 10., starke Fäule	Kühl u. viel Regen	„	43	0,98
64	„ Summberg	Leichter Lösboden	„	Heu- u. Sauerwurm	5. 10., reich, Behang weichfaul	Schwere Regenfälle	„	46	1,37
65	Kiechlinsbergen	—	Gemischt	Blattfallkrankheit, Sauerwurm	8. 10., Fäulnis	—	„	67	0,89
66	Bahlingen, Bügarten	Lösboden	Klepfen und Elbling	Heu- u. Sauerwurm	8. 10.	Nasse Witterung	„	47	1,22
67	„ Löbern	„	„	Heu- u. Sauerwurm, Blattfallkrankheit	8. 10., mittelmäßig gesund	„	„	46	1,34
68	Eichstetten, Längental	„	Gemischt	Sauerwurm	8. 10., 10% faul	—	„	45	1,11
69	„ Gutensberg	„	„	„	8. 10., 6% faul	—	„	43	1,16
70	„ Mühleberg	„	Gutedel	„	11. 10., 8% faul	—	„	46	1,07
71	Oberrotweil, Mittelberg	„	Gemischt	Sauerwurm, Blattfallkrankheit und Äscherich	4. 10., ziemlich starke Fäule	Nasskalt im Sommer	Weißherbst	70	0,87
72	„ Umgang und Trotle	„	„	„	„	Rauh und nasskalt	Weiß	63	1,04
73	Bischoffingen	Mergel	Rot Ruländer und Gutedel	„	9. 10.	Viel Regen	Weißherbst	58	0,94
74	Riegel, Gallberg	„	Elbling	—	8. 10., etw. Fäulnis	—	Weiß	46	1,17
75	Ihringen, Schneeberg	Lehmboden	Gemischt	Blattfallkrankheit, Sauerwurm	9. 10., 1/2 faul	—	„	61	0,97
76	„ Winkelerberg	—	„	Blattfallkrankheit	9. 10., 1/4 faul durch Sauerwurm	—	„	70	0,69



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
77	Oberbergen, Äußerer Berg	—	Elbling und Gutedel	Blattfallkrankheit, Heu- u. Sauerwurm	11. 10., Trauben war. krank u. faul, Folge des Sauerwurms	Viel Regen	Weiß	60	0,98
78	Jechtingen, Hasloch	—	Elbling	—	11. 10.	—	„	59	1,04
79	Burkheim, Erbloch	Lös	Gemischt	—	12. 10., ziemlich faul	Viel Regen	„	68	0,61
80	Bickensohl, Steinalde	„	„	Sauerwurm	13. 10. halbfaul	Kalt u. naß	„	66	0,78
81	Leiselheim	Kalkboden	Gemischt	Heu- und Sauerwurm	4. 10., Trauben angefault	—	„	63	0,75

**Breisgau und Tuniberg.**

82	Gottenheim, Loch	Mergelboden	Gemischt	Sauerwurm und Blattfallkrankheit	30. 9., Trauben krank u. faul	—	Weiß	50	1,39
83	Opfingen, Schäufole	Mergelboden	Elbling	Sauerwurm	30. 9., zum Teil dürr und naßfaul	naßkalte Witterung	„	50	1,24
84	Köndringen, Bettleracker	Lösboden	Klepfen und Elbling	Sauerwurm und Blattfallkrankheit	1. 10.	—	„	49	1,40
85	Ettenheim, Blumenberg	—	Riesling und Elbling	Blattfallkrankheit und Sauerwurm	5. 10.	Häufig Niederschläge	„	55	1,05
86	Wallburg	—	Gemischt	Blattfallkrankheit, Äscherich	30. 9.	Viel Regen	„	45	0,96
87	Waldershofen, Ganzenheben	Lösboden	Elbling	—	1.—5. 10.	Zu viel Regen	„	59	1,27
88	Sulz	Mergelboden	Gemischt	Blattfallkrankheit	5. 10., sehr starke Fäule	Lang anhaltendes Regenwetter	„	43	1,12
89	Wagenstadt, Lerchenberg	Lösboden	Riesling	Sauerwurm	30. 9., ziemlich faul	—	„	43	1,10
90	Bombach	„	Ruländer	Blattfallkrankheit	6. 10.	—	Weißherbst	62	1,18
91	Herbolzheim, Eisengrube	—	Gemischt	—	7. 10.	—	Weiß	68	0,77
92	Hecklingen, Lägeracker	Mergelboden	„	—	4. 10.	—	„	45	1,12
93	Münchweier, Kirchhalten	Roter Sand	Ruländer	—	7. 10.	—	„	63	0,97
94	Kippenheim	—	Gemischt	—	8. 10., rohfaul	Viel Regen	„	62	0,98
95	Merdingen, Hütstel	Lös	Elbling	Heu- u. Sauerwurm	4. 10.	—	„	47	1,06
96	Wittnau, Kapuzinerbuck	Tonboden	Gemischt	—	11. 10., starke Fäule	Viel Regen währ. d. Blüte	„	57	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gehalte)	Freie Säuren (g in 100 cem)
97	St. Georgen, Wendlingerberg	Tonboden	Gutedel	Äscherich und Blattfallkrankheit	7. 10., Wurm fäule	—	Weiß	73	0,71
98	Buchholz, Scheibenbühl	Gneis	Gemischt	Heu- u. Sauerwurm	11.—16. 10., Trauben verrieselt	—	Schiller	69	0,67
99	Munzingen, Birnbaumstück	Lösboden	"	Blattfallkrankheit	14. 10., Rohfäule	—	Weiß	46	0,96
100	Hochburg, Schloßberg	Buntsandstein	"	Sauerwurm	20. 10., Trauben faulig	Viel Regen	Weißherbst	75	1,02
101	Hochburg	Buntsandstein	Weiß-Riesling	Sauerwurm	28. 10., Fäule durch Sauerwurm	Viel Regen	Weiß	71	1,32

Ortenau.

102	Niederschopfheim, Windenloch	Mergelboden	Riesling	Heu- u. Sauerwurm	2. 10., stark faul	—	Weiß	46	1,12
103	Oberschopfheim, Oberacker	Mergel	"	Sauerwurm	2. 10., meist angefault	—	"	46	1,10
104	Diersburg, Glockner	Kalksteinboden	"	"	29. 9., Fäulnis	—	"	46	1,22
105	Rammersweier, Grundmatt	Lehmboden	Gemischt	Sauerwurm, sehr stark	5. 10., stark gefault	Nasse Witterung	Schiller	60	0,98
106	Friesenheim, Balterstal	Mergelboden	Riesling	Blattfallkrankheit	6. 10., wenig faul	—	Weiß	52	1,11
107	Zunsweier, Bruderberg, Neu Höll	Lehmboden	Gemischt	Heu- u. Sauerwurm	Anf. Oktober Fäulnis von Wurm	Viel Nebel	"	56	1,38
108	Zell-Weierbach, Abtsberg	—	Rote Burgunder	Sauerwurm	5. 10.	—	Weißherbst	76	1,06
109	Heiligenzell, Waldreben	—	Riesling	"	5. 10., Fäule etwas stark	Regen	Weiß	47	1,31
110	Sasbach	Lehmboden	Gemischt	Blattfallkrankheit	7. 10.	—	"	65	0,96
111	Fessenbach	Granit	Rote Burgunder	Sauerwurm	28. 9., Mast-Fäule	—	Weißherbst	76	0,90
112	"	Granitsandstein	"	"	"	—	"	75	0,86
113	Kappelrodeck, Hundberg	"	Burgunder	"	7. 10., Fäulnis und Schimmel	Zu viel Regen	"	72	0,79
114	Gengenbach, Stollen	Verwitterter Gneis	Gemischt	"	8. 10.	Kalter, nasser Sommer	Weiß	52	1,04
115	Ortenberg	Lehm und Granitboden	"	"	7. 10.	Zu viel Regen	"	71	0,98
116	Ulm, Weingartnerberg	Lehmboden	"	"	8. 10., beschädigt durch Fäulnis	Viel Regen	Schiller	59	0,95

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
117	Haslach	Granit	Klingelberger Arbst	—	18. 10., stark gefault	—	Weiß	72	1,03
118	Altschweier, Grautenbach	Schwerer Sandboden	—	Blattfallkrankheit	12. 10.	—	Schiller	70	0,91
119	Durbach	„	Rote Burgunder	—	11. 10.	—	Weißherbst	70	1,03
120	„	Granit	Gemischt	—	11. 10.	—	Weiß	63	0,76
121	Ottersweier, Hardt	—	Gemischt	—	14. 10., etw. angef.	—	Schiller	67	0,77
122	Sasbachwalden, Büchelbach	Sandboden	„	Sauerwurm	12.—16. 10., ziemlich faul	Zu viel Regen	„	66	0,89
123	Ringelbach, Haitersgrundel	„	Elbling	—	16. 10., teils angef.	—	Weiß	60	1,11
124	Kappelwindeck	„	Riesling	Sauerwurm	12. 10., Fäulnis	Regenwetter	„	61	1,06
125	Waldulm	„	Rote Burgunder	Heu- u. Sauerwurm	21. 10., 1/3 faul	Nasser Sommer	Rot	85	0,97
126	„ Kernenbach	Sandiger Kiesboden	„	Starker Sauerwurm	11. 10., durch Sauerwurm st. gef.	Viel Regen	Weißherbst	84	0,92
127	Neusatz, Nahlsbach	Sandboden	Arbst	—	12. 10., d. Hälfte faul	Zu viel Regenwetter	Weiß	56	0,84
128	Varnhalt, Gerni	Gelbblättriger schwerer Boden	Riesling	Blattfallkrankheit, Sauerwurm, 1/3 des Herbstes vernichtet	18. 10., Wurmfaule	—	„	70	1,12
129	Gaisbach, Köpfler	Sandboden	Klingelberger	Sauerwurm	20. 10.	—	„	73	0,86
130	Eisental, Zielenweg	Lehmboden	Riesling	—	20. 10.	—	„	59	1,21
131	Oberkirch, Winterbach-Höllhof	Granitsandboden	Klingelberg. Riesling	Sauerwurm	19. 10., etwas Fäule	—	„	83	0,84
132	Baden-Baden, Annaberg	Steiniger Boden	Riesling	—	19.—24. 10.	—	„	73	1,07
133	Sinsheim, Hofrebesatz	Lettboden	„	Blattfallkrankheit und Mehltau	25. 10.	Fortgesetztes Regenwetter	„	66	0,99
134	Neuweier	Schwerer Tonboden	„	Sauerwurm	23. 10., Edelkäule stark aufgetr.	—	„	70	1,03
135	Rutschbach, Fürsteneck	Verwitterter Granit	Clevner	Der Wurm und das Regenwetter haben den Reben schwer geschadet	26. 10.	—	„	89	0,58
136	Sinsheim, Klostergut-Fremersberg	„	Sylvaner	Sauerwurm mäßig	11. 10., faule u. halbfäule Traub.	Regen	„	66	1,11
137	„ „	„	Riesling	Sauerwurm	15. 10., faule u. halbfäule Traub.	„	„	73	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gösste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
138	Sinsheim, Klostergut Fremersberg	Verwitterter Granit	Gutedel	Sauerwurm	16. 10., halbfaul	Regen	Weiß	73	0,88
139	" "	"	Riesling	"	28. 10., halbfäule Traub. 1/2 d. Stiele abgest.	—	"	82	1,05
140	" Fremersberg	"	Sylvaner	Etwas Sauerwurm	3. 11., Mastfäule	Viel Regen	"	78	0,81
141	" "	—	Traminer	Vor der Reife abgestorben und verfault	4. 10.	Regenwetter	"	85	0,82
142	" "	Verwitterter Granit	Riesling	Sauerwurm	5. 11., edelfaul	—	"	89	1,00
143	" "	—	"	"	10. 11.	—	"	90	0,76

Mittel-Baden.

144	Zaisenhäusen, Kürnbach-Hochneuberg	Kiesboden	Gemischt	Blattfallkrankheit	11. 10., schimmel-faul	Viel Regen	Schil-ler	65	1,33
145	Kürnbach, Gaisberg	Lehmboden	"	Sauerwurm	12. 10., Fäulnis mittelstark	—	Rot	66	1,18
146	Bahnbrücken, Grund	Kiesboden	Schwarz-Riesling	Äscherich	5. 10.	—	"	54	1,43
147	Grötzingen, Genter	Kalkstein-boden	Portugieser	Blattfallkrankheit	5. 10., teilw. faul	—	Schil-ler	55	1,12
148	" Augustenberg	"	Gemischt	—	8. 10.	—	Weiß	48	1,52
149	Durlach, Kaisersberg	"	"	—	8. 10.	—	"	51	1,33
150	" "	"	Riesling	—	8. 10.	—	"	80	1,00
151	Rauenberg, Engelpeter	Kiesboden	Portugieser	Blattfallkrankheit	6. 10., naßfaul	—	Rot	65	1,14
152	Ellmendingen, Held	Kalkstein	Müller	—	8. u. 9. 10.	Regenwetter	"	61	1,07
153	" Morgen	—	"	—	8. u. 9. 10., etwas Fäulnis	"	"	63	1,09
154	" "	—	"	—	8. u. 9. 10., etwas Fäulnis	"	"	62	1,30
155	Michelfeld, Muttelter	Muschelkalk	Gemischt	Blattfallkrankheit	7. 10., Fäulnis durch Sauerwurm und Nässe	Viel Regen	Weiß	50	1,38
156	Malschenberg	Roter Lehm-boden	Portugieser	"	11. 10., wenig faul	Naßkalte Witterung	Rot	71	0,85
157	Zeuthern, Kollenberg	—	Riesling	"	12. 10., trocken faul	Naßkalt	Weiß	52	1,73
158	" Spermel	Roter Boden	Gemischt	Mehltau	12. 10., sauer u. faul	Zu kalt	"	62	1,46
159	Ettlingen, Mittelberg	Schwerer Sandboden	"	Stark Sauerwurm	12. 10.	Viel Regen	Schil-ler	73	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gehalte)	Freie Säuren 'g in 100 ccm)
160	Dietlingen	Kalksteinboden	—	Sauerwurm	12. u. 13. 10., sehr viel faul	Ziemlich Regen	Schiller	60	1,16
161	"	Kalksteinboden	Gemischt	Sauerwurm	12. u. 13. 10., sehr viel faul	Ziemlich viel Regen	"	67	1,23
162	Obergrombach, Kehrberg	Lehmboden	"	Blattfallkrankheit	13. 10., schwach angefault	Nafskalte Witterung	Weiß	65	1,29
163	" Freudenhans	Mergel	"	Blattfallkrankheit und Mehltau	"	"	Schiller	69	1,36
164	Unteröwisheim, Röte	Lehmboden	"	Sauerwurm und Blattfallkrankheit	12. 10., Fäule	Viel Regen	"	68	1,27
165	" Grindschädel	Mergel	Huttler	"	13. 10.	Viel Regen	Rot	60	0,97
166	Weingarten, Grobmann	Lehm	Gemischt	Blattfallkrankheit, Mehltau, Heu- und Sauerwurm	13. u. 14. 10., Naß- und Trockenfäule	Nafskalte Witterung	Schiller	54	1,16
167	Dielheim, Hasselbach	Kies u. Lehm	Elbling	—	5. 10., Einzelfäulnis	—	Weiß	43	1,00
168	Wiesloch, Spitzenberg	—	Riesling	Blattfallkrankheit	15. 10., Trauben gesund	—	"	62	0,95
169	Malsch, Mosterweg	Roter Kies und Letten	Gemischt	Geringe Blattfallkrankheit	12. u. 13. 10., wenig angefault	—	Schiller	46	1,36
170	Tiefenbach, Spiegelberg	—	"	—	14. 10.	—	"	55	1,14
171	Eichelberg, Reifen	Kiesboden	Riesling	Blattfallkrankheit	18. 10. zum Teil Edel- und Trockenfäule	Regenwetter und Nebel	Weiß	63	1,51
172	Sulzfeld, an der Ravensburg	Keupermergel	Schwarzer Burgunder	Etwas Sauerwurm	18.—23. 10., wenig gefault	—	Rot	80	0,91
173	Ubstadt	Leichter Lehm	Portugieser	Sauerwurm	12. 10., nicht ausgereift	Nafskalt	"	45	1,03
174	" Streitheck	Tonboden	Riesling	"	18. 10.	"	Weiß	63	1,10
175	Schluchtern, Leiersberg	—	Gemischt	"	20. 10.	Regenwetter	"	73	0,94
176	Wangen	Lehmboden	Burgunder	—	20. 10., etwas angefault	Viel Regen	Rot	70	0,93
177	Eichtersheim	Roter Lehm	—	Blattfallkrankheit	20. 10., nicht reif	"	Weiß	32	1,24
178	Leimen, Elersrain	Leichter Lehmboden	Gemischt	Sauerwurm	8. 10.	Nafskalt	"	55	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
<b>Mosbach und Taubergrund.</b>									
179	Reichholzheim, Sommerlöde	Bunter Sandstein	Gemischt	Blattfallkrankheit	18. 10., Schimmelfäule	Regen während der Blüte	Weiß	63	1,09
180	Winzenhofen, Kufenberg	Kalk- und Tonboden	"	Etwas Blattfallkrankheit	16.—18. 10., ungleich reif	Nafkalte Witterung	"	54	0,83
181	Unteralbach, Nahweinberg	Kiesboden	Gemischt	Blattfallkrankheit	21. 10., gesund	—	"	66	1,05
182	Neckarzimmern, Mosbacher Weg	Toniger Lehm	"	Äscherich und Blattfallkrankheit, schwach	19. 10., Naf- und Trockenfäule	Viel Regen	"	64	1,05
183	Tauberbischofsheim, Hottenloch u. Wolfstal	Lehm- und Muschelkalk	"	Blattfallkrankheit	20.—21. 10., vielfach unreif, wenig faul	Nafkalte Witterung	"	67	0,90
184	Oberlanda	Kalkboden	"	"	19. 10.	"	"	64	0,93
185	Lindelbach	Kalkkies	Gutedel	"	19. 10.	Häufiger Regen	"	64	0,95
186	Königheim, Adel	"	Gemischt	"	22. 10., gesund	—	"	59	1,41
187	Distelhausen	Lehmalkboden	"	"	22.—23. 10.	Ungünstige Blüte	"	54	1,57
188	Dittigheim	Lehm mit Kalkkies	"	"	22.—23. 10., vielfach unreif	—	"	60	0,93
189	Wölchingen, Kirchberg	Kalkboden	"	"	22. 10., gering	Nafkalte Witterung bei der Blüte	"	56	1,15
190	Beckstein	"	"	"	27. 10., nicht vollständig reif	Nafkalte Witterung	"	67	1,22
191	Unterschüpf	"	"	"	25.—27. 10.	Kaltnasse Blütezeit	"	62	1,02
192	"	—	"	—	25.—27. 10.	—	"	64	1,18
193	Sachsenflur, Hohenberg	Kalksteinboden	"	Blattfallkrankheit und Sauerwurm	26. 10., gesund	Schlechte Blütezeit	"	65	1,17
194	Heinsheim, Gäfner	Kalkboden	Weiß-Riesling	Sauerwurm	28. 10.	Häufig Niederschläge	"	78	0,95
195	Gerlachsheim, Herrenberg	"	Gemischt	Blattfallkrankheit	20. 10., Trauben sehr unvollkommen	—	"	74	0,89
196	"	Lehmboden	"	"	18.—19. 10., manche unreif	Regnerische Witterung zur Blütezeit	"	58	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 Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
<b>Bergstraße.</b>									
197	Lützelsachsen, Schnittberg	Gemischer Sandboden	Burgunder	Blattfallkrankheit	6. 10.	Nafkalte Witterung	Rot	76	1,01
198	Heidelberg, Hasenbühl	Mergel	Gemischt	„	11. 10.	Regen und kalt	Weiß	64	1,22
199	Handschuhsheim, Rosenberg	Roter Lettenboden	„	Mehltau und stark Heu- u. Sauerwurm	13. 10., Trauben halbdürr	Immer Regen	„	55	1,25
200	Schriesheim, Martinsberg	Lös- mit Lehm Boden	„	Blattfallkrankheit	13. 10., Qualität gering	Viel Niederschläge	„	57	1,07
201	Weinheim, Hubberg	Grob-körniger Granitsand	Riesling	Blattfallkrankheit, Ascherich und Sauerwurm	15. 10., ziemlich reif, weniger edelfaul	Viel zu viel Regen	„	84	0,80

## 6. Hessen.

### A. Rheinhessen.

Bericht des chemischen Untersuchungsamtes für die Provinz Rheinhessen in Mainz. Prof. Dr. Mayrhofer.

Die moststatistischen Erhebungen 1909 umfassen 1101 Mostproben aus 159 Gemeinden der Provinz Rheinhessen, wobei versucht wurde, die verschiedensten Lagen der einzelnen Gemarkungen, zu mindest aber auch gute, mittlere und geringe Lagen zu berücksichtigen. Ein erschöpfendes, den tatsächlichen Verhältnissen vollkommen entsprechendes Bild des Herbstes gibt jedoch diese Zusammenstellung nicht, da hierzu noch weitaus umfassendere Erhebungen gehören würden, deren Durchführung aus praktischen Gründen zurzeit unmöglich ist. Darum verlangt die Verallgemeinerung solcher Zusammenstellung jederzeit Berücksichtigung dieser Unvollkommenheit, und Schlüsse daraus werden ein bestimmtes Maß von Vorsicht nicht entbehren dürfen, sollen daraus Folgerungen im Sinne des § 3 des Gesetzes vom 7. April 1909 betr. Beschaffenheit des Mostes guter Jahrgänge gezogen werden. Ich möchte nur auf die großen Unterschiede im Säuregehalt und Mostgewicht einzelner, selbst guter Lagen der hervorragenden Gemarkungen Oppenheim, Dienheim, Nierstein, Bodenheim, Büdesheim hinweisen.

Der Winter von 1908 auf 1909 kann zwar nicht als besonders streng bezeichnet werden, er hat aber doch großen Schaden an den Weinbergen angerichtet. Schon der Frost vom 20. Oktober, der in dem größten Teil der rheinhessischen Weinberge die Blätter vernichtete, dürfte vielfach das noch nicht völlig ausgereifte Holz beschädigt oder doch die vollständige Reife behindert haben. Das Spätherbstwetter war dann ja außerordentlich günstig, durchwegs trocken und warm, so daß der

1908er, aus dem sonst kaum ein brauchbarer Wein geworden wäre, noch ausreifen konnte; früh im November traten aber wieder Fröste ein, dann aber auch Ende Dezember bei andauernder Trockenheit und Mangel an Schnee. Die vorwiegende Trockenheit und der Frost dauerten auch noch im Februar und März an, so daß der Rhein einen Tiefstand erreichte, wie angeblich seit 100 Jahren nicht. Die kalten Nächte, welchen heitere Tage mit schon warmen Sonnenstrahlen folgten, mußten das herbeiführen, was insbesondere in südlicheren Weinbaugebieten wohl bekannt ist, das Vertrocknen der Reben, den sogenannten Rebentod, durch Verdunstung aus den oberirdischen Teilen des Weinstockes, ohne Wasserersatz durch die in dem tief gefrorenen und außerdem wasserarmen Boden befindlichen Wurzeln. Der Fachmann konnte also die Folgen voraussehen, unsere Landleute waren aber doch sehr erstaunt, als sich dann beim Austreiben der Reben zeigte, daß ein großer Teil der Tragreben kahl blieb; überall, wo durch die örtlichen Verhältnisse ein längeres und tieferes Gefrieren des Bodens eingetreten war, waren die Reben schwer beschädigt.

Das Wetter war nun auch in der Folge nicht beständig, aber einige warme Tage und genügende eintretende Feuchtigkeit veranlaßten ein frühes Austreiben und versprachen eine frühe Blüte, ein Hauptfordernis für ein gutes Weinjahr. Der Ansatz war bei den vom Froste verschonten Reben recht reich und versprach ein gutes Jahr. Aber gerade bei Beginn der Blüte änderte sich das Wetter und die zweite Hälfte des Juni brachte soviel Regen, Gewitter und kühle Witterung, daß die Blüte außerordentlich verzögert wurde und unser Hauptschädling, der Heuwurm, den Blüten böse zusetzte. Die neu eingeführten Bekämpfungsmittel, das Bespritzen der Blüten mit Schmierseife, mit oder ohne Zusatz anderer Wurmgifte, versagten in der überwiegenden Zahl der Fälle. Nun zeigten sich auch die weiteren Folgen der Beschädigung der Wurzeln im Winter durch den Frost, welche im Verein mit dem ungünstigen Wetter der Vegetationszeit ein fast allgemeines Gelbwerden der Weinberge, die sogenannte Gelbsucht und damit eine Verringerung des Ertrages nach Güte und Menge, hervorriefen.

Die nun folgenden Sommermonate erwiesen sich als ungemein ungünstig für die Vegetation des Weinstockes, es regnete außerordentlich häufig und es wehten fast immer raube Winde. Der Trieb wurde vorzeitig abgeschlossen und die Weinberge nahmen ein Aussehen an, wie es wohl wenige Fachleute bisher gesehen haben. Die Weinberge blieben gelb und wurden rostig, ohne daß eigentlich die sonst so gefürchteten Rebenkrankheiten, Peronospora und Oidium, in erheblichem Maße auftraten.

Dem Zustande der Weingeber entsprechend fiel auch der Ertrag aus: Menge und Güte gering! Das Wetter während der Weinlese war befriedigend und vorwiegend trocken, so daß die größeren Güter doch sorgfältig lesen konnten, was bei den ungleich reifen und vielfach vom Sauerwurm und von Fäulnispilzen befallenen Trauben durchaus erforderlich war. Vielfach hatte der Sauerwurm, die zweite Generation des Heuwurms, den Rest des Ansatzes vollständig vernichtet. Der Weinbau hat wieder ein schlimmes Jahr hinter sich.



Mostgewicht Säure %  
 Maxima 118,0 19,2  
 Minima 42,2 3,7  
 Zahl d. Moste 1101

M o s t g e w i c h t.

Grade Öchste	40-45	45-50	50-55	55-60	60-65	65-70	70-75	75-80	80-85	85-90	90-95	95-100	100-120
Anzahl der Proben . . .	3	16	53	172	283	241	162	75	41	27	16	7	5
In % . . . . .	0,2	1,4	4,8	15,8	25,7	21,8	14,7	6,8	3,7	2,4	1,4	0,6	0,4

78% der untersuchten Proben besitzen ein Mostgewicht zwischen 55—75° Öchste.

S ä u r e %/100.

Säure %/100	3,7	5-6	6-7	7-8	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-20
Anzahl der Proben . . .	1	13	72	133	146	148	168	145	112	67	53	23	11	6	3
In % . . . . .	—	1,3	6,5	12,1	13,3	13,4	15,2	13,2	10,2	6,3	4,8	2,1	1,0	0,5	0,2

77% der Proben enthalten 7—13% Säure.

Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
1	Albig, Ahlenborn	Ton	Österreicher u. Riesling	Keine	26. 10.	—	Weiß	74,8	0,85	
2	„ Rennelberg	Ton, Mist	Gemischt	Keine, gespritzt	25. 10.	—	„	74,7	0,82	
3	„ Viehtrift	Sand, Ton	Österreicher	Oidium, gespritzt	26. 10.	—	„	65,4	1,20	
4	Alsheim, Fischerhöhl	—	„	—	22. 10.	—	„	71,0	1,08	
5	„ Goldberg	—	„	—	11. 10.	—	„	62,0	1,08	
6	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	14. 10.	—	„	70,0	0,95	
7	„ „	—	„	—	19. 10.	—	„	62,0	1,11	
8	„ Leinhöhle	—	Österreicher	—	18. 10.	—	„	65,0	1,03	
9	„ Rosenberg	—	„	—	25. 10.	—	„	60,0	1,02	
10	„ Sandhöhl	—	„	—	14. 10.	—	„	67,0	0,94	
11	„ Speckgewann	—	„	—	12. 10.	—	„	64,0	0,98	
12	„ Steinlehn	—	„	—	16. 10.	—	„	66,0	1,04	
13	Alzey, Am Grün	Lehm, Kies, Stalldünger	Österreicher und Kleinberger	Keine, gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	58,9	1,24	
14	„ Herdry	Letten, Lehm, Stalldünger	Österreicher u. Tokayer	„	13. 10.	—	„	58,4	1,48	
15	„ Lehmenhohl	Lehm, Stalldünger	Rote u. weiße Österreicher	„	13. 10.	—	Schiller	56,5	1,57	
16	„ Im Tal	Letten Stall-u. Weinbergdünger	Österreicher u. Traminer	Keine, gespritzt	13. 10.	—	Weiß	66,9	1,14	
17	Appenheim, Auf-land und Eberborn	Letten, Grund, Stalldünger	Kleinberger u. Traminer	Etw. Peronospora u. Oid, gespritzt, geschwefelt	20. 10.	—	„	61,1	1,05	
18	„ Daubhaus	Lehm, Stalldünger	Österreicher	Etwas Peronospora gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	61,5	1,06	
19	„ bessere	Letten, Stalldünger	Riesling und Kleinberger	Peronospora u. Ascherich, gespritzt und geschwefelt	Ende Oktober	—	„	57,4	1,29	
20	„ geringe	Lehm, Stalldünger	Gemischt	Peronospora, gespritzt	„	—	„	63,9	1,06	
21	„ mittlere	Letten, Mist	Österreicher	Peronospora, gespritzt	Ende Oktober	—	„	65,3	1,06	
22	Arnsheim, Blatte	Letten, Grund	„	Keine, gespritzt	20. 10.	—	„	65,2	1,05	
23	„ Geiersberg	Letten	„	„	20. 10.	—	„	72,2	0,91	
24	„ Goldtal	Letten, Grund	„	„	20. 10.	—	„	68,2	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)	Mostgewicht bei 15° C (grade Gähste)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Be-merkungen
25	Aspishheim, Braneger	Grund, Kuhmist	Franken	Keine, gespritzt	28. 10.	—	Weiß	66,7	1,15	
26	„ Kleine Muhl	Grund, Letten, Stalldung	„	„	29. 10.	—	„	62,1	1,18	
27	„ Schwanenhals	Letten, Stalldung	„	„	29. 10.	—	„	69,4	0,79	
28	Badenheim, Galgenberg	Gemischter Kies, Stalldung	Österreicher	Keine	23. 10.	—	„	64,5	1,26	
29	„ Sprendlinger Pfad	Ton, Stalldung	„	Keine	22. 10.	—	„	62,7	1,03	
30	Bechtheim, Berg	Lehm, Stalldung	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	66,6	1,15	
31	„ Geiersberg	Leichter Lehm, Stallmist und Kunstdünger	Österreicher	Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	73,2	0,73	
32	„ Haferberg (geringe)	„	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	70,0	0,75	
33	„ „	„	„	„	20. 10.	—	„	63,4	1,01	
34	„ Karweg	Schwarzer Lehm, Stallmist und Kunstdünger	„	„	21. 10.	—	„	69,9	0,79	
35	„ Osterlang	Lehm, Stallmist und Kunstdünger	„	„	20. 10.	—	„	64,8	0,97	
36	Bechtolsheim, Felgenhauer	Letten, Mist	„	Etwas Peronospora, gespritzt	27. 10.	—	„	61,2	1,05	
37	„ Homberg	Letten, Kunstdünger	„	„	27. 10.	—	„	68,4	0,96	
38	„ Ziegelhütte	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	„	25., 26. 10.	—	„	58,4	1,20	
39	Bermersheim(Kreis Alzey), Leimenkaut	Letten, Lutzeler Guano	„	Keine, gespritzt	23. 10.	—	„	65,9	1,26	
40	„ Stylacker	Kalk, Letten, Mist und Kunstdünger	Rote und weiße Österreicher	Gelbsucht, gespritzt und geschwefelt	26. 10.	—	Schiller	69,4	0,95	
41	Bermersheim, (Kreis Worms) Auf der Platte	Sand, Lehm, Kunstdünger	Österreicher	Keine	15. 10.	—	Weiß	64,2	1,02	
42	„ Im Seilgarten	Roter Letten, Sand, Kies, Stallmist	„	„	16. 10.	—	„	61,0	1,03	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (trabe Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
43	Biebelnheim, Edersberg	Kies, Grund, Sand, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Peronospora, Sauerwurm, gespritzt	21. 10.	—	Weiß	61,5	1,04	
44	„ Himberg	Letten, Kunstdünger	„	Peronospora gespritzt	22. 10.	—	„	60,5	0,98	
45	„ Auf der Platte	Letten, Stallmist	„	„	22. 10.	—	„	65,6	0,98	
46	„ Auf der Schlucht	Letten, Sand, Kunstdünger	„	„	22. 10.	—	„	64,9	1,01	
47	Biebelsheim, Auf dem Berg	Kies, Lehm, Stallmist	Franken	Keine	20. 10.	—	„	61,4	0,96	
48	„ Am Kellerberg	Kies, Letten, Stallmist	Österreicher	„	21. 10.	—	„	61,8	0,91	
49	„ Planigerweg	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Franken	„	21. 10.	—	„	63,9	1,09	
50	„ Sperbenbaum	Letten, Stallmist	Riesling, Franken	„	21. 10.	—	„	71,3	1,09	
51	Bingen, Eisel	Ton, Traß, Stallmist	Österreicher u. Riesling	Keine, gespritzt	20. 10.	—	„	72,8	0,79	
52	„ „	—	Riesling	—	Ende Oktbr.	—	„	93,0	1,05	
53	„ „	—	„	—	„	—	„	96,0	1,01	
54	„ „	—	„	—	„	—	„	99,0	1,00	
55	„ „	—	Sylvaner	—	„	—	„	87,0	0,84	
56	„ „	—	„	—	„	—	„	93,2	0,87	
57	„ Hungerborn	Grund, Schiefer, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt	23. 10.	—	„	65,3	0,97	
58	„ „	—	„	—	12. 10.	—	„	68,0	1,18	
59	„ Mainzerweg	Sand, Lehm, Schiefer, Stallmist	Österreicher u. Riesling	„	22. 10.	—	„	70,7	0,91	
60	„ „	—	Riesling	—	22. 10.	—	„	77,0	1,05	
61	„ „	—	Sylvaner	—	Ende Oktober	—	„	76,0	0,84	
62	„ „	—	„	—	„	—	„	75,0	0,76	
63	„ Ober. Mainzerweg	Schiefer, Stall- und Kunstdünger	Österreicher und Riesling	Keine	11. 10.	—	„	77,0	0,91	
64	„ Unt. Mainzerberg	Schiefer, Grund, Stalldünger	„	„	11. 10.	—	„	78,5	0,88	
65	„ Mittelpfad	Schiefer, Grund, Mist und Kunstdünger	„	„	11. 10.	—	„	72,4	1,00	
66	„ „	—	Sylvaner	—	Mitte Oktober	—	„	85,0	1,09	
67	„ „	—	Riesling	—	„	—	„	79,0	1,02	
68	„ Rochusweg	—	„	—	„	—	„	87,0	1,13	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Bemerkungen
69	Bingen, Rochusweg	—	Sylvaner	—	Mitte Oktober	—	Weiß	74,4	1,07	
70	„ Rochusberg	—	„	—	„	—	„	71,4	1,13	
71	„ „	Kies, Stalldünger	Österreicher	Keine	11. 10.	—	„	80,5	0,87	
72	„ „	Stein, Fels, Mist und Kunstdünger	Portugieser	Stark Peronospora und Oidium, gespritzt mit Kalk- und Seifbrühe	2. 10.	—	Rot	67,7	1,06	
73	„ Schwätzerchen	Stein, Schiefer, Mist und Kunstdünger	Österreicher und Riesling	Heu- und Sauerwurm, gespritzt mit Kalk- und Seifbrühe	7. 10., sehr faul	—	Weiß	67,7	0,99	
74	Bodenheim, Bayn	—	Sylvaner	—	Mitte Oktober	—	„	67,0	0,84	
75	„ Brach	—	„	—	„	—	„	74,0	0,84	
76	„ Braunloch	Schwarzer Lehm, Stallmist	„	Etwas Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	2. 11.	—	„	71,1	0,70	
77	„ Burgweg	Lehm, Kalk, gemischt	„	„	2. 11.	—	„	77,1	0,76	
78	„ Ebersberg	—	„	—	Mitte Oktober	—	„	72,0	0,78	
79	„ „	—	„	—	„	—	„	82,0	0,74	
80	„ Ebersheimerberg	—	„	—	„	—	„	73,0	0,92	
81	„ Ebersheimerberg	—	Welschriesling	—	Ende Oktober	—	„	64,0	1,25	
82	„ Ebersheimerhohl	Lehm, Stallmist	Österreicher	Keine	3. 11.	—	„	63,3	1,06	
83	„ Heyer	—	Riesling	—	Ende Oktober	—	„	82,0	0,82	
84	„ Hoch	—	Moselriesling	—	„	—	„	71,0	0,71	
85	„ „	—	Sylvaner	—	„	—	„	70,0	0,84	
86	„ „	—	„	—	„	—	„	78,0	0,74	
87	„ Hüttstädt	—	Portugieser	—	„	—	„	61,0	1,08	
88	„ „	—	„	—	„	—	„	65,0	1,04	
89	„ Kahlenberg	Ton, Stallmist	Österreicher	Keine	3. 11.	—	„	76,5	0,73	
90	„ „	—	Sylvaner	—	Ende Oktober	—	„	82,0	0,72	
91	„ Ober-Westrum	—	„	—	„	—	„	72,0	0,82	
92	„ Pfaffenhohl	—	„	—	„	—	„	78,0	0,68	
93	„ Rettberg	Kies, Stallmist	„	Etwas Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	2. 11.	—	„	69,7	0,88	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
94	Bodenheim, St. Alban	—	Riesling	—	Ende Oktober	—	Weiß	76,0	0,78	
95	„ „	—	„	—	Ende Okt., Auslese	—	„	90,0	0,78	
96	„ Westrum	—	Sylvaner	—	Ende Oktober	—	„	72,0	0,82	
97	Bornheim, Birkerloch	Zerfallener Basalt, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	„	63,7	1,33	
98	„ Auf der Hütte	Letten, Stallmist	„	„	18. 10.	—	„	57,9	1,33	
99	„ Wiesberg	„	„	„	18. 10.	—	„	64,5	0,96	
100	Bosenheim, Unterer Bosberg	„	„	Keine, gespritzt	23. 10.	—	„	66,5	1,02	
101	„ Einfeld	Kies, Kunstdünger	Österreicher und Traminer	Keine, gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	61,2	1,17	
102	„ 16 Morgen	Letten, Stallmist	Österreicher	„	19. 10.	—	„	62,1	1,14	
103	Bubenheim, Appenheimer Pfad	Kunstdünger	„	Sauerfäule, keine	26. 10.	—	„	53,8	1,46	
104	„ Honigberg	Lehm, Kunstdünger	„	„	23. 10.	—	„	64,2	0,97	
105	„ Wasserberg	Letten, Stallmist	„	Sauerfäule und Peronospora, keine	24. 10.	—	„	58,6	1,15	
106	Büdesheim, Anberg	—	Sylvaner	—	Ende Oktober	—	„	78,0	0,83	
107	„ „	—	Österreicher	—	Mitte Oktober	—	„	66,4	0,81	
108	„ Bubenstück	—	„	—	„	—	„	69,0	0,90	
109	„ „ Wendelstein	Grund, Kuhdung	Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	68,3	1,33	
110	„ Heufling	—	—	—	12. 10.	—	„	75,4	0,80	
111	„ „	—	Sylvaner	—	Mitte Oktbr.	—	„	76,0	1,00	
112	„ Käferberg	Lehm, Stallmist und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	65,9	1,09	
113	„ Kisselberg	—	—	—	12. 10.	—	„	66,7	0,97	
—	„ Leimen	—	Frühburgunder	—	14. 9.	—	Rot	76,2	0,62	Wertgrenzen aus 4 Proben
114	„ Mauspfad	Letten, Kuhmist	Österreicher und Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	Weiß	76,9	0,65	
115	„ Rosengarten	Leichter Lehm, Stallmist und Kunstdünger	Portugieser	„	30. 9.	—	Rot	69,7	0,71	
								70,0	0,79	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schüllerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade öhste)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Be-merkungen
116	Büdesheim, Roterde	—	Sylvaner	—	Mitte Oktbr.	—	Weiß	79,0	0,70	
117	" "	—	Riesling	—	"	—	"	94,0	0,85	
118	" Salzflecken	Lehm, Sand Stallmist	Frühburgunder	Keine, gespritzt und geschwefelt	23. 9.	—	Rot	74,4	0,67	
119	" "	Lehm, Sand, Kuh- und Pferdemist	"	"	Ende September	—	"	73,4	0,67	
120	" "	Schwarzer Grund, Stall- und Kunstdünger	"	Sauerwurm, gespritzt	29. 9., sauerfaul	—	"	77,2	0,55	
121	" Scharlachberg	Quarz, Schiefer, Stalldünger	Sylvaner u. Riesling	Keine, gespritzt u. geschwefelt	22. 10.	—	Weiß	70,7	0,66	
122	" "	—	Sylvaner	—	Ende Okt.	—	"	106,0	0,85	
123	" "	—	Riesling	—	"	—	"	105,0	0,99	
124	" Schnackenberg	—	Sylvaner u. Veltliner	—	"	—	"	84,0	0,74	
125	" "	—	Veltliner	—	"	—	"	87,0	0,75	
126	" "	—	Riesling	—	"	—	"	92,0	0,99	
127	" "	—	Sylvaner	—	"	—	"	75,0	0,69	
128	" Schwarzgewann	Lehm, Kuh- und Pferdemist	Frühburgunder	Keine, gespritzt u. geschwefelt	22. 9.	—	Rot	75,1	0,67	
129	" "	Lehm, Sand, Stallmist	"	"	"	—	"	73,8	0,65	
130	" "	Sand, Kunstdünger	"	Keine	24. 9.	—	"	59,0	0,80	
131	" Setzling	Lehm, Stallmist	Sylvaner	"	21. 10.	—	Weiß	79,8	0,75	
132	" "	Letten, Kuhmist	Österreicher u. Riesling	Keine, gespritzt u. geschwefelt	15. 10.	—	"	68,8	0,91	
133	" Starberg	Sand, Lehm, Mist und Kunstdünger	Portugieser	"	30. 9.	—	Rot	68,9	0,82	
134	" Steinkautweg	—	Riesling	—	Mitte Okt.	—	Weiß	100,0	1,04	
135	" "	—	—	—	Ende Okt.	—	"	118,0	0,90	
136	" "	—	Sylvaner	—	"	—	"	99,0	0,66	
137	Dalheim, Achtmorgen	—	Österreicher	—	25. 10.	—	"	57,0	1,16	
138	" Altdörr	Letten, Stall- und Kunstdünger	"	Peronospora, Äscherich, gespritzt u. geschwefelt	21. 10.	—	"	60,3	1,12	
139	" Erste Berggewann	Letten, Stallmist	"	"	24. 10.	—	"	58,6	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 Öchse)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Be-merkungen
140	Dalheim, Fuchsloch	Letten, Stallmist	Österreicher	Peronospora u. Ascherich, gespritzt und geschwefelt	23. 10.	—	Weiß	59,7	1,57	
141	„ Kirchberg	—	„	—	25. 10.	—	„	56,0	1,40	
142	„ Sommerthal	Gemischt, Stallmist	„	—	22. 10.	—	„	64,7	1,09	
143	„ Vogelsberg	—	„	—	25. 10.	—	„	61,0	1,46	
144	„ Vogelsgesang	—	„	—	25. 10.	—	„	62,0	1,09	
145	Dalsheim, Bürgel	Stein, Letten, Stall- und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	Keine	13. 10.	—	„	53,4	1,35	
146	„ Rotenstein	Sand, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	„	13. 10.	—	„	64,8	1,11	
147	„ Steig	„	„	„	13. 10.	—	„	67,3	1,01	
148	„ Wingertstücke	Sand, schwarzer Grund, Kunstdünger	Österreicher	„	13. 10.	—	„	67,4	1,16	
149	Dautenheim, Nord-westabhäng	Kalk, Letten, Jauche	Gemischt	Keine, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	66,6	1,26	
150	„ mittlere	Kalk, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	„	Mitte Oktober	—	„	54,0	1,33	
151	Dexheim, Grasberg	Letten, Stall- und Kunstdünger	„	„	28. 10.	—	„	67,2	1,46	
152	„ „	—	„	—	23. 10.	—	„	58,0	1,27	
153	„ Hölle	Stein, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	27. 10.	—	„	66,2	1,09	
154	„ Lohn	—	„	—	23. 10.	—	„	64,0	1,14	
155	„ Monzenberg	—	„	—	21. 10.	—	„	64,0	1,00	
156	„ „	—	„	—	23. 10.	—	„	55,0	1,02	
157	„ Schlag	Feuersteinkies, Stall- und Kunstdünger	„	Keine, gespritzt u. geschwefelt	27. 10.	—	„	67,0	1,05	
158	„ Weiler	—	„	—	25. 10.	—	„	56,0	1,32	
159	Dienheim, Ebenbreit	Stein, Letten, Kuhmist	„	Keine, geschwefelt	15. 10.	—	„	68,7	0,61	
160	„ „	—	Sylvaner	—	Mitte Oktober	—	„	92,0	0,62	
161	„ Eselspfad	—	„	—	„	—	„	82,0	0,69	
162	„ Goldberg	Letten, Stallmist	Riesling	Keine, gespritzt u. geschwefelt	„	—	„	73,7	0,67	
163	„ „	—	Sylvaner	—	„	—	„	89,0	0,79	
164	„ „	—	„	—	„	—	„	91,0	0,66	



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben. (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ecm)	Bemerkungen
165	Dienheim, Guldenmorgen	—	Sylvaner	—	Mitte Oktober	—	Weiß	89,0	0,88	
166	„ „	—	„	—	„	—	„	85,0	1,01	
167	„ Gumben	—	„	—	„	—	„	86,0	0,74	
168	„ Hahlen	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	„	—	„	56,0	1,01	
169	„ Kandelweg	—	Sylvaner	—	„	—	„	87,0	0,68	
170	„ Krötenbrunnen	—	Riesling	—	Ende Oktober	—	„	88,0	0,91	
—	„ „	—	Sylvaner	—	„	—	„	76,0	1,05	Wertgrenzen aus 4 Proben
								91,0	1,23	
171	„ Langweg	—	„	—	„	—	„	88,0	0,59	
172	„ „	—	„	—	„	—	„	90,0	0,71	
173	„ Moder	—	„	—	Mitte Oktober	—	„	96,0	0,80	
174	„ „	—	Moselriesling	—	„	—	„	89,0	0,90	
175	„ Roßwießer	Lehm, Stalldünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	64,5	0,87	
176	„ Saar	—	Burgunder u. Ruländer	—	Anfangs Oktober	—	„	95,0	0,97	
177	„ Silzbrunnen	—	Sylvaner	—	Ende Oktober	—	„	82,0	0,95	
178	„ Tafelstein	—	„	—	„	—	„	92,0	0,69	
179	Dietersheim, Fuchsloch	Lehm, Sand, Kies, Stallmist	Kleinberger und Franken	Keine	12. 10.	—	„	68,2	0,91	
180	„ Auf den Steinen	Stein, Stallmist	Franken	„	7. 10.	—	„	62,6	0,58	
181	„ Streitstück	Lehm, Stallmist	Kleinberger	„	9. 10.	—	„	62,7	0,85	
182	Dintesheim, Fuchslöcher	Lehm, keine	Österreicher	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	24. 10.	—	„	52,9	1,56	
183	„ Neuwingert	Lehm, Kies, Stallmist	Österreicher und Riesling	„	24. 10.	—	„	50,0	1,24	
184	Dittelsheim, Heppenheimerberg	Letten, Lehm, Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	24. 10.	—	„	60,4	1,02	
185	„ Geiersberg	Letten, Kunstdünger	Österreicher und Riesling	Keine	24. 10.	—	„	69,8	0,84	
186	Dolgesheim, In der Mull	Letten, Stallmist	Österreicher	Peronospora, gespritzt	20. 10.	—	„	63,2	1,15	
187	„ Im Neibtal	Lehm, keine	„	„	22. 10.	—	„	62,3	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gehalte)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
188	Dorn-Dürkheim, Buttenhafen	Ton, Lehm, Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	Weiß	60,8	1,20	
189	„ Ketten (gering)	Lehm, Kunstdünger	„	Peronospora u. Ascherich, gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	57,9	1,46	
190	„ mittlere	Lehm, Letten, Kunstdünger	„	„	17. 10.	—	„	62,7	1,27	
191	„ gute	Lehm, Kunstdünger	„	„	15. 10.	—	„	64,5	0,97	
192	„ Hasensprung	Ton, Lehm, Kunstdünger	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	61,4	1,03	
193	„ Kallossen	Roter Sand, Kies, Kunstdünger	„	„	19. 10.	—	„	60,9	1,24	
194	Dromersheim, Baumborn	Grund, Kunstdünger	Franken	„	23. 10.	—	„	64,6	1,24	
195	„ Die Kehl	Gemischt, Stallmist	Kleinberger	„	22. 10.	—	„	65,0	1,12	
196	„ Neuberg	Ton, Kalk, Stallmist	Kleinberger, Österreicher	„	23. 10.	—	„	65,3	0,88	
197	„ Verschiedene	Grund, Kunstdünger	Österreicher, Franken	„	23. 10.	—	„	73,4	0,76	
198	Ebersheim, Hachenborn	Ton, Letten, Kuh- u. Weinbergdung	Österreicher	„	30. 10.	—	„	65,7	0,87	
199	Eckelsheim, Am obersten Letten	Ton, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	27. 10.	—	„	64,4	1,31	
200	„ Am Stein	Kies, Stallmist	„	Keine	27. 10.	—	„	69,0	1,05	
201	Eich, Sandhof	Sand, Stallmist	„	Peronospora, gespritzt	16. 10.	—	„	66,3	1,10	
202	„ „	Sand, Kunstdünger	„	„	16. 10.	—	„	55,0	1,36	
203	Eichloch, Kachelberg	Lehm, Letten Stall- und Kunstdünger	Gemischt	Keine	23. 10.	—	„	65,7	0,91	
204	„ Im Tal	Letten, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	„	22. 10.	—	„	69,8	0,90	
205	„ Wörrstadterweg	„	„	„	23. 10.	—	„	57,8	1,41	
206	Eimsheim, Arsenbittel	—	„	—	27. 10.	—	„	65,0	1,15	
207	„ Fuchsrech	Lehm, Kunstdünger	„	Peronospora, gespritzt	18. 10.	—	„	61,0	1,26	
208	„ Neunmorgen	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	Sauerwurm, gespritzt	19. 10.	—	„	61,5	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gehalte)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
209	Eichloch, Raben- nest	Lehm, Mist- und Kunstdünger	Österreicher	Peronospora Sauerwurm, gespritzt	19. 10.	—	Weiß	60,6	1,26	
210	Elsheim, Blum	Letten, Stallmist	Riesling	Keine	21. 10.	—	„	71,6	0,79	
211	„ Bleich	—	Österreicher	—	21. 10.	—	„	60,0	1,40	
212	„ Heckweg	Letten Kunstdünger	„	Keine	21. 10.	—	„	67,8	0,93	
213	„ Kalle	Kies, Kunstdünger	„	„	22. 10.	—	„	64,6	1,04	
214	„ Marhaus	—	Österreicher u. Riesling	—	22. 10.	—	„	71,0	0,80	
215	„ Neuenberg	Kies, Stallmist	„	Keine	21. 10.	—	„	65,1	1,03	
216	Engelstadt, Bock	Letten	Österreicher	Etwas Äscherich geschwefelt	19. 10.	—	„	62,1	1,03	
217	„ Holzborn	Kies, Lehm Stallmist	„	Etwas Sauerwurm, keine	20. 10.	—	„	54,7	1,44	
218	„ Kalmrück	Kies, Kalk, Kunstdünger	„	„	18. 10.	—	„	57,0	1,27	
219	Ensheim, Heiden- pfad	—	Österreicher	—	23. 10.	—	„	71,0	0,88	
220	„ Kachel	—	„	Keine	18. 10.	—	„	64,4	1,27	
221	„ Muhl	—	„	„	18. 10.	—	„	67,6	1,09	
222	„ Talacker	—	„	„	18. 10.	—	„	67,2	1,14	
223	Eppelsheim, Jägerbauer	Letten, Stall- und Kunstdünger	„	„	18. 10.	—	„	56,9	1,35	
224	„ Teuerborn	„	„	„	18. 10.	—	„	52,8	1,27	
225	Erbes-Büdesheim, Geisberg	Ton, Basalt, Kunstdünger	Gemischt	Keine, gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	47,6	1,92	
226	„ Mochenberg	Ton u. Letten, Stall- und Kunstdünger	„	„	22. 10.	—	„	53,9	1,42	
227	„ Wingertsberg	Ton, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	„	22. 10.	—	„	61,3	1,27	
228	„ Wingertsberg u. Bruch	Ton, Kunstdünger	„	Keine	22. 10.	—	„	58,0	0,90	
229	Esselborn, Wolfshohl	Kalk, Lehm, Stallmist	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	9. 11.	—	„	52,6	1,71	
230	Essenheim, Großer Berg	Stein, Kompost u. Kunstdünger	Portugieser	Keine	10. 11., etwas faul	—	Rot	63,1	0,86	
231	„ Bruchrech	Lehm, Stallmist	Kleinberger	„	20. 10.	—	Weiß	63,7	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 cem)	Bemerkungen
232	Essenheim, Bruchrech	Humus, Lehm, Stallmist	Österreicher und Kleinberger	Peronospora, keine	19. 10., Sauerfäule	—	Weiß	64,8	1,09	
233	„ Hatteshheimer Weg	Letten, Stallmist	„	Keine gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	65,9	1,12	
234	„ Hönau	Lehm, Kuhmist	Kleinberger	Keine	Mitte Oktober	—	„	59,9	1,27	
235	„ Kleinberg	Gemischt, Stall- und Kunstdünger	Portugieser	Peronospora u. Ascherich, gespritzt und geschwefelt	8. 10.	—	Rot	65,3	0,82	
236	„ Klopp	Lehm, Letten, Stallmist und Banschutt	„	Keine	12. 10.	—	„	76,2	0,57	
237	„ Millerand	Stein, Lehm, Stallmist	Österreicher	„	22. 10.	—	Weiß	69,8	0,72	
238	„ Reitenberg	Stein, Kompost u. Künstdünger	Portugieser	„	12. 10.	—	Rot	77,2	0,71	
239	„ Schmitthaus	Letten, Kunstdünger	Traminer u. Trollinger	Keine, gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	Weiß	68,5	0,82	
240	„ „	Letten, Stalldünger	Österreicher u. Traminer	„	21. 10.	—	„	71,5	0,55	
241	„ Waadgarten	Gartenboden, Kompost und Kunstdünger	Gemischte	Keine	19. 10.	—	„	59,4	1,29	
242	Finthen, Im Ebchen	Sand, Stein, Stalldünger	Österreicher	„	13. 10.	—	„	57,8	1,24	
243	„ Auf d. Lerchen	Schwerer Letten, Stall- und Kunstdünger	Österreicher und Kleinberger	„	11. 10.	—	„	60,1	0,99	
244	„ Im Steckroth	Sand-, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Etwas Peronospora, gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	„	61,2	1,30	
245	Flornborn, Verschiedene	Kalk, Stall- und Kunstdünger	„	Keine	24. 10.	—	„	59,0	1,45	
246	„ Goldberg	„	„	„	25. 10.	—	„	63,4	1,06	
247	„ „	Kies, Lehm, Stalldünger	„	„	17. 10.	—	„	59,4	1,15	
248	Flonheim, Adelberg	Verwittertes Gestein, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	71,7	0,78	
249	„ Adelberger Stübche	Melaphyr, Ton-, Stall- u. Kunstdünger	Riesling	Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	85,0	1,03	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Bemerkungen
250	Flonheim, In der Geiß	Letten, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	Weiß	80,6	0,94	
251	„ Hinter d. Wöllsteiner Hohl	Letten, Stalldünger	Österreicher	„	21. 10.	—	„	64,3	1,47	
252	Framersheim, Semthal	Letten, Kunstdünger	„	Keine, gespritzt	21. 10.	—	„	62,8	1,28	
253	„ Sonnheil	Schleichen, Letten, Kuhdünger	„	„	22. 10.	—	„	78,6	0,69	
254	„ Im Tal	Letten, Kunstdünger	„	„	21. 10.	—	„	67,7	0,98	
255	Freilaubersheim, Gehlenberg	Porphyrkies, Stalldünger	Weiß u. rote Franken	Keine, gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	63,9	0,76	
256	„ Kirchberg	Letten, Stalldünger	Franken	Keine	21. 10.	—	„	65,0	0,90	
257	Frettenham, Heil	Kies-, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	„	64,2	1,09	
258	„ Rauschbrunn	Letten, Stall- und Kunstdünger	„	„	19. 10.	—	„	63,7	1,12	
259	Friesenheim, Altdörr u. Halmheck	Letten, Kalk, Stall- und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	Keine	25. 10.	—	„	62,6	1,18	
260	„ Neuberg und Ober dem Ort	„	Österreicher	„	26. 10.	—	„	58,6	1,35	
261	Fürfeld, Brems-talerberg	Sand, Stein, Kuhmist	„	Etwas Peronospora gespritzt	28. 10.	—	„	62,0	1,15	
262	„ Ritterberg	Letten, Kuhmist	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	68,3	1,09	
263	„ Urselbacher-berg	Kies, Stallmist	„	„	„	—	„	65,3	1,39	
264	Gau-Algesheim, Algenschlag	Lehm, Kuhmist und Pfuhl	Portugieser	„	30. 9.	—	Rot	64,2	1,09	
265	„ Gänsborn	Kalkstein, Kuhmist und Pfuhl	Früh- burgunder	„	21. 9.	—	„	91,2	0,55	
266	„ Hippel	Letten, Stallmist	Österreicher u. Riesling	„	20. 10.	—	Weiß	74,8	0,70	
267	„ Krispel und Frohnwasser	Sand, Kuhmist	Portugieser	„	30. 9.	—	Rot	70,9	0,77	
268	„ Michelshaut	Letten, Stallmist	Kleinberger	„	20. 10.	—	Weiß	75,4	0,82	
269	„ Obere Sand	Leichter Sand, Pfuhl	Früh- burgunder	„	20. 9.	—	Rot	74,9	0,70	
270	„ Untere Sand	„	„	„	21. 9.	—	„	77,2	0,68	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Bemerkungen
271	Gau-Algesheim, Steinert	Kies, Stallmist	Riesling und kl. Traminer	Keine, gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	Weiß	75,9	0,83	
272	„ Winkel	Stein, Letten, Kuhmist	Portugieser,	„	30. 9.	—	Rot	74,0	0,56	
273	Gaubickelheim, Goldberg	Ton, Stallmist,	Gemischt	Keine	19. 10.	—	Weiß	73,1	0,70	
274	„ „	—	Österreicher	—	27. 10.	—	„	74,0	0,76	
275	„ Johannisweg	Ton, Stallmist	„	Keine	19. 10.	—	„	68,6	1,01	
276	„ Kapell	Gemischt Stallmist	„	„	19. 10.	—	„	71,2	0,70	
277	Gau-Bischofsheim, Brühlwingert	Ton, Stallmist	Gutedel	Keine, gespritzt	29. 10.	—	„	73,8	0,65	
278	„ Dorfwingert	„	„	Keine	29. 10.	—	„	77,5	0,64	
279	„ Pflänzer	„	Österreicher	„	29. 10.	—	„	63,4	0,81	
280	„ Schwarzfelderwingert	„	Gutedel	„	29. 10.	—	„	60,4	1,07	
281	Gaulsheim, Feldgrube und Langgewann	Sand, Stallmist	Portugieser	„	Anfangs Oktober	—	Rot	72,6	0,70	
282	Gau-Odernheim, Goldberg	Letten, Lehm keine	Österreicher	Keine, gespritzt	25. 10.	—	Weiß	60,1	1,29	
283	„ Hösel	Letten, Kunstdünger	„	„	25. 10.	—	„	68,0	0,81	
284	„ Schälenberg	—	„	—	27. 10.	—	„	75,0	0,78	
285	Gauweinheim, Ostergrund	Letten, Grund, keine	Österreicher	Keine	26. 10., faul	—	„	63,8	0,97	
286	„ gemischte	Gemischt	Gemischt	—	Ende Okt.	—	„	63,2	0,96	
287	Gensingen, Kieselberg	Kies, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine	12. 10.	—	„	66,9	0,99	
288	„ Warschberg	Ton, Stall- und Kunstdünger	„	„	11. 10.	—	„	57,2	1,01	
289	„ Weilerberg	Lehm, Kunstdünger	„	„	12. 10.	—	„	59,6	0,96	
290	Gimbsheim, Gartenerde	Sand, keine	„	Keine, gespritzt	11. 10.	—	„	67,5	1,34	
291	„ Kisselkaut	Kies,	Riesling	„	11. 10.	—	„	60,6	1,22	
292	Gonsenheim, Gleisberg	Kies, Stallmist	Österreicher	Äscherich u. Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	55,6	1,39	
293	Grolsheim, bessere	Kies, Stallmist und Kompost	Franken	Keine	17. 10.	—	„	65,2	0,82	
294	„ Geringere	Grund, Kunstdünger	„	„	17. 10.	—	„	64,8	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oelisle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
295	Groß-Winternheim, Backstein	Kies, gespritzt	Österreicher	Keine	23. 10.	—	Weiß	72,3	1,24	
296	„ Hinter Hausen	Lehm, Kunstdünger	„	„	24. 10.	—	„	66,9	0,94	
297	„ Holzweg	„	„	„	24. 10.	—	„	55,4	1,31	
298	„ Pfingstweid	Ton, Kunstdünger	„	„	24. 10.	—	„	63,7	1,24	
299	Gundersheim, Auf dem Aulenberg	Letten, Stallmist und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	„	56,3	1,13	
300	„ Böhlerweg	Lehm, Stallmist und Kunstdünger	„	„	11. 10.	—	„	62,4	1,05	
301	„ Hundsrück	Lehm, Marsch, Kunstdünger	Gemischte	„	10. 10.	—	„	73,5	1,00	
302	„ „	—	Österreicher, Riesling	—	22. 10.	—	„	73,0	0,75	
303	Gundheim, Hungerborn	—	„	—	7. 10.	—	„	64,0	1,20	
304	Gumbsheim, nach Süden (gut)	Leichter Ton, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt	22. 10.	—	„	65,6	1,08	
305	„ südwestlich (mittel)	Schwerer Ton, Stallmist	„	„	22. 10.	—	„	68,9	0,94	
306	Guntersblum, Autental	—	Riesling	—	16. 10.	—	„	66,0	0,96	
307	„ „	—	Österreicher, Riesling	—	16. 10.	—	„	67,0	0,90	
308	„ „	—	Österreicher	—	Ende Oktober	—	„	68,0	0,85	Wertgrenzen aus 4 Proben
309	„ Bodenstad	—	Riesling	—	19. 10.	—	„	72,0	0,99	
310	„ Dreifig-morgen	—	Österreicher	—	18. 10.	—	„	72,0	1,04	
311	„ „	—	„	—	25. 10.	—	„	66,0	1,21	
312	„ Engpaß	—	„	—	18. 10.	—	„	65,0	1,15	
313	„ „	—	„	—	22. 10.	—	„	67,0	1,12	
314	„ Fischerpfad	—	„	—	20. 10.	—	„	64,0	1,32	
315	„ „	—	„	—	23. 10.	—	„	76,0	0,81	
316	„ Gänsweide	—	Österreicher, Riesling	—	19. 10.	—	„	59,0	1,29	
—	„ „	—	Österreicher	—	15.—19. 10.	—	„	64,0	1,13	Wertgrenzen aus 3 Proben
—	„ Kehl	—	„	—	16.—25. 10.	—	„	63,0	1,03	
—	„ „	—	„	—	—	—	„	66,0	1,23	Wertgrenzen aus 4 Proben
—	„ „	—	„	—	—	—	„	53,0	0,88	
317	„ Kellerweg	—	„	—	23. 10.	—	„	67,0	1,27	
318	„ Kett	—	„	—	20. 10.	—	„	60,0	1,09	
—	„ „	—	„	—	—	—	„	67,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Bohsie)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Bemerkungen
319	Guntersblum, Lahme	—	Österreicher	—	19. 10.	—	Weiß	57,0	1,35	
320	„ Muhl	—	„	—	17. 10.	—	„	65,0	1,04	
321	„ „	—	„	—	21. 10.	—	„	64,0	1,10	
322	„ Neubaum	—	Reuschling	—	6. 10.	—	„	64,0	1,35	
—	„ „	—	Österreicher	—	15.—22. 10.	—	„	60,0	1,10	Wertgrenzen aus 3 Proben
								61,0	1,20	
323	„ Neuweg	—	„	—	18. 10.	—	„	70,0	0,83	
324	„ „	—	„	—	20. 10.	—	„	68,0	0,86	
—	„ Rost	—	„	—	16.—22. 10.	—	„	70,0	0,65	Wertgrenzen aus 3 Proben
								74,0	1,08	
325	„ Rungelsborn	—	„	—	18. 10.	—	„	61,0	1,16	
326	„ „	—	„	—	22. 10.	—	„	64,0	1,14	
327	„ Spiegel	—	„	—	20. 10.	—	„	61,0	1,18	
328	„ Stein	—	„	—	19. 10.	—	„	63,0	1,17	
—	„ Steinberg	—	„	—	16.—18. 10.	—	„	51,0	0,98	Wertgrenzen aus 3 Proben
								63,0	1,42	
329	„ Strengel	—	Österreicher u. Riesling	—	13. 10.	—	„	69,0	1,03	
—	„ „	—	Österreicher	—	Mitte Oktober	—	„	63,0	1,00	Wertgrenzen aus 3 Proben
								68,0	1,14	
330	„ Vogelsgarten	—	„	—	13. 10.	—	„	65,0	1,02	
331	„ „	—	„	—	18. 10.	—	„	68,0	0,98	
332	„ „	—	Riesling	—	15. 10.	—	„	67,0	1,02	
333	„ Worweg	—	Österreicher	—	18. 10.	—	„	73,0	0,81	
334	Hahnheim, Dachsberg	Schwarzer, leichter Boden, Kunstdünger	„	Peronospora, gespritzt	22. 10.	—	„	66,4	0,99	
335	„ Moosberg	Stein, Letten, Lehm, Stallmist	„	„	22. 10.	—	„	69,2	0,88	
336	Hamm, Dreizehnmorgen	Lehm, Sand, Stall- und Kunstdünger	„	„	15. 10.	—	„	55,2	1,55	
337	„ Käseäcker	Lehm, Kies, Mist und Kunstdünger	Österreicher u. Tokayer	„	14. 10.	—	„	47,9	1,65	
338	„ Hinter der Kirche	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	„	14. 10.	—	„	55,2	1,56	
339	Hangen-Weisheim, Hohen-Rain	„	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	54,3	1,14	
340	„ Scheid	Letten, Stall- und Kunstdünger	„	„	16. 10.	—	„	61,4	1,00	



Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
341	Harxheim, Bernchen	Kies, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	Weiß	74,8	0,78	
342	„ Auf dem Heuer	Letten, Stall- und Kunstdünger	„	Etwas Peronospora, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	62,2	0,93	
343	„ Neunmorgen	Schwerer Lehm, Stalldünger	Österreicher	Etwas Peronospora, gespritzt	26. 10.	—	„	68,7	1,12	
344	„ Osterberg	Lehm, Stalldünger	„	„	25. 10.	—	„	64,5	0,58	
—	„ Verschiedene	—	Sylvaner	—	Ende Oktober	—	„	67,0	0,75	Wertgrenzen aus 3 Proben
345	Hechtsheim, Heggenberg	Lehm, Mist	Österreicher	Peronospora u. Oidium, gespritzt und geschwefelt	„	—	„	74,0	0,95	
346	„ Mainzerweg	„	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	58,6	1,04	
347	Heidesheim, Geißberg	Kerniger Boden, Kunstdünger	Österreicher u. Traminer	Peronospora und Oidium, gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	64,4	0,94	
348	„ Im Leimen	Lehm, Kuhdünger	Kleinberger	„	16. 10.	—	„	59,7	1,18	
349	„ Im Steinäcker	Stein-, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	59,9	1,27	
350	Heimersheim, Am Alster	Sand, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	„	18. 10.	—	„	58,2	1,69	
351	„ Auf dem Keller	Ton, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	Etwas Oidium, keine	18. 10.	—	„	68,1	1,12	
352	„ Ruth u. Kahlig	Ton, Stall- und Kunstdünger	Portugieser und Österreicher	Sauerfäule, keine	5. 10.	—	Schiller	50,6	0,67	
353	Heppenheim a.d.W. Affenberg	Lehm, Stalldünger	Österreicher	Etw. Peronospora, gespr.	13. 10.	—	Weiß	57,2	1,02	
354	„ Bosgewann	Lehm, Kies, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	„	15. 10.	—	„	55,6	1,05	
355	„ Ölmühle	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Peronospora und Oidium, gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	63,9	1,76	
356	Herrnsheim, Hayer	Letten, Kuhdünger	Österreicher u. Riesling	Sauerwurm, gespritzt	15. 10.	—	„	57,2	1,24	
357	„ Lerchenberg	Letten, Kuhdünger und Pfuhl	„	„	15. 10.	—	„	51,2	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Be-merkungen
358	Hefloch Obere Bende	Erz, gespritzt und geschwefelt	Österreicher	Keine, gespritzt	17. 10.	—	Weiß	67,6	0,85	
359	„ Berg	Lehm, Kalk, Ton, Stalldünger	„	„	17. 10.	—	„	63,6	1,07	
360	„ Mondschein	Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	„	16. 10.	—	„	65,9	0,93	
361	Hillesheim, Ahleberg	—	„	—	14. 10.	—	„	58,0	1,20	
362	„ Sonnheil	Ton, Stall- und Kunstdünger	„	Keine	17. 10.	—	„	52,5	1,18	
363	Hohen-Sülzen, ImSchrammen	Lehm, Stalldünger	Österreicher u. Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	72,2	1,60	
364	„ Zerrweg	„	„	„	13. 10.	—	„	68,0	1,16	
365	Horchheim, Galgenweg	Kies, Stalldünger 1907	Riesling	Peronospora, gespritzt	9. 10.	—	„	59,5	1,60	
366	„ Goldberg	Lehm, Stalldünger	Riesling u. Österreicher	„	9. 10.	—	„	59,2	1,51	
367	Horweiler, Höll	Letten, Stalldünger	Österreicher	Keine	19. 10.	—	„	61,9	1,38	
368	„ In der Strehl	„	„	„	19. 10.	—	„	72,1	0,90	
369	„ Im Warschberg	Letten, Kunstdünger	„	„	18. 10.	—	„	71,9	0,68	
370	Ippesheim, untere	Letten, Stall- und Kunstdünger	Franken	Keine, gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	63,8	0,88	
371	„ obere u. mittl.	„	Franken u. Traminer	„	19. 10.	—	„	62,0	0,90	
372	Jugenheim, Angergewann	Ton, Stall- und Kunstdünger	Portugieser	Keine	5. 10.	—	Rot	62,0	0,79	
373	„ Bleich	Letten, keine	Gemischte	Keine, gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	Weiß	63,7	1,35	
374	„ Bubenheimer Pfad	Lehm, Kies, Stallmist 1906	Portugieser	„	1. 10.	—	Rot	58,3	1,20	
375	„ Bubenheimer Pfad u. Eichen	Lehm, Mergel Stall- und Kunstdünger	„	Keine	5. 10.	—	Weiß	53,6	1,33	
376	„ Eichen	Kies, Stallmist 1908	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	1. 10.	—	Rot	55,7	1,31	
377	„ Kennelbaum	Letten, Stallmist	Österreicher	„	20. 10.	—	Weiß	56,5	1,40	
378	„ Leimbuch	Kies, Stallmist	Gemischte	„	20. 10.	—	„	71,1	0,75	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Be-merkungen
379	Jugenheim, Lerchengesang	Kies, Stallmist1908	Portugieser	Keine, gespritzt und geschwefelt	2. 10.	—	Rot	49,0	1,52	
380	„ Neuweg	Kies, Stallmist1906	„	„	2. 10.	—	„	65,5	0,67	
381	„ Schleeberg	Schwerer Ton, Chilisalpete	„	Keine	6. 10.	—	„	57,1	1,34	
382	„ Wildhahn	Lehm, keine	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	Weiß	60,8	1,29	
383	Kempton, Brach	Lehm, Stallmist	Österreicher, Kleinberger	„	14. 10.	—	„	66,8	0,78	
384	„ Kautsberg	Sand, Lehm, Stallmist	Österreicher u. Riesling	„	15. 10.	—	„	67,8	1,01	
385	„ Langenberg	—	Sylvaner	—	Ende Okt.	—	„	84,0	0,73	
386	„ „	—	Riesling	—	„	—	„	82,0	0,85	
387	„ Lies	Flöß, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	64,2	1,00	
388	„ Mörderhölle	„	Österreicher u. Riesling	„	13. 10.	—	„	65,6	0,94	
389	„ Rheinberg	—	Sylvaner	—	Ende Okt.	—	„	74,0	1,13	
390	„ „	—	Riesling	—	„	—	„	85,0	1,08	
391	„ Schnack	—	Sylvaner	—	„	—	„	78,0	0,81	
392	Kettenheim, Wingertsberg	Lehm, Stallmist1907	Österreicher	Keine	21. 10.	—	„	61,6	1,16	
393	„ „	Lehm, Stallmist1909	„	„	20. 10.	—	„	61,4	1,29	
394	Klein-Winternheim, mittlere	Ton, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	Etwas Äscherich, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	55,4	1,21	
395	„ geringere	Gemischt, Kunstdünger	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	58,5	1,30	
396	„ gute	Ton, Stall- und Kunstdünger	„	„	25. 10.	—	„	61,1	1,20	
397	Köngernheim Goldgrube	Lehm, Letten Kuhmist	Österreicher u. Riesling	Etwas Peronospora, gespritzt	25. 10.	—	„	63,7	1,20	
398	„ St. Jakobsgewann	Lehm, Kuhmist	„	„	25. 10.	—	„	61,0	1,42	
399	„ Oppenheimer Strasse	Grund, Letten, Stallmist	Österreicher	„	26. 10.	—	„	58,7	1,42	
400	Kostheim, Daubhaus	Kies, Lehm, Stallmist	Österreicher u. Riesling	Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	„	69,6	0,99	
401	„ Vordere Haide	„	„	„	13. 10.	—	„	58,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oelsie)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Be-merkungen
402	Kostheim, Hochheimerstraße	Kies, Lehm, Stalldung	Österreicher, Riesling	— gespritzt und geschwefelt	13. 10., Sauerfäule	—	Weiß	62,3	0,97	
403	„ „	—	„	—	20. 10.	—	„	74,0	1,00	
404	Kriegsheim, Hütte	Kies, Kunstdung	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	9. 10.	—	„	62,8	1,01	
405	„ Lettengrube	Lehm, Letten, Stallmist	Gemischte	„	12. 10.	—	„	64,5	1,18	
406	Laubenheim, Bornberg	Lehm, Stallmist	Österreicher	„	15. 10.	—	„	62,2	0,92	
407	„ „	Letten, Stallmist und Kunstdünger	„	Keine	22. 10.	—	„	60,0	1,05	
408	„ Edelmann	Kalk, Lehm, Stallmist	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	31. 10.	—	„	76,5	0,76	
409	„ Graul und Klinke	„	„	„	29. 10.	—	„	71,1	0,87	
410	„ Johannisberg	—	Verschiedene	—	29. 10.	—	„	70,3	0,72	
411	„ Iunkstücke	—	„	—	29. 10.	—	„	69,7	0,75	
412	„ Kalkofen	Kalk, Kuh- und Taubenmist	Österreicher	Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	18. 10., Sauerfäule	—	„	69,0	0,71	
413	„ Keller	—	—	—	Ende Oktbr.	—	„	64,1	1,06	
414	„ Diverse	Gemischte	Portugieser, Vorlese	—	5. 10.	—	Rot	64,1	0,86	
415	Leiselheim, Pfenzer	Sand, Lehm, Kunstdünger	Österreicher, Riesling	Peronospora, Oidium, gespritzt, geschwefelt	16. 10.	—	Weiß	58,2	1,20	
416	„ Sändchen	Sand, Lehm, Stallmist	„	„	16. 10.	—	„	58,2	1,24	
417	Lörzweiler, Fieserstiell	Schwerer Lehm, Stallmist und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	27., 28. 10.	—	„	62,2	1,05	
418	„ Große Hahl	Letten, Stallmist und Kunstdünger	„	„	29. 10.	—	„	53,7	1,44	
419	„ Hartratz	Sand, Kies, Stallmist	„	Heuwurm, gespritzt und geschwefelt	25. 10., Sauerfäule	—	„	70,9	0,91	
420	„ Küchelberg	Stein, Letten, keine	„	„	30. 10., Sauerfäule	—	„	64,1	0,95	
421	Lonsheim, Hail	Letten, Stallmist und Kunstdünger	„	Äscherich, gespritzt und geschwefelt	24., 25. 10.	—	„	72,2	0,67	
422	„ Heimersheimer Pfad	Ocker und Letten, Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	23. 10.	—	„	58,5	1,28	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Obste)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Be-merkungen
423	Lonsheim, Kremberg	Letten, Kuhmist	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	9. 10.	—	Weiß	62,3	1,23	
424	Ludwigshöhe, Böse Erb	—	"	—	19. 10.	—	"	60,0	1,00	
425	" "	—	"	—	22. 10.	—	"	60,0	1,01	
426	" Geyerscheid	—	Sylvaner	—	Mitte Oktbr.	—	"	88,0	0,76	
427	" "	—	—	—	"	—	"	87,0	0,74	
428	" Hamburg	—	Österreicher	—	20. 10.	—	"	69,0	1,01	
429	" Hölle	—	"	—	19. 10.	—	"	57,0	1,26	
430	" Hungen	—	"	—	21. 10.	—	"	68,0	1,04	
431	" Kellerweg	—	"	—	20. 10.	—	"	65,0	1,06	
432	" Moder	Lehm, Stall- und Kunstdünger	"	Etwas Peronospora, gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	"	65,9	1,12	
433	" "	—	Riesling	—	14. 10.	—	"	65,0	0,92	
—	" "	—	Österreicher	—	Ende Oktober	—	"	62,0	0,91	Wertgrenzen aus 3 Proben
								66,0	1,09	
434	" Pflänzer	—	"	—	"	—	"	67,0	0,98	
435	" "	—	—	—	"	—	"	63,0	1,08	
436	" Rohr	—	Österreicher	—	16. 10.	—	"	66,0	0,97	
—	" Sand	—	"	—	Mitte Oktober	—	"	55,0	1,03	Wertgrenzen aus 5 Proben
								63,0	1,34	
437	" Steinberg	Lehm, Stallmist	"	Etwas Peronospora, gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	"	67,0	1,11	
438	" "	—	"	—	25. 10.	—	"	56,0	1,15	
439	" Ober dem Tal	—	"	—	25. 10.	—	"	47,0	1,28	
440	" Teufelskopf	—	"	—	16. 10.	—	"	64,0	1,05	
441	" Weiß	—	"	—	18. 10.	—	"	70,0	0,89	
442	" "	—	"	—	18. 10.	—	"	65,0	1,05	
443	Mainz, Mainzerweg	Gemischt	"	Etw. Sauerw., gespritzt	18. 10.	—	"	57,6	1,12	
444	Mettenheim, Sand	Sand, Stallmist	"	Peronospora u. Oidium, gespritzt und geschwefelt	9. 10.	—	"	58,0	1,03	
445	" Michelsberg	Lehm, Kunstdünger	Riesling	Peronospora, gespritzt	17. 10.	—	"	77,8	0,96	
446	Mölsheim, Bollenberg	Lehm, Stallmist	Österreicher	Peronospora u. Oidium, gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	"	57,2	1,71	
447	" Vorderes Mäuerchen	Mersch, Kunstdünger	"	"	16. 10.	—	"	59,1	1,21	
448	" Rotenbusch	Letten, Kunstdünger	"	"	11. 10.	—	"	66,0	0,92	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Obst)	Freie Säuren (α in 100 cem)	Bemerkungen
449	Mörstadt, Am Hölche	Lehm, Stallmist	Österreicher	Etwas Peronospora, gespritzt und geschwefelt	12. 10.	—	Weiß	61,3	1,18	
450	„ Krummhohl	Kies, Stallmist	„	„	12. 10.	—	„	63,4	1,06	
451	Mommenheim, Im Damm	Letten, Stall- u. Kunstdünger	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	64,1	0,85	
452	„ Kloppenberg	Schwarzer Boden, Stallmist	„	Etwas Peronospora, gespritzt	25. 10.	—	„	54,6	1,14	
453	„ Lazarienberg	Lehm, Stallmist	„	Peronospora, Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	26. 10.	—	„	54,5	1,20	
454	Monsheim, In der Halt	Kalk, Ton, Kunstdünger	Traminer	Gelbsucht, geschwefelt	19. 10.	—	„	72,9	0,97	
455	„ Kifiling	Lehm, Stallmist	Österreicher	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	21. 10.	Stark. Hagel-schlag	„	63,0	1,30	
456	„ Silberberg	Letten	Österreicher u. Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	7. 10.	—	„	63,3	1,42	
457	„ Sprausack	Sand, Stall- und Kunstdünger	Gemischt	„	7. 10.	—	„	62,2	1,26	
458	„ Wingertsberg	Letten, Stall- und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	„	7. 10.	—	„	58,1	1,09	
459	„ Im Wolfen	Kalk, Ton, Kunstdünger	Österreicher	„	18. 10.	—	„	66,3	1,02	
460	Monzernheim, Oberer Letten	Schwerer Ton, Stallmist	„	Peronospora u. Oidium, gespritzt u. geschwefelt	22. 10.	—	„	59,9	1,20	
461	„ Niersteiner Gemäuerchen	Kalk, Mergel, Stall- und Kunstdünger	Österreicher u. Riesling	„	22. 10.	—	„	74,2	1,03	
462	Nack, Auf dem Berg	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt	21. 10.	—	„	48,5	1,41	
463	„ Vorderer Wingertsberg	Basalt, Stallmist	„	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	45,6	1,90	
464	„ Hinterer Wingertsberg	Stein, Stall- und Kunstdünger	Gemischt	Etwas Peronospora, gespritzt	21. 10.	—	„	50,3	1,17	
465	Nackenheim, Breitirr	—	Sylvaner	—	Mitte Oktober	—	„	76,0	0,82	
466	„ Dieterkapp	—	„	—	„	—	„	75,0	0,87	
467	„ Engelsberg	—	„	—	„	—	„	86,0	0,71	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
468	Nackenheim, Engelsberg	—	Sylvaner	—	MitteOktober	—	Weiß	76,0	0,81	
469	„ Fenchelberg	—	„	—	„	—	„	89,0	0,68	
470	„ Hahlkreuz	—	„	—	„	—	„	74,0	0,80	
471	„ Kahlenberg	—	Österreicher	—	„	—	„	72,0	0,87	
472	„ Langer Tag	—	„	—	28. 10.	—	„	68,0	0,87	
473	„ Platte	—	Moselriesling	—	Ende Oktbr.	—	„	74,5	0,95	
474	„ Rotenberg	Roter Letten, Stall- und Weinbergsdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	3. 11.	—	„	65,7	0,87	
475	„ Oberer Rotenberg	—	Riesling	—	MitteOktober	—	„	96,0	0,68	
476	„ „	—	„	—	„	—	„	89,0	0,78	
—	„ „	—	Sylvaner	—	„	—	„	85,0	0,70	Wertgrenzen aus 3 Proben
477	„ Unterer Rotenberg	Roter Letten, Stall- und Weinbergsdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	4. 11.	—	„	90,0 84,8	0,72 0,63	
478	„ „	—	Riesling	—	EndeOktober	—	„	88,0	0,75	
479	„ „	—	Sylvaner	—	„	—	„	80,0	0,81	
480	„ Rumpel	—	„	—	„	—	„	73,0	0,80	
481	„ Sommerwinn	—	Riesling	—	„	—	„	80,0	0,84	
482	„ „	—	Sylvaner	—	„	—	„	75,0	0,79	
483	„ Sprunk	Letten, Stallmist	Österreicher	Spuren Peronospora, gespritzt und geschwefelt	„	—	„	64,9	0,93	
484	„ Stiel	—	Sylvaner	—	MitteOktober	—	„	79,0	0,90	
485	„ „	—	„	—	„	—	„	87,0	0,75	
486	„ „	—	Riesling	—	„	—	„	85,0	0,81	
487	Neubamberg, Herbätz	Porphyrt, Ton, keine	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	22. 10.	—	„	58,7	0,79	
488	„ Hornberg	Ton, Stall- und Kunstdünger	Sylvaner u. Österreicher	„	24. 10.	—	„	60,2	1,40	
489	Nieder-Flörsheim, Entenpfehl	Lehm und roter Boden, Stallmist und Kunstdünger	Österreicher	Keine	13. 10.	—	„	65,3	1,03	
490	„ Zellerwegshohl	Sand, Lehm, Stallmist und Kunstdünger	Österreicher, Riesling	„	11. 10.	—	„	58,3	1,17	
491	Nieder-Hilbersheim, See	Erz, Stallmist	Österreicher	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	42,2	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
492	Nieder-Hilbersheim, Unterberg	Gemischt, Stallmist	Österreicher	Peronospora, Äscherich, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	Weiß	46,9	1,33	
493	Nieder-Ingelheim, Bohlen	Kies, Stallmist	"	Keine	14. 10.	—	"	58,0	1,44	
494	" Flecht	Lehm, Sand, Stallmist	"	"	16. 10.	—	"	61,9	1,12	
495	" Herschtel	Kalk, Sand, Stallmist	Spätrot	—	30. 9., Rohfäule	—	Rot	65,4	1,09	
496	" Höllenweg, Schmittgasse	Kalk, Lehm, Stallmist und Kunstdünger	Sylvaner	Keine, gespritzt und geschwefelt	MitteOktober	—	Weiß	65,8	1,14	
497	" Horn	"	Gemischt	"	18. 10.	—	"	61,7	1,24	
498	" "	Kalk, keine	Österreicher	Keine	21. 10.	—	"	59,4	1,39	
499	" 100 Morgen	Leichter Sand, Latrine und Guano	Frühburgunder	Keine, gespritzt und geschwefelt	29. 9.	—	Rot	89,9	0,74	
500	" Keller	Sand, keine	Österreicher	Keine	14. 10.	—	Weiß	64,3	1,14	
501	" Klopp	Kalk, keine	Österreicher, Fleischtraub.	"	EndeOktober	—	"	66,4	1,18	
502	" Steinäcker	"	Gemischt	"	21. 10.	—	"	67,5	0,95	
503	" Welpert	Kalk, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	18. 10.	—	"	64,7	0,97	
504	" Verschiedene	Gemischter Sandboden, keine	Portugieser	Keine	30. 9.	—	Rot	44,2	0,80	
505	Niederolm, Diebspfad	Kalk, Mergel, Stallmist	"	Keine, gespritzt und geschwefelt	7. 10.	—	"	58,2	1,00	
506	" Geyerschelle, Goldberg	Kalk, Ton, Lehm, Stallmist und Kunstdünger	"	"	7. 10.	—	"	56,1	0,95	
507	" Walerhei	Stein, Kalk, Stallmist und Grund	"	"	3. 10.	—	"	53,7	1,02	
508	Nieder-Saulheim, Kohlberg	Sand, Stallmist	Österreicher	Keine	22. 10.	—	Weiß	56,1	1,46	
509	" Norenberg	Kies, Letten, Stallmist und Kunstdünger	Österreicher	Keine	25. 10.	—	"	64,4	1,20	
510	" Westerberg	Letten, Stallmist	"	"	24. 10.	—	"	64,9	1,15	
511	Nierstein, Auflangen	—	"	—	20. 10.	—	"	78,0	0,97	
512	" Galgenberg	—	"	—	23. 10.	—	"	61,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oehlsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
513	Nierstein, Kranzberg	--	Sylvaner	—	MitteOktober	—	Weiß	80,0	0,79	
514	" "	—	"	—	"	—	"	81,0	0,80	
515	" Mörsch	—	"	—	"	—	"	79,0	0,71	
516	" Monzenberg	—	Österreicher	—	23. 10.	—	"	57,0	1,26	
517	" Orbel	—	"	—	21. 10.	—	"	74,0	0,75	
518	" Untere Rehbach	Roter Letten, Stallmist	"	Keine	27. 10.	—	"	84,8	0,64	
519	" Rehbach	—	Österreicher u. Riesling	—	14. 10.	—	"	72,0	0,77	
520	" "	—	Riesling	—	MitteOktober	—	"	91,0	0,81	
521	" "	—	Sylvaner	—	"	—	"	95,0	0,70	
522	" "	—	"	—	"	—	"	87,0	0,69	
523	" Schmitt	Lehm, Stalldünger	Österreicher	Keine	27. 10.	—	"	57,8	1,42	
524	" "	—	"	—	16. 10.	—	"	59,0	1,30	
525	" Streng	—	"	—	20. 10.	—	"	76,0	0,74	
526	" Warthe	Kies, Stalldünger	"	Keine	27. 10.	—	"	65,2	0,94	
527	" Wiesengewann	—	"	—	23. 10.	—	"	57,0	1,26	
528	Oberförsheim, Hinterschaar	Lehm, Letten, Stalldünger	"	Keine	25. 10., faul	—	"	57,6	0,91	
529	" Wingertsberg	Lehm, Letten, Stalldünger	"	"	"	—	"	61,5	0,94	
530	Ober-Ingelheim, oberer Algesheimerweg	Sand-, Weinbergsdünger	Frühburgunder	Keine, gespritzt und geschwefelt	17. 9.	—	Rot	84,4	0,67	
531	" Breitbach	Lehm, Weinbergsdünger	Spätrot	"	2. 10.	—	"	71,7	1,24	
532	" Horn	—	Burgunder	—	2. 10.	—	"	70,0	1,10	
533	" Kurzer Horn	Lehm, Weinbergsdünger	"	Keine, gespritzt und geschwefelt	30. 9.	—	"	75,6	1,11	
534	" "	Grund, Stein, Kalk, Kunstdünger	Österreicher	"	21. 10.	—	Weiß	62,2	1,24	
535	" Mainzerberg, Horn	Kalk, Stein, keine	Österreicher u. Riesling	"	19. 20. 10.	—	"	67,9	0,94	
536	" Neuberg	Letten, Kunstdünger	Österreicher	"	21. 10.	—	"	62,4	1,26	
537	" Wintersheimer Chaussee	Lehm, Weinbergsdünger	Frühburgunder	"	20. 9.	—	Rot	73,0	0,63	
538	" Westerberg	Letten, Kalk, Stalldünger	Österreicher	Keine, geschwefelt	21. 10.	—	Weiß	48,4	1,91	
539	" Wolfspfad	Lehm, Sand, Jauche und Kunstdünger	"	Keine, gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	"	66,0	0,90	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes, (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Obst)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Be-merkungen
540	Oberolm, gemischte	—	Gemischt	—	Ende Oktober	—	Weiß	61,5	0,85	
541	„ „	—	Österreicher	—	„	—	„	54,6	1,05	
542	Ober-Saulheim, Hinter Köhlen	Ton, Stalldünger	„	Keine	24. 25. 10.	—	„	59,0	1,22	
543	„ Im Neuberg	Lehm, Stalldünger	„	„	25. 10.	—	„	60,8	1,18	
544	„ In der Weide	Ton, Stalldünger	„	„	24. 10.	—	„	58,8	1,37	
545	Ockenheim, Berg	„	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	65,1	0,87	
546	„ Bergerweg	—	„	—	Ende Oktob.	—	„	80,1	0,66	
547	„ Fällkopf	Ton, keine	„	Keine	26. 10.	—	„	71,9	0,73	
548	„ Gaulgesheimerweg	Lehm, Kies, Pfuhl und Kunstdünger	Portugieser	Keine, gespritzt und geschwefelt	5. 10.	—	Rot	62,5	0,80	
549	„ Gehauweg	Lehm, Mist und Kunstdünger	„	Keine	7. 10.	—	„	75,9	0,60	
550	„ „	„	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	6. 10.	—	„	71,1	0,75	
551	„ Gehanweg u. Hasenbronn	Lehm, Stallmist	„	Keine	8. 10.	—	„	76,1	0,71	
552	„ Hockenmühle	„	Sylvaner	„	27. 10.	—	Weiß	71,7	0,76	
553	„ Holl u. Kreuz	Gemischt	Österreicher und Riesling	—	Ende Okt.	—	„	76,5	0,58	
554	„ Hyphohl	—	Österreicher	—	„	—	„	78,9	0,70	
555	„ Klingelspfad	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Portugieser	Keine	2. 10.	—	Rot	69,9	0,78	
556	„ Kreuz	Schwerer Lehm, Pfuhl und Kuhmist	„	Keine gespritzt	5. 10.	—	„	65,7	0,62	
557	„ Kuhweg	Lehm, Letten, Juraform	Österreicher, Muskateller	Keine, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	Weiß	76,0	0,60	
558	„ Ladenäcker	Sand, wenig	Portugieser	„	4. 10.	—	Rot	64,7	0,70	
559	„ Langgewann	Sand, Lehm, Jauche	„	Keine.	2. 10.	—	„	65,0	0,77	
560	„ Leger	Letten, Lehm Stall- und Kunstdünger	Österreicher u. Trollinger	„	25. 10.	—	Weiß	73,0	0,69	
561	Offstein, Halt	Lehm, Stallmist	Gemischt	Sauerwurm, keine	16. 10.	—	„	66,4	1,25	
562	„ Kies	Roter Letten, Kies, Sand, Stallmist	„	„	15. 10.	—	„	68,6	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ühste)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
563	Oppenheim, Bank	—	Österreicher	—	16. 10.	—	Weiß	71,0	0,88	
564	„ „	—	„	—	20. 10.	—	„	72,0	0,78	
565	„ Baumschulweg	—	Ruländer u. Burgunder	—	9. 10.	—	Rötlich	70,0	1,04	
566	„ Baune	—	„	—	12. 10.	—	„	80,0	1,22	
—	„ „	—	Österreicher	—	13. 10.	—	Weiß	60,0	1,28	
567	„ Bleiche	Letten, Lehm Stallmist	Ruländer u. Burgunder	Keine, gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	Schiller	72,3	1,07	
568	„ Buckel	—	Österreicher	—	25. 10.	—	Weiß	74,0	0,82	
569	„ Daubhaus	—	Englerts- traube	—	Mitte Okt.	—	„	74,0	1,37	
570	„ „	—	Veltliner	—	„	—	„	82,0	1,09	
571	„ „	—	Riesling	—	„	—	„	84,0	1,16	
572	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	18. 10.	—	„	67,0	0,91	
—	„ „	—	Österreicher	—	Ende Okt.	—	„	63,0	0,78	Wertgrenzen aus
								71,0	1,03	3 Proben
573	„ Ebenbreit	—	Riesling	—	„	—	„	80,0	1,07	Wertgrenzen aus
—	„ „	—	Österreicher	—	Mitte Okt.	—	„	68,0	0,72	4 Proben
								74,0	0,82	4 Proben
—	„ Eselspfad	—	„	—	„	—	„	66,0	0,67	Wertgrenzen aus
								77,0	0,89	5 Proben
—	„ Falkenberg	—	„	—	„	—	„	56,0	0,89	Wertgrenzen aus
								71,0	1,13	3 Proben
574	„ Floß	—	Österreicher	—	18. 10.	—	„	70,0	0,70	
575	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	25. 10.	—	„	68,0	0,75	
576	„ Gängsgrub	—	„	—	19. 10.	—	„	74,0	1,25	
577	„ „	—	Riesling	—	21. 10.	—	„	70,0	1,07	
—	„ „	—	Österreicher	—	2.—14. 10.	—	„	60,0	1,12	Wertgrenzen aus
								69,0	1,27	4 Proben
—	„ Geyerscheid	—	„	—	15.—21. 10.	—	„	65,0	0,88	Wertgrenzen aus
								72,0	1,03	3 Proben
578	„ Goldberg	—	Moselriesling	—	15.—21. 10.	—	„	79,0	0,84	
—	„ „	—	Sylvaner	—	Mitte Okt.	—	„	87,0	0,67	Wertgrenzen aus
								94,0	0,71	3 Proben
579	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	„	—	„	74,0	0,79	
580	„ „	—	„	—	„	—	„	77,0	0,70	
581	„ „	—	Riesling	—	20. 10.	—	„	75,0	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 Üchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
—	Oppenheim, Goldberg	—	Österreicher	—	Mitte Oktob.	—	Weiß	62,0	0,66	Wertgrenzen aus 12 Proben
—	„ Grasweg	—	„	—	Ende Oktob.	—	„	77,0	1,15	Wertgrenzen aus 10 Proben
582	„ Grohfuß	—	Riesling	—	Mitte Oktob.	—	„	53,0	1,16	Wertgrenzen aus 10 Proben
583	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	„	—	„	65,0	1,49	Wertgrenzen aus 5 Proben
—	„ „	—	Ruländer u. Burgunder	—	„	—	„	60,0	1,50	Wertgrenzen aus 5 Proben
584	„ Guldemorgen	—	„	—	12. 10.	—	„	57,0	1,04	Wertgrenzen aus 7 Proben
585	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	15. 10.	—	„	83,0	1,86	Wertgrenzen aus 10 Proben
—	„ „	—	Österreicher	—	16.—23. 10.	—	„	81,0	1,21	Wertgrenzen aus 5 Proben
586	„ Gumben	—	„	—	16. 10.	—	„	70,0	0,82	Wertgrenzen aus 7 Proben
—	„ Hahlen	—	„	—	13.—23. 10.	—	„	61,0	0,74	Wertgrenzen aus 10 Proben
—	„ Hermberg	—	„	—	13.—29. 10.	—	„	74,0	1,24	Wertgrenzen aus 5 Proben
587	„ „	—	Riesling	—	28. 10.	—	„	72,0	0,86	Wertgrenzen aus 6 Proben
—	„ Herrenweiher	—	Ruländer u. Burgunder	—	7.—15. 10.	—	„	64,0	1,42	Wertgrenzen aus 8 Proben
—	„ Höhlichen	—	Österreicher	—	14.—23. 10.	—	„	65,0	0,69	Wertgrenzen aus 6 Proben
—	„ Hohe Brücke	—	Ruländer u. Burgunder	—	Mitte Oktob.	—	„	72,0	0,97	Wertgrenzen aus 8 Proben
—	„ Kandelweg	—	Österreicher	—	„	—	„	63,0	1,11	Wertgrenzen aus 4 Proben
—	„ Kehrweg	—	„	—	Ende Oktob.	—	„	79,0	1,75	Wertgrenzen aus 6 Proben
588	„ Kette	—	Ruländer u. Burgunder	—	7. 10.	—	„	60,0	0,84	Wertgrenzen aus 11 Proben
589	„ Krämereck „ Kreuz	Gemischt, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	13. 10. 19. 10.	—	„	67,0	1,06	Wertgrenzen aus 6 Proben
590	„ „	—	Sylvaner	—	Mitte Oktobr.	—	„	49,0	1,14	Wertgrenzen aus 11 Proben
591	„ „	—	Riesling	—	„	—	„	66,0	1,69	Wertgrenzen aus 11 Proben
592	„ „	—	Österreicher, Riesling	—	„	—	„	72,0	1,16	Wertgrenzen aus 11 Proben

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Üchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
593	Oppenheim, Kreuz	—	Österreicher, Riesling	—	Mitte Oktober	—	Weiß	71,0	0,75	
—	„ „	—	Österreicher	—	„	—	„	74,0	0,67	Wertgrenzen aus 6 Proben
—	„ Krötenbrunnen	—	„	—	„	—	„	84,0	1,10	Wertgrenzen aus 10 Proben
—	„ „	—	Österreicher, Riesling	—	„	—	„	62,0	0,37	Wertgrenzen aus 5 Proben
594	„ Lange Äcker	—	Riesling	—	21. 10.	—	„	77,0	0,84	
595	„ Lehmkauf	—	Österreicher	—	16. 10.	—	„	73,0	0,71	
596	„ „	—	Österreicher	—	22. 10.	—	„	79,0	0,80	
—	„ Mittelweg	—	„	—	Mitte Oktbr.	—	„	71,0	0,80	Wertgrenzen aus 4 Proben
—	„ Moder	—	„	—	„	—	„	65,0	0,78	Wertgrenzen aus 5 Proben
597	„ „	—	Riesling	—	14. 10.	—	„	69,0	1,02	
—	„ Muhl	—	Österreicher	—	Ende Oktbr.	—	„	58,0	0,92	Wertgrenzen aus 5 Proben
598	„ Paterhof	—	„	—	Anfangs Oktober	—	„	71,0	1,18	
599	„ „	—	„	—	„	—	„	65,0	0,92	Wertgrenzen aus 5 Proben
—	„ Pflänzer	—	„	—	Ende Oktbr.	—	„	64,0	1,67	
600	„ Reisekahr	—	Sylvaner	—	„	—	„	60,0	0,90	Wertgrenzen aus 3 Proben
601	„ „	—	„	—	„	—	„	57,0	0,99	
602	„ „	—	Riesling	—	Mitte Oktbr.	—	„	65,0	0,84	
603	„ „	—	Österreicher, Riesling	—	„	—	„	67,0	1,16	
—	„ „	—	Österreicher	—	21. 10.	—	„	73,0	0,77	Wertgrenzen aus 6 Proben
604	„ Rohrgasse	—	Österreicher, Ruländer	—	12. 10.	—	„	72,00	0,70	
605	„ „	—	Österreicher, Kleinberger	—	12. 10.	—	„	81,00	0,91	
606	„ „	—	Ruländer, Burgunder	—	12. 10.	—	„	66,0	1,14	
—	„ Rofwiese	—	Österreicher	—	12.—24. 10.	—	„	65,0	0,99	Wertgrenzen aus 6 Proben
607	„ Rüterbaum	—	„	—	27. 10.	—	„	64,0	1,43	
608	„ „	—	„	—	27. 10.	—	„	54,00	0,81	Wertgrenzen aus 6 Proben
609	„ Saar	—	Riesling	—	25. 10.	—	„	70,00	1,50	
								60,0	1,27	
								60,0	1,28	
								75,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (grade öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
—	Oppenheim, Saar	—	Ruländer u. Burgunder	—	Anfang Oktober	—	Weiß	64,0	1,14	Wertgrenzen aus 4 Proben
610	„ Sackträger	Letten, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	82,0 71,3	1,23 0,69	
—	„ „	—	Sylvaner	—	MitteOktober	—	„	85,0	0,78	Wertgrenzen aus 3 Proben
—	„ „	—	Riesling	—	18. 10.	—	„	91,0 70,0	0,83 0,76	
—	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	18. u. 22. 10.	—	„	78,0 70,0	1,11 0,74	„
—	„ „	—	Österreicher	—	21. u. 22. 10.	—	„	74,0 69,0	0,85 0,63	
611	„ Hinterm Schloß	Lehm, Stallmist	„	Oidium und Peronospora schwach, gespritzt und geschwefelt	13. 10.	—	„	72,0 55,7	0,87 1,57	Wertgrenzen aus 4 Proben
—	„ „	—	„	—	1.—27. 10.	—	„	50,0	0,96	
612	„ Schloßberg	—	Riesling u. Traminer	—	27. 10.	—	„	63,0 70,0	1,65 1,02	Wertgrenzen aus 5 Proben
613	„ „	—	Österreicher Ruländer u. Burgunder	—	4. 10.	—	„	57,0	1,37	
614	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	15. 10.	—	„	65,0	1,28	Wertgrenzen aus 11 Proben
—	„ „	—	Österreicher	—	12.—27. 10.	—	„	57,0	0,87	
615	„ Silzbrunnen	—	Riesling	—	23. 10.	—	„	75,0 74,0	1,24 1,17	„
—	„ „	—	Österreicher	—	MitteOktober	—	„	54,0	0,82	
—	„ Sohlbrunnen	—	„	—	„	—	„	69,0 66,0	1,31 0,76	Wertgrenzen aus 3 Proben
616	„ Stadtgraben	—	„	—	15. 10.	—	„	72,0	0,93	
617	„ Steig	—	Sylvaner	—	EndeOktober	—	„	73,0	0,78	Wertgrenzen aus 5 Proben
618	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	19. 10.	—	„	85,0 73,0	0,78 0,85	
—	„ „	—	Österreicher	—	MitteOktober	—	„	56,0	0,84	
619	„ Steinberg	—	„	—	19. 10.	—	„	71,0	1,48	Wertgrenzen aus 5 Proben
620	„ „	—	Österreicher	—	19. 10.	—	„	54,0 63,0	1,48 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 cem)	Bemerkungen
621	Oppenheim, Tafelstein	—	Österreicher u. Riesling	—	25. 10.	—	Weiß	78,0	0,76	
622	„ „	—	„	—	19. 10.	—	„	68,0	0,86	
—	„ „	—	Österreicher	—	MitteOktober	—	„	62,0	0,70	Wertgrenzen aus 11 Proben
623	„ Viehweg	—	Riesling	—	7. 10.	—	„	77,0	1,11	
624	„ „	—	„	—	22. 10.	—	„	54,0	1,39	
—	„ „	—	Ruländer u. Burgunder	—	MitteOktober	—	„	58,0	1,50	Wertgrenzen aus 5 Proben
625	„ Zehnmorgen	—	„	—	7. 10.	—	„	59,0	1,10	
626	„ Zuckerberg	—	Riesling	—	27. 10.	—	„	82,0	1,45	
627	„ „	—	Österreicher	—	27. 10., Nachlese	—	„	67,0	1,06	
—	„ „	—	Österreicher	—	Ende Oktober	—	„	81,0	0,85	Wertgrenzen aus 5 Proben
—	„ „	—	Österreicher u. Riesling	—	MitteOktober	—	„	70,0	1,02	Wertgrenzen aus 3 Proben
628	Osthofen, Goldberg	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Sylvaner	Wenig Peronospora, gespritzt und geschwefelt	3. 10.	—	„	63,0	1,08	
629	„ „	Ton, Kuhdünger	Riesling	Keine, gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	„	54,4	1,31	
630	„ Hershheimer-Berg	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Gemischt	Wenig Peronospora, gespritzt und geschwefelt	6. 10.	—	Schiller	57,0	1,19	
631	„ Köhm	Lehm, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	9. 10.	—	Weiß	56,5	1,33	
632	„ Neuberg	Lehm, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Wenig Peronospora, gespritzt und geschwefelt	2. 10.	—	„	61,8	1,03	
633	„ Roßtal	—	Österreicher u. Riesling	—	13. 10.	—	„	65,0	1,09	
634	„ Sämersgrund	Lehm, Sand, Letten, Stall- und Kunstdünger	Sylvaner und Riesling	—	4. 10.	—	„	61,5	1,00	
635	„ Nordabhang des Sämersgrund	Lehm, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	11. 10.	—	„	56,1	1,48	
636	Partenheim, Mittellage	Grund, Letten, Stallmist	„	„	17. 10.	—	„	60,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gähse)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Be-merkungen
637	Partenheim, Mittellage	Grund, Stallmist	Kleinberger	Keine, gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	Weiß	57,7	1,53	
638	„ verschiedene	Lehm, Letten, Stallmist	Österreicher	„	15. 10.	—	„	66,7	1,20	
639	„ „	Letten	„	„	16. 10.	—	„	61,3	1,21	
640	Pfaffen-Schwabenheim, Bingerhöf	Letten, Lehm, Stallmist	„	Keine, gespritzt	25. 10.	—	„	64,0	1,17	
641	„ Heide	Lehm, Stallmist	„	Keine	22. 10.	—	„	62,3	0,97	
642	„ Johannesweg	Letten, Kunstdünger	„	Keine, gespritzt	25. 10.	—	„	67,2	1,20	
643	„ Jungeberg	Ton, Humus, Stall- und Kunstdünger	„	Keine	23. 10.	—	„	66,4	0,77	
644	„ Krummwingert	Ton, Stallmist	Riesling	„	23. 10.	—	„	66,5	1,05	
645	„ Markgesell	—	Österreicher	—	20. 10.	—	„	70,0	0,70	
646	„ An der Planiger Gemarkung	Lehm	Portugieser	Keine, gespritzt	4. 10.	—	Rot	58,3	1,27	
647	„ Ruth	Grund, Letten, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	„	26. 10.	—	Weiß	65,2	1,08	
648	Pfeddersheim, verschiedene	Gemischt, Stallmist	Verschieden	Keine	13. 10.	—	„	61,9	1,00	
649	„ „	Gemischt, Kunstdünger	„	„	11. 10.	—	„	63,8	1,32	
650	Planig, Babelaum	Grund, Letten, Stall- und Kunstdünger	Franken	Keine, gespritzt und geschwefelt	21. 10.	—	„	64,9	1,02	
651	„ Diebbächer	Letten, Kunstdünger	„	„	22. 10.	—	„	71,0	0,89	
652	„ Klingelborn	Humus, Lehm, Stallmist	Österreicher	„	22. 10.	—	„	63,0	1,21	
653	„ Nordhellen	Letten, Stallmist	Franken	„	20. 10.	—	„	61,4	1,19	
654	Pleitersheim, Bambergeweg	Ton, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	Äscherich, gespritzt und geschwefelt	26. 10.*	—	„	61,2	1,35	
655	„ Pfalwingert	Kies, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	26. 10.	—	„	65,0	1,16	
656	„ Steinen	Kies, Mergel, Stall- und Kunstdünger	Franken	Keine, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	65,1	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
657	St. Johann, Kisselbergweg	Lehm, Letten, Stallmist	Österreicher	Keine	23. 10., etwas faul	—	Weiß	67,7	0,98	
658	„ Mittlere Traitz	Schwerer Letten, Stallmist	„	Keine, gespritzt	25. 10.	—	„	65,6	1,28	
659	„ Am Wiesberg	Letten, Stallmist	Gemischt	Keine, geschwefelt	26. 10., faul	—	„	63,3	1,21	
660	Schimsbshem, Herrwingert	Letten, Kuh- u. Weinbergsgdung	Österreicher	Keine	21. 10.	—	„	65,5	0,93	
661	„ Lockweg	Letten, Stallmist	Österreicher Traminer	„	23. 10.	—	„	69,6	0,99	
662	„ Muhl	Letten, Lehm, Stall- u. Weinbergsgdung	Österreicher	„	23. 10.	—	„	64,7	1,20	
663	Schornsheim, Rotenpfohl	Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	27. 10.	—	„	59,1	1,39	
664	„ Vor der Weide	„	„	„	30. 10.	—	„	57,4	1,42	
665	„ Lange Wingert	„	„	„	31. 10.	—	„	61,1	1,44	
666	Schwabenheim a.S. Höhenlage flach	Ton, Kies, Stallmist	Österreicher, Traminer	Keine, gespritzt und geschwefelt	23. 10.	—	„	55,3	1,39	
667	„ Höhenlage Berg	„	Riesling	„	24. 10.	—	„	62,3	1,36	
668	„ Im Mittel	Kies, Lehm, Grund	„	„	23. 10.	—	„	70,8	1,21	
—	„ Verschiedene	Gemischt	Portugieser	Keine	5. 10.	—	Rot	60,6	0,85	Wertgrenzen aus 4 Proben
								61,1	1,21	
669	Schwabsburg, Foderberg	—	Österreicher	—	18. 10.	—	Weiß	74,0	0,81	
670	„ Ebersberg	—	„	—	20. 10.	—	„	63,0	0,90	
671	Selzen, Im Berg	Letten, Stall- und Kunstdünger	„	Keine	26. 10.	—	„	63,4	1,12	
672	„ Im Mörtel	Letten, Stallmist	„	„	26. 10.	—	„	57,4	1,18	
673	„ Auf dem Sand	Sand, Stallmist	„	„	27. 10.	—	„	63,7	1,16	
674	Siefersheim, Herrkrötz	Kies, Stein, Kunstdünger	Gemischt	„	20. 10.	—	„	73,2	1,03	
675	„ Mittelhaide	Stein, Stallmist	Franken	Keine, gespritzt	19. 10.	—	„	60,2	1,12	
676	„ Sandberg	Kies, Stein, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	63,5	1,12	
677	Sörgenloch, Goldberg	Stein, Sand, Stallmist	„	Keine, gespritzt	24. 10.	—	„	61,7	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade beise)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
678	Sörgenloch, Litzelberg	Lehm, Ton, Stallmist	Österreicher	Keine, gespritzt	22. 10.	—	Weiß	64,7	0,96	
679	„ Mohleborn	Stein, Stallmist	Portugieser	Keine, gespritzt und geschwefelt	6. 10.	—	Rot	57,4	0,75	
680	Spiesheim, Altenberg	Ton, gemischte	Österreicher	Peronospora, gespritzt	22. 10.	—	Weiß	64,3	1,28	
681	„ Palmer	Letten, Sand, gemischte	„	Keine	22. 10.	—	„	69,1	0,97	
682	„ Schnapp	Sand, gemischte	„	Peronospora, gespritzt	22. 10.	—	„	65,1	1,15	
683	„ Stubberg	„	„	„	22. 10.	—	„	68,4	1,60	
684	„ Trumbaus	Letten, gemischte	„	„	22. 10.	—	„	65,9	0,82	
685	Sponsheim, Kalmen	Kies, Stalldünger	Österreicher und Kleinberger	Keine, gespritzt und geschwefelt	14. 10.	—	„	63,6	1,02	
686	„ Seimerling	„	Österreicher u. Riesling	„	15. 10.	—	„	65,8	0,93	
687	Sprendlingen, Brüche	Kies, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	„	23. 10.	—	„	69,7	1,08	
688	„ Fellerweg	Letten, Stalldünger	„	„	22. 10.	—	„	69,9	0,87	
689	„ Giebelstrich	Gemischt, Stall- und Kunstdünger	„	Keine, gespritzt	22. 10.	—	„	68,7	0,98	
690	„ Horn	Letten, Kunstdünger	Gemischt	Keine, gespritzt und geschwefelt	19.—21., Edelfäule	—	„	63,4	0,60	
691	„ Saal	Grund, Letten, Stalldünger	Österreicher	„	21. 10.	—	„	68,2	1,03	
692	„ An der Seit	Letten, Stall- und Kunstdünger	Österreicher und Fleischtrauben	„	23. 10.	—	„	69,3	0,88	
693	Stadecken, Horn	Letten, Kies, Stall- und Kunstdünger	Österreicher, Traminer, Riesling	Heu- und Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	24. 10.	—	„	72,5	0,93	
694	„ Junkern	Letten, Stalldünger	„	„	25. 10.	—	„	65,2	1,13	
695	„ Kleineberg, Kreuzung	Lehm, Stalldünger	Österreicher	Sauerfäule, gespritzt und geschwefelt	23. 10.	—	„	62,2	1,24	
696	Stein-Bockenkeim, Am Galgen	Kies, Stalldünger	„	Keine	25. 10.	—	„	60,5	0,99	
697	„ Rotenfeld	Letten, Lehm, Kunstdünger	„	„	23. 10.	—	„	52,7	1,41	
698	„ Tal	Sand, Lehm, Stalldünger	„	„	23. 10.	—	„	53,2	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 der Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (grade Öhste)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
699	Sulzheim, Hetzel	Schwerer Lehm, Stalldünger	Österreicher	Keine, gespritzt	20. 10.	—	Weiß	59,2	1,35	
700	„ Honigberg	Sand, keine	„	„	22. 10.	—	„	49,5	1,42	
701	„ Huberg	Schwerer Lehm, Stalldünger	„	„	22. 10.	—	„	58,8	1,42	
702	„ Partenheimerweg	Letten, Stalldünger	„	„	22. 10.	—	„	59,6	1,32	
703	„ Schilberg	„	Österreicher und Kleinberger	„	22. 10.	—	„	68,6	0,76	
704	„ Weiler	Schwerer Lehm, Stalldünger	Österreicher	„	22. 10.	—	„	61,0	1,33	
705	„ „	Letten, Stalldünger	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	65,5	1,17	
706	„ Zemberg	„	„	Keine, gespritzt	23. 10.	—	„	65,0	1,21	
707	Udenheim, Brückelberg	Lehm, Stalldünger	„	Sauerwurm, keine	23. 10., Sauerfäule	—	„	59,5	1,46	
708	„ Mainzerhohl u. Knopf	Letten, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	„	„	—	„	69,7	0,86	
709	„ Kirschenberg, Läusberg, Sand	Lehm, Humus, Stalldünger	„	„	„	—	„	67,7	0,99	
710	Udenheim, Berg	Lehm, Stalldünger	„	Keine	25. 10.	—	„	56,4	1,35	
711	„ „	Lehm-, Stall- und Kunstdünger	Riesling	Keine, gespritzt	25. 10., faul, unreif	—	„	58,4	1,42	
712	„ Hesselberg	Lehm, Kunstdünger	Österreicher	Keine	27. 10.	—	„	57,7	1,57	
713	„ Hexenberg	—	„	—	29. 10.	—	„	59,0	1,26	
714	Vendersheim, Breslanden	Letten, Stalldünger	„	Keine, gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	64,8	1,11	
715	„ Diebsrich	Leichter Lehm, Mist und Kunstdünger	Portugieser	Keine, gespritzt und geschwefelt	Mitte Oktober	—	Rot	58,0	1,05	
716	„ Hagelkuppe	Letten, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	„	24. 10.	—	Weiß	59,4	1,60	
717	„ Hohlweg	Letten, Stallmist	Traminer	„	22. 10.	—	„	62,5	1,23	
718	„ Wasserkaute	Schwarzer Grund, Kompost	Österreicher	„	22. 10.	—	„	63,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (grade Gchste)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
719	Volxheim, Auf dem Berg	Letten, Kunstdünger	Franken	Peronospora, Äscherich, Heuwurm, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	Weiß	58,7	1,36	
720	„ An der Gall	Ton, Letten, Stallmist	„	Peronospora, Äscherich, gespritzt und geschwefelt	24. 10.	—	„	56,8	1,39	
721	„ Vor Ohmberg	Letten, Stallmist	„	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	25. 10.	—	„	65,4	0,94	
722	Wachenheim, Auf der Hald	Leichter Ton, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	16. 10.	—	„	62,9	1,12	
723	„ Haldenberg	Kalkstein, Stall- und Kunstdünger	„	„	16. 10.	—	„	71,2	0,69	
724	„ Kahlenberg	Kalkstein, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	„	15. 10.	—	„	48,7	1,57	
725	Wahlheim, Alzeyer Pfad	Kalkstein, Stallmist	Österreicher	Peronospora, Äscherich, gespritzt und geschwefelt	24. 10.	—	„	62,1	1,12	
726	„ „	Kies, Lehm, Stallmist	„	„	24. 10.	—	„	62,1	1,12	
727	„ Krempelpfad	Kalkstein, Stallmist	„	„	23. 10.	—	„	63,8	1,41	
—	Waldülversheim, Farrenberg	—	„	—	12.—23. 10.	—	„	60,0	0,87	Wertgrenzen aus 5 Proben
728	„ Farrenberg, Moder	Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	Etwas Peronospora, gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	„	68,0 67,8	14,2 1,18	
729	„ Gramnsberg	„	„	„	22. 10.	—	„	62,6	0,86	
730	„ „	—	„	—	23. 10.	—	„	56,0	1,50	
731	„ „	—	„	—	23. 10.	—	„	62,0	1,38	
732	„ Sandkaut	Sand, Lehm, Stall- und Kunstdünger	„	„	23. 10.	—	„	64,2	1,26	
733	Wallertheim, Elschen und Homberg	Sand, Kalk, Stallmist	„	Etwas Äscherich, Stallmist und Kunstdünger	26. 10.	—	„	72,3	0,96	
734	„ Wiesberg, unten	Letten, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt	25. 10.	—	„	67,2	1,15	
735	„ Wiesberg, oben	Letten, Kunstdünger	„	Etwas Peronospora, gespritzt	24. 10.	—	„	69,5	0,97	

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden.	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)	Bemerkungen
736	Weinheim, Holzmann	Ton, Kunstdünger	Gemischt	Keine	27. 10.	—	Weiß	64,8	1,16	
737	„ „	—	Österreicher	—	18. 10.	—	„	59,0	1,42	
738	„ Neunmorgen	Ton, Stall- und Kunstdünger	Gemischt	„	25. 10.	—	„	62,7	1,21	
739	Weinolsheim, Hirspele	—	Österreicher	—	18. 10.	—	„	53,0	1,48	
740	„ Hohberg	—	„	—	18. 10.	—	„	60,0	1,32	
741	„ Hinter dem Hohberg	—	„	—	18. 10.	—	„	52,0	1,70	
742	„ Leimenweg	—	„	—	18. 10.	—	„	51,0	1,52	
743	Weinsheim, Anthaupten	Kies, Stallmist	Riesling	Keine	11. 10.	—	„	57,4	1,36	Trockenfäule
744	„ Hinterm Dorf	Kies, Stallmist	Gemischt	Keine	11. 10., faul	—	„	58,4	1,32	
745	Weisenau, Katzenloch	Letten, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt	19. 10.	—	„	63,7	0,94	
746	Welgesheim, Ottental	Letten, Stalldünger	„	„	19. 10.	—	„	68,7	1,07	
747	„ Rohr	Lehm, Stalldünger	Österreicher u. Traminer	Peronospora u. Oidium, gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	„	75,3	0,81	
748	„ Voderberg	Lehm, Letten, Stalldünger	Franken	Keine	19. 10.	—	„	73,6	0,87	
749	Wendelsheim, nördlich	Letten, Sand, Stall- und Kunstdünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	17. 10.	—	„	69,8	1,20	
750	„ Nordost	Schwerer Humus, Stalldünger	„	„	15. 10.	—	„	68,3	1,39	
751	„ östlich	Kiesel, Stall- und Kunstdünger	„	„	20. 10., faul	—	„	66,6	1,21	
752	„ verschiedene	Gemischt	„	„	Ende Oktob.	—	„	68,2	1,14	
753	Westhofen, Gries	„	Riesling	Keine	16. 10.	—	„	72,5	0,91	
754	„ Katzeneck	Lehm, Stalldünger	Österreicher	Keine, gespritzt und geschwefelt	15. 10.	—	„	67,4	1,09	
755	„ Wolfsbrunnen	„	„	„	16. 10.	—	„	64,6	0,99	
756	Wintersheim, Hölchen	Lös, Lehm, Stalldünger	„	„	16. 10.	—	„	59,7	1,39	
757	„ Neuberg	„	„	„	16. 10.	—	„	56,8	1,58	
758	Wöllstein, Lautenberg	Leichter Boden	Riesling u. Kleinberger	Keine	22. 10.	—	„	73,3	1,02	
759	„ Höll	Ton, Stalldünger	Österreicher	„	22. 10.	—	„	58,9	1,24	
760	„ Hölle	„	„	„	18. 10.	—	„	59,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Celsius)	Freie Säuren (g in 100 ccm)	Bemerkungen
761	Wöllstein, Kreuznacher Pfad	Ton, Stallmist	Österreicher	Keine	22. 10.	—	Weiß	68,4	1,36	
762	Wörrstadt, Desten	Schwerer Humus, keine	"	Keine, gespritzt	20. 10.	—	"	59,9	1,37	
763	" Grund	"	"	"	19. 10.	—	"	67,5	1,09	
764	" Kehlberg	Gemischt	Gemischt	Keine, gespritzt und geschwefelt	20. 10.	—	"	59,0	1,27	
765	" Tal	"	"	"	22. 10.	—	"	68,3	1,39	
766	Wolfsheim, Kachelberg	Kies, Stalldünger	Kleinberger und Österreicher	Keine	27. 10.	—	"	58,6	1,42	
767	" Auf d. Möller	Letten, keine	Kleinberger	"	28. 10.	—	"	65,0	0,97	
768	" Sprengwingert	Letten, Grund, Kunstdünger	Österreicher	"	29. 10.	—	"	70,2	0,91	
769	" Weinheimer-gewann	Letten, Kunstdünger	"	"	28. 10.	—	"	44,4	0,67	
770	Wonsheim, Ackerschläg	Stein, Stalldünger	"	Keine, gespritzt und geschwefelt	19. 10.	—	"	63,5	1,09	
771	" Gebgern	Kies, Stall- und Kunstdünger	"	"	18. 10.	—	"	70,8	0,94	
772	" Mayen	Grund, Stalldünger	Österreicher u. Gutedel	"	18. 10.	—	"	76,2	1,23	
773	Zornheim, Guldenmorgen	Letten, Stalldünger	Österreicher	Peronospora, gespritzt	27. 10.	—	"	72,2	0,76	
774	" Moosberg	Kies, Lehm, Stall- und Kunstdünger	"	"	26. 10.	—	"	66,2	1,10	
775	" "	Lehm, Stalldünger	"	"	27. 10.	—	"	56,7	1,01	
776	" Rahm	Letten, Stalldünger	"	"	27. 10.	—	"	70,0	0,93	
777	Zotzenheim, Hinterberg	Letten, Ton, keine	"	Keine, gespritzt	24. 10.	—	"	68,8	1,11	
778	" Sonnhöll	Grund, Kunstdünger	"	"	24. 10.	—	"	70,5	0,95	
779	" Umgang	Schwerer Grund, keine	"	"	26. 10.	—	"	70,6	0,90	

### B. Bergstraße, Neckartal und Odenwald.

Bericht des chemischen Untersuchungsamtes Darmstadt. Prof. Dr. H. Weller.

In der Provinz Starkenburg ist im Herbst 1908 der Frost sehr früh eingetreten, welcher insbesondere in den niederen Lagen vielfach die Rebenstöcke stark beschädigte. Auch der strenge Winter trug dazu bei, daß beim Austreiben der Weinstöcke im Frühjahr 1909 in weniger bevorzugten Lagen vielfach Frostschäden beobachtet wurden. Infolge des sich ziemlich lang hinausziehenden Winters erfolgte der Austrieb spät. Das Wachstum der Reben war jedoch durch günstiges Wetter im Mai gut vorangeschritten, so daß in den bevorzugten Lagen die Blüte etwa 8—10 Tage früher einsetzte als im vorigen Jahre und die Reben auch gut verblühten. Es trat jedoch sehr bald kaltes regnerisches Wetter ein, welches den größten Teil der Weinberge in den mittleren und geringeren Lagen in der Blüte fand, infolgedessen dieselbe außerordentlich verschleppt wurde. Viele Trauben fielen durch und konnten nicht zur Entwicklung kommen, im allgemeinen zeigte sich der Fruchtansatz außerordentlich ungleich, so daß man an den Trauben fast gänzlich ausgewachsene Beeren neben ganz kleinen angetroffen hatte, welche Ungleichheiten nicht mehr ausgeglichen werden konnten. Während der Blütezeit ist stellenweise der Heuwurm stark aufgetreten und hatte derselbe durch die lang hingezogene Blütenperiode beträchtlich geschadet.

Die Peronospora zeigte sich in diesem Jahre nur wenig, allerdings ist allorts frühzeitig und energisch gegen dieselbe vorgegangen worden. Gegen Ende August trat die Peronospora nochmals und kräftiger auf, dieselbe konnte aber nicht mehr viel anrichten, da die Stöcke stark bespritzt waren und die jungen befallenen Triebe entfernt wurden.

Als gefährlichster Schädling der Reben blieb somit der Heu- und Sauerwurm übrig. Von Anfang September konnte das Auftreten des Sauerwurms sehr beobachtet werden und hatte derselbe bei dieser naßkalten Witterung größeren Schaden angerichtet. Durch den außerordentlich vielen Regen im September konnte die Reife in jenen kalten Tagen nicht fortschreiten. Rohfäule trat vielfach ein, wodurch die Menge ganz bedeutend zurückging. Es wurde daher im allgemeinen im Herbst 1909 eher noch etwas weniger geerntet als im Jahre 1908, so daß die Hoffnungen der Winzer bezüglich des Quantums wiederum eine Enttäuschung erfahren haben.

Auch die Qualität der gekeilerten 1909er Moste läßt außerordentlich zu wünschen übrig.

Die Mostgewichte blieben wesentlich hinter denen von 1908 zurück und wird dementsprechend der 1909er Wein außerordentlich arm an Alkohol sein und einem selten kleinen Jahrgang entsprechen.

Zur Lese hatten wir günstiges, warmes und meist trockenes Wetter, welches fast ständig bis in den November anhielt. Dadurch konnte das Rebholz gut ausreifen, was im Jahre 1908 infolge der damals eingetretenen sehr frühen Fröste nicht der Fall war. Bei dem jetzt vorhandenen verhältnismäßig günstigen Holzstand ist daher im nächsten Jahre eine reichere Ernte zu erwarten.

Tabelle I.  
Übersicht der 1909er Moste.

Weinbaugebiet	Maximal- und Minimalgehalte	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (Gesamtsäuren) ‰
Bergstraße . . . . .	Maxima	90	17,9
	Minima	33	7,4
Neckartal . . . . .	Maxima	60	16,5
	Minima	50	12,5
Odenwald . . . . .	Maxima	67	15,9
	Minima	37	9,6

Tabelle II.  
Zusammenstellung von Mostproben nach Grade Öchsle.

Von 33° bis 39°	Öchsle bei	5	Mostproben
„ 40° „ 44°	„ „	2	„
„ 45° „ 49°	„ „	7	„
„ 50° „ 54°	„ „	20	„
„ 55° „ 59°	„ „	20	„
„ 60° „ 64°	„ „	36	„
„ 65° „ 69°	„ „	41	„
„ 70° „ 74°	„ „	24	„
„ 75° „ 79°	„ „	8	„
„ 80° „ 84°	„ „	—	„
„ 85° „ 89°	„ „	—	„
„ 90° „ —	„ „	1	Mostprobe.

Tabelle III.  
Zusammenstellung der Gesamtsäuren der Mostproben.

Von 0,74 g bis 0,79 g	in 100 ccm Most bei	2	Mostproben
„ 0,80 „ „ 0,89	„ „ „ „ „ „	5	„
„ 0,90 „ „ 0,99	„ „ „ „ „ „	21	„
„ 1,00 „ „ 1,09	„ „ „ „ „ „	39	„
„ 1,10 „ „ 1,19	„ „ „ „ „ „	34	„
„ 1,20 „ „ 1,29	„ „ „ „ „ „	32	„
„ 1,30 „ „ 1,39	„ „ „ „ „ „	19	„
„ 1,40 „ „ 1,49	„ „ „ „ „ „	9	„
„ 1,50 „ „ 1,59	„ „ „ „ „ „	1	Mostprobe
„ 1,60 „ „ 1,69	„ „ „ „ „ „	1	„
„ 1,70 „ „ 1,79	„ „ „ „ „ „	1	„



Tabelle IV.  
Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gehalte)	Freie Säuren (g. in 100 cem)
1	Alsbach, Geiersberg	Lehm, Kies, Stallmist	Österreicher, Riesling	Peronospora, gespritzt u. geschwefelt	15. 10., etwas faul	Naßkaltes Wetter mit wenig warmer Witterung	Weiß	56	1,08
2	„ Erbel	Lehm, Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	65	1,20
3	„ Hausstöck	Lehm, Stallmist	„	„	„	„	„	64	1,18
4	„ Obersteinweg	„	„	„	16. 10., etwas faul	„	„	60	1,15
5	„ Wallrath	„	„	„	18. 10., etwas faul	„	„	68	1,21
6	Auerbach, Fürstenlager, Altarberg	Stein, Stallmist	„	„	13. u. 14. 10., etwas faul	„	„	70	1,06
7	„ Rott	„	Riesling	„	19. 10., etwas faul	„	„	76	1,12
8	„ Krisselberg	Löß, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	71	1,13
9	„ Schien	„	„	„	„	„	„	62	1,14
10	„ Mühlbächelchen	Stein, Sand, Stallmist	Riesling	„	„	„	„	77	1,07
11	„ Im Rott	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	65	1,21
12	„ Karlberg	Sand, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	74	1,09
13	„ Schien	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	65	0,99
14	„ Emmertal	„	„	„	„	„	„	68	1,06
15	„ Rott	Stein, Stallmist	Riesling	„	„	„	„	74	1,30
16	„ Schien	Löß, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	75	1,09
17	„ Schloßberg	Stein u. Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	77	1,00
18	„ Rott	Stein, Stallmist	Riesling	„	„	„	„	67	1,08
19	„ Hasenlauf	„	Österreicher	„	„	„	„	70	1,08
20	„ Rodeberg	„	„	„	„	„	„	61	1,09
21	„ Rott	„	Riesling	„	„	„	„	70	1,02
22	„ Emmertal	Löß, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	76	1,23
23	„ Rott	Stein, Stallmist	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> Riesling <sup>1</sup> / <sub>3</sub> Österreicher	„	„	„	„	90	1,26
24	„ Schönberg	Sand, Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gähste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
25	Auerbach, Rott	Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling	Peronospora, gespritzt u. geschwefelt	19. 10., etwas faul	Nafkaltes Wetter mit wenig warmer Witterung	Weiß	74	1,29
26	„ „	„	„	„	„	„	„	77	1,22
27	Bensheim, Paulus	„	Riesling	„	14. 10., etwas faul	„	„	47	0,95
28	„ Jakob	Sand, Lehm, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	60	0,99
29	„ Hahnberg	Lehm, Stallmist	„	„	„	„	„	54	0,94
30	„ Hemsberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	56	0,95
31	„ Zeller	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	54	1,09
32	„ Geiersberg	Lehm, Stallmist	„	„	15. 10., etwas faul	„	„	55	1,04
33	„ Heeb	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	50	0,79
34	„ Vetzersberg	Kies, Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	50	0,94
35	„ Hemsberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	47	0,92
36	„ Staffel	Kies, Stein, Stallmist	„	„	16. 10., etwas faul	„	„	33	0,98
37	„ Versch. Lagen	Gem. Boden Stallmist	„	„	„	„	„	50	1,11
38	„ „ „	„	„	„	„	„	„	51	1,07
39	„ Kirchberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	48	0,87
40	„ Jakob und Paulus	Kies, Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	49	0,88
41	Bensheim, Hofberg	„	„	„	„	„	„	55	0,90
42	„ Wolfsmagen	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	55	0,93
43	„ Vetzersberg	Kies, Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	59	0,96
44	„ Paulus	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	51	0,96
45	„ Hemsberg	„	„	„	„	„	„	49	0,89
46	„ „	„	„	„	„	„	„	47	0,84
47	Bickenbach, Versch. Lagen	Sand, Stallmist	Gemischter Satz	„	18. u. 20. 10., etwas faul	„	„	55	1,24
48	„ „ „	„	„	„	„	„	„	56	1,09
49	„ „ „	„	„	„	„	„	„	66	1,14
50	Gronau, Steinfürst	Lehm, Stallmist	Österreicher	„	16. 10., etwas faul	„	„	60	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gohste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
51	Gronau, Hinter den Zäunen	Sand, Stallmist	Österreicher, Gutedel, Riesling	Peronospora, gespritzt u. geschwefelt	16. 10., etwas faul	Nafkaltetes Wetter mit wenig warmer Witterung	Weiß	60	1,08
52	„ Schneckenberg	Lehm, Sand, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	58	1,36
53	„ Anberg	Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	59	1,06
54	„ Steinfürst	Löß, Sand, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	52	1,38
55	„ „	Lehm, Sand, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	62	1,00
56	„ Au	Löß, Stallmist	„	„	„	„	„	52	1,23
57	„ Unterm Dorf	Sand, Stallmist	Österreicher, Gutedel	„	„	„	„	53	1,19
58	„ Steinfürst	Lehm, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	67	1,09
59	„ Strieth	Lehm, Löß, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	„	„	„	65	1,29
60	Hambach Erbesgasse	Stein, Stallmist	„	„	18. 10., etwas faul	„	„	70	1,24
61	„ Hohenforst	Gem. Boden, Stallmist	„	„	„	„	„	64	1,16
62	„ Kritz	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	74	1,16
63	„ ObererHübner	Gem. Boden, Stallmist	„	„	„	„	„	70	1,19
64	„ Unterer Hüb.	„	„	„	„	„	„	65	1,14
65	„ „ „	„	„	„	„	„	„	62	1,39
66	„ Kränzberg	Gem. Boden, Stein	„	„	„	„	„	62	1,41
67	„ ObererHübner	Gem. Boden, Stallmist	„	„	„	„	„	67	1,24
68	„ Stemmler	„	„	„	„	„	„	63	1,11
69	„ Am Berg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	67	1,04
70	„ Ofenberg	Gem. Boden, Stallmist	„	„	„	„	„	68	1,22
71	Heppenheim Maiberg	Stein, Stallmist	„	„	18. u. 19. 10., etwas faul	„	„	71	1,32
72	„ Eckweg	„	„	„	„	„	„	67	1,41
73	„ Maiberg	„	„	„	„	„	„	70	1,32
74	„ Schloßberg	„	„	„	„	„	„	70	1,27
75	„ „	„	„	„	„	„	„	74	1,41
76	„ Eckweg	„	„	„	„	„	„	68	1,18
77	„ Ofenberg	Sand, Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	71	1,06
78	„ Kies	Lehm, Stallmist	„	„	„	„	„	70	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 Oelsä)	Freie Säuren (g in 100 cem)
79	Heppenheim, Kies	Lehm, Stallmist	Österreicher, Riesling	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	18. u. 19. 10., etwas faul	Naßkaltes Wetter mit wenig warmer Witterung	Weiß	68	1,19
80	„ Krick	Steingeröll, Stallmist	„	„	„	„	„	64	1,23
81	„ Schloßberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	71	1,04
82	„ Eckweg	„	„	„	„	„	„	68	1,16
83	„ Mausnest	Sand, Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	70	1,16
84	„ Erbel	Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	69	1,24
85	„ Stemmler	„	„	„	„	„	„	65	1,19
86	„ Schloßberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	68	1,19
87	„ Blinzig	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	62	1,05
88	„ Ungatal	Stein, Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	65	1,04
89	„ weißer Rain	„	„	„	„	„	„	62	1,02
90	„ Blinzig	Kies, Stallmist	„	„	„	„	„	68	1,19
91	„ Steinköpfer	Sand, Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	76	1,07
92	„ Binngarten	Stein, Stallmist	Riesling	„	„	„	„	65	1,23
93	„ Maiberg	„	„	„	„	„	„	65	1,22
94	„ Krick	Steingeröll, Stallmist	„	„	„	„	„	65	1,24
95	„ Ob. Eckweg	„	„	„	„	„	„	58	1,38
96	„ Landberg	Sand, Stallmist	„	„	„	„	„	59	1,17
97	„ Eckweg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	70	1,18
98	„ Obernburg	Sand, Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	69	1,00
99	„ Maiberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	70	1,21
100	Jugenheim, Hinterm Gericht	Sand, Stallmist	Österreicher, Gutedel, Riesling	„	13. 10., etwas faul	„	„	62	1,21
101	„ Am Gericht	„	„	„	„	„	„	65	0,90
102	„ Hinterm Gericht	„	„	„	„	„	„	67	1,19
103	Seeheim, Goldberg	„	„	„	14. 10., etwas faul	„	„	64	1,36
104	„ „	„	„	„	„	„	„	62	1,79
105	„ Fürstenlager, Brauneberg	Stein und Kies, Stallmist	Österreicher, Riesling	„	18. 10., etwas faul	„	„	63	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)	Mostgewicht bei 15° C 1 Grade überste	Freie Säuren (g. in 100 cem)
106	Seeheim, westlich	Kies, Stallmist	Österreicher, Riesling	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	19. 10., etwas faul	Nasskaltes Wetter, mit wenig warmer Witterung	Weiß	67	1,35
107	" "	Stein, Stallmist	"	"	"	"	"	63	1,22
108	" "	Leichter Lehm, Stallmist	"	"	"	"	"	62	1,07
109	Schönberg, Krätzert	Kies, Stallmist	"	"	21.—23. 10., wurmfaul	"	"	59	0,90
110	" "	"	"	"	"	"	"	60	0,94
111	Zell, Wolfsmagen	Kies, Lehm, Stallmist	Österreicher, Riesling	"	15. 10., etwas faul	"	"	53	1,30
112	" Weidegrund	Löß, Lehm, Stallmist	Österreicher	"	"	"	"	53	1,09
113	" Hahn	Kies, Stallmist	"	"	"	"	"	60	1,27
114	" Verschiedene Lagen	Lehm, Stallmist	Österreicher, Trollinger	"	"	"	"	72	1,29
115	Zwingenberg, Hang	Löß, Stallmist	Österreicher	"	18. 10., faul	"	"	70	1,07
116	" Krämer	"	"	"	"	"	"	71	1,22
117	" Rennweg	"	"	"	"	"	"	68	1,07
118	" Weidental	"	"	"	"	"	"	67	1,16
119	" Alte Burg	Verwitt. Granit, Stallmist	"	"	"	"	"	64	0,99
120	" Alter Graben	Löß, Stallmist	"	"	"	"	"	62	0,95
121	" Krämer	Löß, Stallmist	"	"	"	"	"	64	0,93
122	" Ebene	"	"	"	"	"	"	62	1,14
123	" Wetzbach	"	"	"	"	"	"	65	1,04
124	" Rennweg	"	"	"	"	"	"	52	0,74
125	" Lubberg	"	"	"	"	"	"	66	1,16
126	" Gänsweide	"	"	"	"	"	"	58	1,16
127	" Krämer	"	"	"	"	"	"	67	1,05
128	" Hemrich	"	"	"	"	"	"	68	1,14
129	" Alte Hohl	"	"	"	"	"	"	77	0,95
130	" Hemrich	"	"	"	"	"	"	66	0,85
131	Hohenstadt, Sommerberg	Stein, Stallmist	Gemischter Satz	"	15. 10., etwas faul	"	Schiller	58	1,37
132	" Klempe	"	"	"	"	"	"	55	1,38
133	Wimpfen a. B., Galgenberg	Kies, Stallmist	"	"	"	"	"	54	1,39
134	" Hedrichsberg	Lette, Stallmist	"	"	"	"	"	60	1,41
135	" Alezberg	Kies, Stallmist	"	"	"	"	"	52	1,25
136	" Kimbach	Lette, Stallmist	"	"	"	"	"	50	1,38
137	" Hohe	Kies, Stallmist	"	"	"	"	"	56	1,44
138	" Steinweg	"	"	"	"	"	"	60	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Gähste)	Freie Säuren (g in 100 cem)
139	Wimpfen i. Th., Lohwasen	Lette, Stallmist	Gemischter Satz	Peronospora, gespritzt und geschwefelt	15. 10., etwas faul	Nasskaltes Wetter, mit wenig warmer Witterung	Schiller	52	1,65
140	„ Spitzenberg	„	„	„	„	„	„	50	1,43
141	Groß-Umstadt, Knooß	Stein, Stallmist	Österreicher, Riesling, Gutedel, Traminer	„	22. 10., etwas faul	„	Weiß	61	1,23
142	„ Steinkrück	„	„	„	„	„	„	67	1,16
143	„ Verschiedene Lagen	Gemischter Boden, Stallmist	„	„	„	„	„	60	1,34
144	„ „	„	„	„	„	„	„	45	1,41
145	„ Oberer Klingel	Sand, Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	66	1,19
146	„ Unterer Klingel	Steingeröll, Stallmist	„	„	„	„	„	65	1,37
147	„ Im Klingel	„	„	„	„	„	„	66	1,04
148	„ verschiedene Lagen	Gemischt. Boden, Stallmist	„	„	„	„	„	58	1,44
149	„ Ziegelwald	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	63	1,44
150	„ Steinkrück	„	„	„	„	„	„	61	1,06
151	Kirschhausen, Verschiedene Lagen	Gemischter Boden, Stallmist	Portugieser, Österreicher	„	18. 10., etwas faul	„	„	58	1,33
152	„ „	Sand, Stallmist	Österreicher	„	„	„	„	52	1,00
153	Klein-Umstadt, Stachelberg	Kies, Stallmist	Gutedel, Riesling	„	19. 10., etwas faul	„	„	37	1,19
154	„ Gotthelf	Kies, Lehm, Stallmist	„	„	21. 10., etwas faul	„	„	64	1,29
155	„ Neuberg	„	Riesling	„	22. 10., etwas faul	„	„	68	1,59
156	„ Stachelberg	Kies, Stallmist	Gutedel, Riesling	„	19. 10., etwas faul	„	„	63	1,27
157	„ Hönig	Kies, Lehm, Stallmist	„	„	22. 10., etwas faul	„	„	63	1,28
158	„ „	„	„	„	„	„	„	52	1,03
159	„ Gotthelf	„	„	„	„	„	„	38	1,06
160	„ „	„	„	„	„	„	„	38	1,06
161	„ „	„	Gutedel, Österreicher	„	„	„	„	39	1,12
162	„ Neuberg	„	„	„	„	„	„	44	1,12
163	Richen, Stachelberg	Stein, Stallmist	„	„	„	„	„	40	0,96
164	„ „	„	„	„	„	„	„	59	0,99

## 7. Elsaß-Lothringen.

### A. Oberelsaß, Unterelsaß und Lothringen.

Bericht der landwirtschaftl. Versuchsstation Colmar i. Els. Prof. Dr. P. Kulisch.

#### Allgemeine Bemerkungen über den Jahrgang 1909.

Das Weinjahr 1909 stand in Elsaß-Lothringen in ganz außerordentlichem Maße unter dem Einfluß, welchen die schweren Frostschäden des Winters 1908/09 auf den Rebstock und dessen Vegetation ausgeübt haben. Schon die Frühfröste, welche um Mitte Oktober des Jahres 1908 den Stock noch in voller Belaubung überraschten und ganz plötzlich in die Winterruhe überführten, haben ganz allgemein viel größeren Schaden angerichtet, als man nach der absoluten Höhe der Kältegrade zunächst angenommen hatte. Erheblich verstärkt wurden aber diese Schäden dadurch, daß in den Monaten Januar bis März harte Nachtfröste mit starker Besonnung am Tage, bei gleichzeitig wehenden trockenen Winden, abwechselten. Infolgedessen sind die Reben in Niederungslagen, namentlich soweit sie durch starke Peronosporaschäden der Vorjahre schon geschwächt waren, in dem Grade erfroren, daß ihr Ansatz an Gescheinen im Frühjahr ganz gering und damit ein nennenswerter Ertrag in diesen Lagen von vornherein ausgeschlossen war. Aber auch in den Berglagen hatten die Reben vielfach stark gelitten, namentlich alte und wenig gepflegte Weinberge. In diesen Lagen hat der Frost zwar nur Stöcke in geringerer Zahl zum Absterben gebracht, trotzdem aber die Vegetation des ganzen Jahres vielfach sehr beeinträchtigt: Austrieb und Sommerwuchs waren nicht freudig. Gelbsüchtige und sonst zurückgebliebene Stöcke zeigten sich in großer Zahl, namentlich im Vorsommer.

Diese Umstände haben das Herbstergebnis um so mehr beeinträchtigt, als die Sommerwitterung mit ihren verhältnismäßig niedrigen Temperaturen und überreichlichen Niederschlägen dem Wachstum des Rebstockes wenig förderlich war. Der Stock litt ganz allgemein unter dem Mangel an Sonnenschein und Wärme. Der Gesamtcharakter des Jahrganges war daher einer Ausheilung der Frostschäden wenig günstig.

Trotzdem traten kryptogamische Krankheiten im allgemeinen nur in geringem Umfange schädigend auf. Peronospora zeigte sich zwar sehr früh und in großer Allgemeinheit. Sie veranlaßte aber trotz der reichlichen Niederschläge im Fortgange der Vegetation kaum irgendwo erhebliche Schäden, namentlich nicht an den Trauben, weil der zweite für die Entwicklung der Krankheit erforderliche Faktor, hohe Temperaturen, nicht gegeben war. Gerade der Jahrgang 1909 ist bezeichnend dafür, daß die Beobachtungen über das erste Auftreten der Krankheit für die weitere Entwicklung derselben und damit auch für die Art der Bekämpfung der Krankheit nicht eine ausschlaggebende Bedeutung haben.

Nach der Blüte der Reben, die zwar ungleichmäßig, aber doch im allgemeinen nicht ungünstig verlief, waren immerhin noch Aussichten auf einen Mittelherbst gegeben. Diese wurden indessen durch den ungünstigen September in weitgehendem Maße herabgesetzt. Der feuchte Nachsommer verhinderte den so wünschenswerten Abschluß der Saftbewegung, so daß der Stock bis in den Oktober hinein noch starke

Neigung zu Nachtrieb zeigte. Dadurch war ein physiologischer Zustand des Stockes geschaffen, der rasches Schwellen der Trauben und, damit zusammenhängend, vielfach ein Platzen der Beeren zur Folge hatte. Danach war für starke Traubenfäulnis in dem Zustand des Stockes selbst eine starke Disposition gegeben.

Dazu kam ein überaus starkes Auftreten des Wurmes, der schon für sich, namentlich stellenweise, sehr großen Schaden verursacht hat. Die tatsächlich beobachteten schlimmen Verheerungen an den halbreifen Trauben dürften aber in dem Zusammentreffen des Wurmschadens mit der sonstigen Neigung der Trauben zum Faulen ihre Erklärung finden. Es ist jedenfalls unrichtig, wenn man das Schwinden des Herbstertages innerhalb weniger Wochen vorwiegend oder hier und da sogar allein auf den Wurm zurückgeführt hat.

Die geschilderten Verhältnisse haben noch ganz unreife und auch nicht wurmige Trauben zur Fäulnis gebracht und zwar in solcher Allgemeinheit durch das ganze elsäß-lothringische Rebland, daß die Lese für einen so unreifen Jahrgang außergewöhnlich früh begann. Die meisten Gemeinden des Elsasses waren im letzten Viertel des Septembers in voller Lese, die bei der Geringfügigkeit der Erntemenge im allgemeinen schon Anfang Oktober zum Abschluß gebracht werden konnte. Nur an ganz wenigen Stellen war ein längeres Zuwarten möglich.

Trotzdem ist die Erntemenge in fast allen Lagen ganz außerordentlich und rasch, oft innerhalb weniger Tage, auf die Hälfte und nicht selten sogar auf ein Drittel dessen zurückgegangen, was man Anfang September noch erwarten konnte. Bemerkenswert ist dabei, daß, im Gegensatz zu Peronosporajahren, die vorwiegend in den weniger gepflegten Weingärten den Ertrag vermindern, auch die bestgepflegten Weinberge und besten Lagen von den Folgen der ungünstigen Verhältnisse betroffen wurden. Gerade für letztere war der Jahrgang 1909 einer der schlechtesten des letzten Jahrzehntes.

Da die Trauben anfangs September in der Reife sehr zurück waren, mußten die früh geherbsteten Moste im allgemeinen noch recht unreif sein. Daher waren bei Beginn der Lese die Säuregehalte sehr hoch. Auch die Mostgewichte ganz allgemein niedrig. Dem Jahrgang 1909 fehlt daher in seiner großen Allgemeinheit durchweg die Fülle und das feine Traubengewürz und Traubenbukett, welche eine gute physiologische Reife der Trauben zur unbedingten Voraussetzung haben. Unter dem Einfluß der Fäulnis gingen allerdings die Säuregehalte sehr rasch zurück, wobei vorwiegend die Zersetzung der Säure durch die Organismen der Fäulnis in Betracht kommen dürfte. Gesteigert wurde diese Wirkung aber zweifellos wesentlich dadurch, daß die herrschende Witterung mit ihren reichlichen Niederschlägen vielfach ein Auswaschen der Trauben zur Folge hatte, jedenfalls eine Konzentration des Beerensaftes durch Wasserverdunstung aus den faulen Trauben unmöglich machte.

Einzelne Moste, namentlich solche aus späten und zugleich trockenen Lagen, in denen die Fäulnis weniger um sich griff, zeigten infolge der geschilderten Verhältnisse ganz außergewöhnlich hohe Säuregehalte. Der an den Mosten Elsaß-Lothringens von uns beobachtete Höchstgehalt betrug 20,8‰. Daß aber diese vereinzelt festgestellten hohen Zahlen für den Durchschnitt des Jahrganges nicht beweisend sind,



ergibt sich aus der Tatsache, daß unter 221 von uns untersuchten Mosten praktischer Weinbaubetriebe des Landes nur drei waren, die über 15,5<sup>0/00</sup> Säure aufwiesen. Nur ein Sechstel aller Moste zeigte Säuregehalte über 14<sup>0/00</sup>, denen eine etwa gleiche Zahl von Mosten mit unter 9<sup>0/00</sup> Säure, also einem für geringe Jahrgänge sehr niedrigen Säuregehalt, gegenübersteht.

Sehr deutlich war zu beobachten, wie im Verlaufe des Herbstes die Säuregehalte von Tag zu Tag zurückgingen. Es ist daher unzutreffend, wenn, wie während und nach dem Herbst vielfach geschehen ist, der Jahrgang 1909 als ein außergewöhnlich saurer bezeichnet wurde, dessen Verbesserung im Rahmen des neuen Weingesetzes mit der durch dieses zugelassenen Höchstmenge an Zuckerwasser nicht hätte bewirkt werden können. Der Jahrgang 1909 ist, für Elsaß-Lothringen wenigstens, im allgemeinen durchaus ein nicht sehr saurer gewesen. Sehr viel Moste waren im Gegenteil so arm an Säure und im übrigen so dünn, daß jede Streckung mit Wasser nur deren Qualität verschlechtert hätte. Eine Verbesserung allein mit Zucker ohne Wasser hätte für diese letzteren vollkommen ausgereicht. Moste, die mit einer Vermehrung um  $\frac{1}{5}$  nicht genügend hätten verbessert werden können, waren jedenfalls sehr selten.

Die Zuckergehalte der Moste waren ganz allgemein niedrig. Zwar gilt auch hier das schon bezüglich der Säure Gesagte, daß nämlich der Jahrgang 1909 keineswegs ein ganz außergewöhnlich geringer war. Nur etwa 5<sup>0/0</sup> der Moste zeigten die bei uns in ganz unreifen Jahren für wirklich unreife Massengewächse bezeichnenden Mostgewichte unter 50 Grad. Andererseits fehlen hohe Mostgewichte, auch in besten Lagen und bestgepflegten Weinbergen, selbst bei Edelpflanzen vollständig. Ein einziger Most unter 221 Proben weist ein Mostgewicht über 80 Grad auf, nur etwa 10 Moste ein solches über 75 Grad. Die große Mehrzahl der geprüften Moste bewegt sich mit ihren Gewichten zwischen 60 und 70 Grad. Diesen niedrigen Zuckergehalt dürfte in erster Linie das starke Regenwetter während des Herbstes veranlaßt haben, so daß auch bei längerem Hängenlassen eine Verbesserung der Trauben nicht mehr eintreten konnte.

Nach unseren Untersuchungen muß der Jahrgang 1909 für Elsaß-Lothringen als ein nicht übermäßig saurer, aber im Alkoholgehalt gleichmäßig niedrig stehender, kleiner Mittelwein bezeichnet werden, dessen chemische Gehalte, die ihm allgemein zuteil gewordene ungünstige Beurteilung allein kaum rechtfertigen würden. Andererseits ist nicht zu verkennen, daß die starke Traubenfäulnis und die damit zusammenhängende Unsauberkeit im Geschmack, und Neigung zu Krankheiten den Handelswert des Weines namentlich in denjenigen Kellern sehr herabgesetzt haben, die nicht durch entsprechende Behandlung der Trauben bei der Lese und Kelterung und später durch geeignete Jungweinbehandlung den nachteiligen Wirkungen der Fäulnis entgegengearbeitet haben. Wirklich gute Weine, namentlich solche von einzelnen Rebsorten, die als Qualitätsgewächse gelten könnten, hat dagegen der Jahrgang in sehr geringer Zahl hervorgebracht, auch schon deshalb, weil die geringe Erntemenge vielfach zur Vermischung der Weine verschiedener Lagen und verschiedener Gewächse nötigte und damit die Erzielung von Weinen mit ausgeprägter Eigenart auch in besseren Gütern sehr erschwert hat.

Tabelle I.

Analysen der Moste aus den Versuchsreben (Sortimentsanlage) des Weinbauinstitutes Oberlin in Colmar 1909.

Gemarkung: Colmar. — Lage: Winzenheimerstraße. — Boden: Kalter Lehmboden der Ebene <sup>1)</sup>.

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	Gesundheitszustand der Trauben	Tag der Lese 1908
A. Weißweitrauben.					
1	Traminer, weiß . . . . .	59,0	1,68	—	8. Okt.
2	„ rot . . . . .				
3	Gewürztraminer . . . . .	59,2	1,21	{15 % Edelfäule	„
4	Burgunder, grau . . . . .	73,2	1,24	{10 „ Wurmfaule	„
5	Blanc doux . . . . .	70,2	0,91	{15 „ Edelfäule	„
6	*Kokoulu Kara . . . . .	70,2	1,65	{10 „ Wurmfaule	„
7	Riesling . . . . .	60,0	1,69	20 „ Edelfäule	„
8	*Madeleine angevine . . . . .	81,6	1,05	10 „ „	23. Sept.
9	Rotgipfler . . . . .	56,7	1,77	—	8. Okt.
10	Sylvaner, weiß . . . . .	64,2	1,34	15 „ „	„
11	„ rot . . . . .	57,5	1,26	15 „ „	„
12	Knipperle . . . . .	68,7	1,48	{20 „ „	„
13	Wippacher . . . . .	60,7	1,57	{15 „ Wurmfaule	„
14	Pikolit (Balafant) . . . . .	66,2	1,35	{10 „ Edelfäule	„
15	Großer Räuschling . . . . .	70,5	1,19	{10 „ Wurmfaule	8. Okt.
B. Rotweitrauben.					
1	Burgunder, blau, früh . . . . .	74,6	0,86	{40 % Edelfäule	8. Okt.
2	„ „ spät . . . . .	67,0	1,34	{10 „ Wurmfaule	„
3	„ (große race) . . . . .	74,2	1,35	{25 „ Edelfäule	„
4	Müllerrebe . . . . .	70,2	1,30	{15 „ Wurmfaule	„
5	Portugieser . . . . .	77,7	1,00	15 „ Edelfäule	„
6	Limberger . . . . .	68,5	1,22	10 „ Wurmfaule	„
7	Gamet Nikolas . . . . .	71,5	1,49	10 „ „	„
8	„ de Liverdun . . . . .	67,7	1,39	10 „ „	„
9	„ crepet . . . . .	56,2	1,63	10 „ „	„
10	„ teinturier . . . . .	68,2	1,64	10 „ „	„
11	Trollinger, blau . . . . .	65,2	1,45	—	„

<sup>1)</sup> Bezüglich Lage, Boden und Kultur der Weinberge, aus welchen die Moste der Tabellen I—II stammen, siehe auch Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte, Bd. XX, S. 234—235.

Tabelle II.

Analysen der Moste aus den Versuchsreben des Weinbauinstitutes Oberlin in der Hardtlage (Kanton Endlen), Gemarkung Colmar 1909. Boden: Trockener, warmer Kiesboden der Ebene.

Laufende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 cem sind enthalten g Säure	Gesundheitszustand der Trauben	Tag der Lese 1909
A. Weißweintrauben.					
1	Traminer, weiß . . . . .	66,8	1,67	{60 % Edelfäule 25 „ Wurmfaule	2. Okt.
2	„ rot . . . . .	67,8	1,29	{60 „ Edelfäule 25 „ Wurmfaule	„
3	Gewürztraminer . . . . .	60,3	0,72	{60 „ Edelfäule 25 „ Wurmfaule	„
4	Morillon, weiß . . . . .	65,8	1,44	—	„
5	Burgunder, weiß . . . . .	71,8	1,65	{60 „ Edelfäule 25 „ Wurmfaule	„
6	„ grau . . . . .	74,8	1,09	{60 „ Edelfäule 25 „ Wurmfaule	„
7	*Blanc doux . . . . .	69,8	0,92	{60 „ Edelfäule 20 „ Wurmfaule	„
8	*Kokoulu kara . . . . .	68,8	1,70	—	1. Okt.
9	Riesling . . . . .	70,5	1,12	{60 „ Edelfäule 25 „ Wurmfaule	11. Okt.
10	Malvoisier, rot . . . . .	68,8	0,81	60 „ Edelfäule	2. „
11	Manharttraube . . . . .	59,8	1,38	40 „ „	2. „
12	Muskat Ottonel . . . . .	65,8	0,73	—	3. „
13	Sauvignon, grau . . . . .	73,3	1,12	—	2. „
14	„ weiß . . . . .	71,8	1,54	—	2. „
15	Rotgipfler . . . . .	69,5	1,77	40 „ Edelfäule	1. „
16	Sylvaner, weiß . . . . .	68,6	0,99	70 „ „	27. Sept.
17	„ rot . . . . .	68,1	0,90	70 „ „	„
18	Orangetraube . . . . .	76,8	1,01	{60 „ „ 30 „ Wurmfaule	2. Okt.
19	Knipperle . . . . .	70,1	1,19	{60 „ Edelfäule 20 „ Wurmfaule	27. Sept.
20	Muscadelle . . . . .	61,1	1,10	60 „ „	„
21	Muscat St. Laurent . . . . .	67,8	0,71	—	3. Okt.
22	*Aligotet . . . . .	65,6	1,47	{30 „ Edelfäule 40 „ Wurmfaule	27. Sept.
23	Lamberttraube . . . . .	67,1	1,41	{50 „ Edelfäule 10 „ Wurmfaule	„
24	*Lyonnaise blanche . . . . .	68,6	1,16	{30 „ Edelfäule 40 „ Wurmfaule	„
25	Gutedel, weiß . . . . .	73,5	0,98	{50 „ Edelfäule 10 „ Wurmfaule	1. Okt.
26	„ rot . . . . .	78,5	0,85	{50 „ Edelfäule 10 „ Wurmfaule	„
27	Hansen . . . . .	70,0	1,02	{20 „ Edelfäule 40 „ Wurmfaule	28. Sept.
28	Zierfandler . . . . .	58,0	1,80	{10 „ Edelfäule 40 „ Wurmfaule	„
29	Muskateller, weiß . . . . .	56,8	1,41	{60 „ Edelfäule 10 „ Wurmfaule	2. Okt.
30	Wippacher . . . . .	66,0	1,20	{60 „ Edelfäule 10 „ Wurmfaule	28. Sept.

Lau- fende Nr.	Traubensorte	Grade Öchsle	In 100 cem sind enthalten g Säure	Gesundheitszustand der Trauben	Tag der Lese 1909
31	Pikolit . . . . .	62,3	1,59	50 % Edelfäule 10 „ Wurmfaule	28. Sept.
32	Trollinger, rot . . . . .	53,8	1,66	20 „ Edelfäule 20 „ Wurmfaule	„
33	Großer Räuschling . . . . .	53,8	1,11	—	29. Sept.
34	Elbling, weiß . . . . .	56,0	1,42	20 „ Edelfäule	28. Sept.
35	„ rot . . . . .	57,5	1,42	40 „ Wurmfaule	2. Okt.
36	Sarféher . . . . .	47,8	1,46	20 „ Edelfäule 40 „ Wurmfaule	28. Sept.
37	Heunisch, rot . . . . .	62,3	1,72	30 „ Edelfäule 10 „ Wurmfaule	„
38	*Tantowina . . . . .	56,3	1,44	30 „ Edelfäule	„
39	Putzscheere . . . . .	62,0	1,28	60 „ Edelfäule 10 „ Wurmfaule	1. Okt.
Oberlins Hybriden.					
40	Goldriesling . . . . .	74,8	0,75	70 % Wurmfaule	22. Sept.
41	Feinriesling . . . . .	68,8	1,34	40 „ Edelfäule	„
42	Marienriesling . . . . .	79,3	1,07	50 „ „	„
43	Muskatblume . . . . .	59,3	1,48	25 „ „	2. Okt.
44	Goldmuskat . . . . .	56,8	1,10	25 „ „	„
45	Bukettriesling . . . . .	82,8	1,08	40 „ „	22. Sept.
46	Kaisermuskat . . . . .	67,8	1,41	40 „ Wurmfaule 40 „ Edelfäule	„
47	Reichriesling . . . . .	68,3	1,80	75 „ „	„
48	Firnriesling . . . . .	69,8	1,36	50 „ „	„
B. Rotweintrauben.					
1	Burgunder, blau . . . . .	66,8	1,26	—	3. Okt.
2	„ (grosse race) . . . . .	70,5	0,97	70 % Edelfäule 20 „ Wurmfaule	1. Okt.
3	St. Laurent . . . . .	68,0	1,20	60 „ Edelfäule 20 „ Wurmfaule	„
4	Müllerrebe . . . . .	72,0	1,12	60 „ Edelfäule 10 „ Wurmfaule	29. Sept.
5	Portugieser . . . . .	77,5	0,94	50 „ Edelfäule 15 „ Wurmfaule	28. Sept.
6	Limberger . . . . .	73,0	1,26	30 „ Edelfäule 40 „ Wurmfaule	„
7	Laska . . . . .	89,0	1,41	50 „ Edelfäule	„
8	Gamet crepet . . . . .	59,5	1,96	50 „ „ 15 „ Wurmfaule	29. Sept.
9	„ ordinaire . . . . .	64,5	1,27	50 „ Edelfäule 15 „ Wurmfaule	„
10	„ teinturier . . . . .	79,8	1,55	50 „ Edelfäule 15 „ Wurmfaule	28. Sept.
11	„ de Liverdun . . . . .	76,3	1,62	50 „ Edelfäule 15 „ Wurmfaule	„
12	Burgunder, rot . . . . .	75,0	1,65	60 „ Edelfäule 20 „ Wurmfaule	29. Sept.
13	„ blau . . . . .	75,0	1,27	60 „ Edelfäule 20 „ Wurmfaule	„

Tabelle III.

Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
<b>Weinbaugebiet Ober-Elsaß.</b>									
1	Reiningen, Kloster Oelenberg, Klostergarten	Milder Lehm Boden	Grauburgunder	—	11. 10., Anfang der Fäulnis	—	Weiß	77,2	1,15
2	„ „	„	Gutedel	—	„	—	„	63,2	1,22
3	Leimbach, Kalkgraben	Schwerer Lettenboden	„	—	13. 10., gesund	—	„	49,0	1,22
4	„ Grundweg	Sandiger Grund	Gemisch	—	12. 10., ein wenig angefault	—	„	54,5	1,25
5	Altthann, Euchenberg	Letten und roter Sand	„	—	11. 10., faul	—	„	53,0	1,05
6	„ „	Roter, bündiger Boden	Gemischter Satz mit viel Elbling und Olber	—	11. 10., ziemlich faul	—	„	66,0	1,06
7	Thann, Rangen, untere Reben	Verwitterte Grauwacke	Gemisch: meist Elbling, ferner Rotgewächs, Knipperle, Olber	Oidium, Peronospora	7. 10., stark faul	—	„	61,5	1,20
8	„ Feld	Sandboden	Elbling, Gutedel	—	7. 10., ziemlich faul	—	„	55,0	1,24
9	„ Staufen	Verwitterte Grauwacke	Gemischter Satz viel Elbling	—	11. 10., ziemlich faul	—	„	55,7	1,47
10	„ Heide	Sand	Gemisch	—	14. 10., gesund	—	„	61,0	1,12
11	„ Rangen und Bärenloch	Verwitterte Grauwacke	Gemischter Satz mit viel Elbling und Traminer	—	12. 10., stark faul	—	„	71,0	1,02
12	„ Rangen	„	Riesling	—	13. 10., leicht faul	—	„	75,0	0,99
13	„ „	„	Gamay, Färbertraube, Müllerrebe	—	13. 10., etwas faul	—	Rot	76,5	1,00
14	Steinbach, Huwer	Sandiger Boden	Gemischter Satz	—	11. 10., gesund	—	Weiß	58,0	0,99
15	Sulzmatt, Weingarten	Tonboden	Meistens Elbling	—	1. 10., starke Sauerwurm fäule	—	„	49,0	1,20
16	„ Luß	Kalkboden	Knipperle	—	„	—	„	57,5	1,24
17	„ Kantzel	Toniger Sandboden	Knipperle, Gutedel und viel Traminer	—	4. 10., ziemlich viel Sauerwurm f.	—	„	65,0	1,18
18	Westhalten, Bollenberg	Kalk und Lehm	Sylvaner	—	11. 10., 15% Fäule	—	„	66,0	1,29
19	„ „	„	Gamay und Burgunder	—	7. 10., 50% faule Trauben	Trockenes Wetter	Rot	63,5	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 cem)
20	Westhalten, Bollenberg	Lehm und Kalk	Laska	—	9. 10., 33% faule Trauben	—	Rot	61,0	0,86
21	„ „	Steinboden	Traminer	—	9. 10., 15% faule Trauben	—	Weiß	69,5	0,89
22	„ „	Lehm und Kalk	Gemischter Satz	—	11. 10., Sauerwurmfäule	—	„	61,0	1,41
23	„ Lützeltal und Mamberg	Kalk	Sylvaner, gemischt	—	18., 19. 10., gesund	—	„	74,0	1,18
24	Rufach und Westhalten	„	Rot. Burgunder, Färbertraube, Müllerrebe, Gewürztraminer	—	16., 19. 10., faul	—	Rot	75,0	0,90
25	„ Haul	„	Sylvaner, Orangetraube, Balafant	—	9., 11. 10., etwas faul	—	Weiß	63,5	0,57
26	„ „	„	Riesling	—	10., 11. 10., faul	—	„	69,0	0,75
27	„ „	„	Gewürztraminer	—	15. 10., faul	—	„	75,5	0,57
28	Rufach, Haul	Kalk	Bukettraube	—	13. u. 15. 10., faul	—	„	60,5	1,12
29	„ „	„	Rotgipfler, Zierfandler	—	13. 10., faul	—	„	68,7	0,90
30	„ „	—	Sylvaner	—	18. 10., —	—	„	77,5	0,70
31	Obermorschweier, Bühl	Lehmboden	Gemischter Satz	—	2. 10., gesund	—	„	67,0	1,47
32	Herlisheim, Frohmenberg	Kalk mit Letten	Knipperle	—	2. 10., angefault	—	„	64,5	1,47
33	Egisheim, Stich	Schwerer Lettenboden	Gemischter Satz	—	2. 10., gesund	—	„	62,0	1,40
34	„ Hohrain	Schwerer Lettenboden mit Stein	„ „	—	6. 10., gesund	—	„	57,5	1,45
35	„ Groth	Toniger Kalkboden	Riesling	—	6.—10. 10., vereinzelt angefault	—	„	69,0	1,32
36	„ Hohrain	Schwerer Tonboden	Gemischter Satz	—	8.—10. 10., angefault	—	„	64,5	1,30
37	„ Ming	Lehm	Knipperle	—	30. 9., gesund	Frostschaden	„	64,1	0,54
38	„ Stribicher	Steiniger Grundbogen	Gutedel	—	1. 10., gesund	—	„	75,1	1,00
39	„ Holzweg	Kalkboden	Elbing	—	8. 10., etwas faul	—	„	71,6	1,09
40	„ Eich	Kalk und Letten	Bukettrauben	—	9. 10., gesund	—	„	56,6	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 Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
41	Egisheim, Stribicher	Starker und steiniger Grundboden in mittlerer Höhenlage	Knipperle	Wurmschaden	28. 9., ziemlich gesund	Bei trockenem Wetter geherbstet	Weiß	68,0	1,26
42	„ Sundel	Wenig tiefer steiniger Lettenboden, Untergrund Kalkmörtel, Höhenlage	Gemischter Satz: Gutedel roter Burgunder, Elbling, Riesling	Wenig Wurm	2. 10.	Bei Regen geherbstet	„	72,0	1,00
43	„ Schützenmauer	Starker Lehmboden, unterster Teil des Bergabhanges	Gemischter Satz: Elbling und andere Sorten, vorwiegend Knipperle	„	4. 10.	Bei Regen geherbstet	„	63,4	1,15
44	„ Staggelgasse	Leichter Kalkboden	Knipperle	—	28. 9., ziemlich Wurm fäule	—	„	68,0	1,18
45	„ Häuserer Weg	Schwerer Boden, etwas kalkhaltig	Gutedel und Elbling	—	29. 9., ziemlich Wurm fäule	—	„	56,5	1,54
46	„ Finkenhausen	Mittelschwerer tiefgründiger Kalkboden	Gr. Räuschling, Elbling und Gutedel	—	2. 10., etwas Wurm fäule	—	„	56,0	1,48
47	„ Vordere Eich	Leichter Kalkboden	Burgunder und Elbling	—	4. 10., starke Wurm fäule	—	„	71,0	1,23
48	„ Marbacher Weg	Grundboden mit etwas Kalk	Knipperle	—	30. 9., etwas angefault	—	„	66,5	1,18
49	„ Altengarten	Grundboden mit etwas Lehm	Gemischter Satz	—	„	—	„	67,5	1,38
50	„ Groth	Steiniger Boden mit etwas Kalk	„	—	30. 9., ziemlich gesund	—	„	65,5	1,41
51	„ Wasserfall	Grund mit schwerem Lettenboden	Knipperle	—	1. 10., ziemlich gesund	—	„	65,5	1,48
52	Winzenheim, Warstein	Sand- u. Grundboden	Gutedel, Traminer	—	6. 10., etwas angefault	—	„	66,8	0,97
53	„ Hengst	Schwerer Grund, auch Kalkstein	Gemischter Satz mit besseren Sorten	—	„	—	„	63,3	1,07
54	„ Fingerrein	Leichter Sandboden	Knipperle	—	6. 10., gesund	—	„	62,5	1,45
55	Winzenheim, Münsterberg	Schwerer Grund und Sand	Knipperle	—	9. 10., gesund	—	„	53,3	0,97
56	„ Hinterberg	Grund u. Lehm, auch Kalkstein	„	—	6. 10., gesund	—	„	52,5	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Üchtle)	Efreie Säuren (g in 100 cem)
57	Türkheim, Erstein	Schwerer Sandboden	Zwicker	—	28. 9., Anfang von Fäulnis	—	Weiß	67,0	1,05
58	Ammerschweier, Sitweg	Kräftiger Sandboden	Knipperle	—	1. 10., sehr wenig Fäulnis	—	„	53,5	1,30
59	„ Burbert	Lehm mit Kalk	Gutedel	—	6. 10., Fäulnis	—	„	66,0	0,98
60	„ Klotzen	—	„	—	4.—10. 9., etwas Fäulnis	—	„	71,6	0,86
61	„ Steinbückle	—	„	—	„	—	„	67,1	0,90
62	„ Burbertal	—	Knipperle	—	4. 10., Fäulnis	—	„	72,1	1,01
63	„ Badstube	Leichter Boden	„	—	28. 9., Fäulnis	—	„	69,9	1,30
64	„ Burgberg	Schwerer Boden	Gemischter Satz	—	29. 9., Fäulnis	—	„	64,4	1,18
65	„ Hebsack	Schwerer Lehm-boden	Gutedel	—	2. 10., ziemi. gesund	—	„	63,9	0,98
66	„ Sand	Leichter Sand-boden	Knipperle	—	4. 10., ziemi. gesund	—	„	68,4	1,33
67	„ Burgberg, Bergabhang	Kalkboden	Portugieser	—	5. 10., Fäulnis, überreif	—	Rot	69,5	0,85
68	„ Pfulben, Süd-lage	SchwererGranit-sandboden	Gemischter Satz mit Traminer	Reben krank	8. 10., wenig Fäulnis	—	Weiß	70,5	0,87
69	„ Steinbückle	Mattenboden	Gutedel	„ „	8. 10., etwas Wurm	—	„	72,5	0,82
70	Kienzheim, Acker-gut, süd-liche Lage am Fuße des Berges	Mittlerer Grundboden	Sylvaner	—	28. 9., Fäulnis	—	„	61,0	1,13
71	„ Weißmauer-Ebene	Leichter, ziem-lich tiefgrün-diger Grund-boden	Knipperle	—	24. 9., stark sauer-wurmfaul	—	„	65,5	1,38
72	„ Tempelsbaum, Fuß des Berges	Sehr tiefgrün-diger Sandboden	Weißburgunder	—	28. 9., stark sauer-wurmfaul	—	„	70,5	1,14
73	„ Altenburg, höhere Berg-lage	Guter Kalk-boden	Knipperle	Sauerwurm	6. 10., wenig Sauer-wurm	—	„	71,0	0,90
74	„ Theobalds-brunnen, mit-telhohe Lage	Ziemlich schwerer Lehm-boden	Gutedel	„	7. 10., etwas Sauer-wurm und Lederbeeren	—	„	67,0	0,75
75	„ Rosenberg	Granitboden	Traminer	—	29. 9., gesund	—	„	61,5	1,45
76	„ Alt Clor	Sandiger Lehm-boden	Großer Rauschling	—	27. 9., Fäulnis	—	„	78,5	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	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oelsie)	Freie Säuren (g in 100 cem)
77	Kienzheim, Ackergut	Sandiger Lehm- boden, Talsohle	Sylvaner, Ries- ling, Elbling	—	29. 9., Trauben- fäulnis	—	Weiß	53,0	1,34
78	Kaysersberg, Hinterstadt	Sandiger Lehm- boden	Großer Räuschling	—	1. 10., Trauben- fäulnis	—	„	65,0	1,54
79	„ Schloßberg	Sandboden	„	—	5. 10., Trauben- fäulnis	—	„	64,0	1,31
80	Bennweiler, Geretsfeld	Tonboden	Gutedel	—	1. 10., gesund	—	„	64,5	0,84
81	Mittelweiler, Buxberg	Leichter Boden	Knipperle	—	4. 10., edelfaul	—	„	45,5	1,38
82	„ Berg	Sandboden	Portugieser	—	29. 9., gesund	—	Rot	58,3	0,78
83	„ Boosacker	Schwerer Grundboden	Knipperle	—	1. 10., ziemlich faul	—	Weiß	44,3	1,42
84	„ Pfoeller	„	Gutedel, veredelt auf Riparia	—	2. 10., ganz gesund	—	„	54,8	1,25
85	„ Hagel	Grundboden	Gemischter Satz, vorwiegend Gutedel	—	4. 10., ziemlich faul	—	„	52,8	0,92
86	„ Kibrig	Grundboden mit Sandstein im Untergrund	Grauburgunder	—	5. 10., Fäulnis	—	„	72,3	1,04
87	„ Gartengut	Leichter Boden, Untergrund, Sandstein	Gutedel	—	„	—	„	57,3	0,95
88	„ Mattenschlupf	Wiesenboden	„	—	6. 10., Fäulnis	—	„	57,7	0,98
89	„ Weißhans, Halbhügel	Schwerer Lettenboden	„	—	1. 10., Fäulnis	—	„	53,0	1,06
90	Beblenheim, Hügel Gritt	Lettiger Kalkboden	„	—	5. 10., etwas Fäulnis	—	„	69,0	0,92
91	„ Rappoltswai- lerweg, Mittell.	Kalkboden	Elbling	—	6. 10., Fäulnis	—	„	61,0	1,15
92	„ Bennweierer Weg, sehr gute Lage	Schwerer Kalkboden	Gutedel	—	1. 10., Sauerwurm- fäule	—	„	71,0	1,05
93	„ Glockemer, geringe, ebene Lage	Leichter Boden, Kalk und Stein	Großer Räuschling, Gutedel	—	2. 10.	—	„	60,0	1,01
94	Zellenberg, Grafenhügel	Schwerer Lettenboden	Roter Burgunder	—	—	—	Rot	59,3	1,00
95	Reichenweiler, Engelkritt	Mittelschwerer Boden	Gutedel	—	28. 9., Wurmfäule	—	Weiß	57,0	1,15
96	„ Schoenenburg	Mittelschwerer Gipsboden	Muskateller	—	5. 10., 50% Fäulnis	—	„	55,8	1,09
97	„ „	Schwerer Grund- boden, Unterlage Gips und Letten	Riesling	—	6. 10., etwas Fäulnis	—	„	66,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade, Hehle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
98	Reichenweier, Kragenbühl	Grundboden	Gutedel	—	7. 10., gesund	—	Weiß	60,5	1,26
99	„ Kienzheimer Weg	Schwerer Sandboden	Riesling	—	2. 10., gesund	—	„	51,0	1,48
100	„ Hardt	Sandboden	Gutedel	—	29. 9., etwas Fäulnis	—	„	61,6	1,09
101	„ Brümmel	Zieml. schwerer Boden	Knipperle	—	29. 9., sehr faul	—	„	55,1	1,48
102	„ Espiel	Grober Sandboden	Gutedel	—	9. 10., gesund	—	„	55,6	1,28
103	„ Kienzheimer Weg, Berglage	Granitsandboden	„	—	30. 9., 50% Fäulnis	—	„	62,5	1,11
104	„ „	„	„	—	1. 10., etwas Fäulnis	—	„	58,0	1,00
105	„ Torgut, gute Lage	„	„	—	4. 10., gesund	—	„	61,0	1,08
106	„ Schauenburg	Gips- und Lettenboden	Riesling	—	7. 10., gesund	—	„	68,0	1,28
107	„ Weißengrund	Schwerer Tonboden	Gutedel	Sauerwurm	1. 10., Wurm fäule	—	„	62,5	0,92
108	„ Kobelsberg	Sandboden mit tonhaltigem Untergrund	Knipperle	„	6. 10., Wurm fäule	—	„	60,5	1,07
109	„ Schönenburg	Sandiger Tonboden	Sylvaner	Sauerwurm	6. 10., Wurm fäule	—	„	58,0	0,93
110	„ Pflostik	Guter Sandboden	Traminer	„	8. 10., viel Wurm f.	—	„	67,5	1,13
111	„ Hagenau	Sandiger Lehm	Gutedel	—	29. 9., ziemlich viel Fäulnis	—	„	69,7	0,98
112	„ Boxgut	Sandboden	Knipperle	—	2. 10., angefault	—	„	54,7	1,13
113	„ Schönenburg	Kalkhaltiger Tonboden	Riesling	—	7. 10., zum Teil faul	—	„	65,5	1,17
114	„ Stumpf	Schwerer Keuperboden	Sylvaner	—	7. 10., gesund	—	„	62,7	1,16
115	„ „	„	Muskateller	—	„	—	„	61,2	1,25
116	„ Müllerle	Gneisboden	Gutedel	—	8. 10., gesund	—	„	58,4	1,16
117	„ Lederbaum	Lehmboden	„	—	29. 9., Fäulnis	—	„	59,2	0,94
118	„ Ober Weifengrund	Tonboden	„	—	„	—	„	64,2	0,97
119	„ Vorderer Kienzheimerweg	Sandiger Lehm-boden	„	—	2. 10., Fäulnis	—	„	58,7	0,93
120	„ Engelkritt	Lehmboden	„	—	3. 10., Fäulnis	—	„	55,2	1,15
121	„ Brückel	Lettenboden	„	—	8. 10., etw. Fäulnis	—	„	71,0	0,92

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade östliche)	Freie Säuren (g in 100 cem)
122	Reichenweier, Brückel	Lettenboden	Riesling	—	8. 10., Wurmfaule	—	Weiß	66,0	1,22
123	„ Weißengrund	Schwerer Boden	Gutedel	Sauerwurm	6. 10., Wurmfaule	—	„	53,5	0,89
124	„ Lederbaum und Streng	„	„	„	„	—	„	61,0	0,87
125	„ Biert	Ziemi. schwerer Grundboden	„	—	30. 9., etw. Fäulnis	—	„	48,5	0,67
126	Humaweier, Kirchberg	Schwerer Kalkboden, Lettenunterlage	„	—	4. 10., etw. Fäulnis	—	„	63,0	0,86
127	„ Grün	Grober Sandboden m. Lettenuntergrund	„	Sauerwurm	7. 10., Wurmfaule	—	„	63,2	0,89
128	„ Bühl	Schwerer Boden	„	„	8. 10., Wurmfaule	—	„	65,7	0,99
129	„ Helfand	Leichter Grundboden	„	—	28. 9., sehr faul	—	„	61,0	1,08
130	„ Rittloch	Schwerer Boden	„	—	7. 10., Fäulnis	—	„	48,0	0,98
131	„ Dorfgut	Schwerer Lettenboden	„	—	8. 10., Fäulnis	—	„	52,0	0,96
132	„ Mühlforst	„	„	Sauerwurm	20. 9., Wurmfaule	—	„	58,0	1,24
133	Rappoltsweier, Turnert	Ziemi. schwerer Boden mit Tonunterlage	„	—	24. 9.	—	„	62,7	1,17
134	„ Streng	Grundboden	Gemischter Satz	—	26. 9.	—	„	57,5	1,24
135	„ Trottacker	Schwerer Boden	Gutedel, Sylvaner	—	29. 9.	—	„	68,0	0,86
136	„ Hagenau	„	Gemischter Satz	—	2. 10.	—	„	71,5	1,24
137	„ Käferkopf	Schwarzer Grundboden mit Kalk	Gutedel	—	6. 10., wenig Fäulnis	—	„	58,5	1,03
138	„ Gans	„	Riesling	—	7. 10., wenig Fäulnis	—	„	61,5	1,04
139	„ Geisberg	—	„	—	13. 10., wenig Fäulnis	—	„	80,0	1,06
140	„ Käferkopf	—	Roter Traminer	—	13. 10., etwas faul	—	„	79,0	0,66
141	„ „	Feuerstein und Lehm Boden	Traminer	—	5. 10.	—	„	75,1	1,03
142	„ Turnert	Schwerer Grund	Gemischter Satz	—	5. 10., Fäulnis	—	„	65,8	1,02
143	„ —	„	„	—	7. 10., Fäulnis	—	„	47,0	1,41
144	„ Forst	Leichter Grundboden	Gutedel	Wurm	8. 10., Wurmfaule	—	„	69,7	0,86
145	„ Großberg	Mittelschwerer Grund	„	—	1. 10., Wurmfaule	—	„	55,8	1,11

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade be Hale)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
146	Rappoltweiler, Liebau	Leichter Grundboden	Gutedel	Sauerwurm	28. 10., Wurmfäule	—	Weiß	60,5	1,09
147	„ Roselack	Mittelschwerer Grundboden	„	„	29. 1., Wurmfäule	—	„	62,6	1,11
148	„ Lander	Leichter Grundboden	Zwicker	„	7. 10., Wurmfäule	—	„	65,7	0,98
149	„ Dusenbach	„	„	„	6. 10., Wurmfäule	—	„	70,3	0,89
150	„ Gans	Grundboden	Gutedel	„	4. 10., Wurmfäule	—	„	62,0	1,05
151	„ Hagenau	Steinboden	Riesling	—	4. 10., Fäulnis	—	„	53,1	1,08
152	„ Osterberg	Grundboden mit Lettenboden	Gutedel, Knipperle, Elbling, Riesling	—	5. 10., Fäulnis	—	„	62,5	0,82
153	„ Spiegel	Leichter Grundboden, etwas steinig	Gutedel, Knipperle	—	8. 10., Fäulnis	—	„	61,4	0,95
154	„ Rothenberg	Lehm Boden	„	—	9. 10., Fäulnis	—	„	61,2	0,93
155	St. Pilt, Silbergrube	Schwerer Boden	Elbling	—	29. 9., etwas faul	—	„	50,0	1,42
156	„ Schaflager	Sandboden	Knipperle	—	1. 10., etwas faul	—	„	63,0	1,13
157	„ Rott	„	Rot. Burgunder	—	4. 10., gesund	—	Rot	62,5	1,10
158	„ Schlittweg	Mittelschwerer Boden	Gutedel	—	6. 10., etwas faul	—	Weiß	63,0	1,09
<b>Weinbauggebiet Unter-Elsaß.</b>									
159	Dambach, verschiedene Lagen	—	Knipperle	—	24. 9., Fäulnis	—	Weiß	63,7	1,12
160	„ Gieselgesetz	—	Knipperle und Putzscheere	—	25. 9., Fäulnis	—	„	60,2	1,12
161	„ Neuendorf	—	Knipperle	—	„	—	„	48,2	1,35
162	„ Rudenberg	—	Gemischter Satz	—	27. 9., Fäulnis	—	„	59,0	0,91
163	„ Frauenberg	—	Knipperle und teilweise Gutedel	—	28. 9., angefault	—	„	62,2	1,23
164	„ Kalkstahl	—	Knipperle	—	1. 10., angefault	—	„	55,2	1,32
165	„ Blettig	—	Elbling und Knipperle	—	4. 10., angefault	—	„	57,2	1,50
166	Nothalten, verschiedene Lagen	—	Meistens Elbling und Sylvaner	—	5. 10., angefault	—	„	60,0	1,14
167	Eichhofen, Mönchberg, hohe Lage u. Barr, Alt Rittenay	Kies- u. Lehm-boden	Gemischter Satz: Riesling, Elbling, Gewürztraminer und Grauburgunder	—	4. 10., ziemlich gesund	—	„	62,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
168	Mittelbergheim, Steg, tiefe Lage	Sandboden	Elbling	—	2. 10., 30% Fäulnis	—	Weiß	58,0	1,27
169	„ Dorf, mittlere Lage	Kalkboden	Grauburgunder	—	4. 10., zieml. gesund u. zieml. reif	—	„	71,5	1,34
170	„ Stein, mittlere Lage	„	Trollinger	—	6. 10., Fäulnis	—	Rot	58,0	1,39
171	„ Blitt	Kalkiger Kieselboden	Elbling	Sauerwurm	1. 10., sehr viel Sauerwurmfäule	—	Weiß	56,1	1,53
172	„ Rittenay	Lehmiger Kieselboden	Riesling	„	3. 10., Sauerwurmfäule	—	„	57,6	1,39
173	„ Stiegel	Lehmboden	Elbling, Sylvaner	„	4. 10., Sauerwurmfäule	—	„	57,5	1,45
174	„ Pfoeller	Schwerer Tonboden	Sylvaner	—	5. 10., etwas Fäule	—	„	62,1	1,21
175	„ Brandluft	Kalkiger Lehmboden	Riesling und Sylvaner	—	6. 10., reif aber viele eingetrocknete u. faule Beeren	—	„	65,6	1,10
176	„ Stein	Lehmiger Kalkboden	Blauer Trollinger	—	7. 10., fast reif aber faul	—	Rot	49,0	1,25
177	„ Kreis, mittlere Lage	Schwerer Boden	Sylvaner	—	30. 9., faul und teilweise unreif	—	Weiß	60,0	1,11
178	„ Berg, etwas höhere Lage	Schwerer Boden mit Kalk	Sylvaner und Elbling	—	30. 9., faul, zieml. reif	—	„	57,5	1,16
179	„ Brandluft	Sandboden	Sylvaner	—	1. 10., faul, viel gedörrt	—	„	56,5	1,68
180	„ Zozenberg	Kalkboden	„	—	„	—	„	65,5	1,71
181	Barr, Steige	Kalkartiger Tonboden	Traminer	Sauerwurm	12. 10., sehr viel Sauerwurmfäule, unreif	—	„	69,4	1,03
182	„ Bubenbach, Berglage	Tiefgründiger Tonboden	Sylvaner	„	5. 10., 25% Wurmf.	—	„	62,0	1,03
183	„ „	„	Gewürztraminer	„	„	—	„	61,5	0,99
184	„ „	„	Riesling	„	6. 10., 25% Wurmf.	—	„	64,0	1,47
185	Gertweiler, verschiedene Feldlagen	Leichter Lehmboden	Gemischter Satz, Sylvaner, Elbling, Knipperle, Gutedel	Sauerwurm	7. 10., 50–75% sauerwurmfaul, unreif	—	„	56,0	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)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Ochsle)	Freie Säuren (g in 100 cem)
186	Gertweiler, oberes Looh	Schwerer bündiger Boden	Sylvaner mit etwas Riesling	Sauerwurm	8. 10., 50–75% sauerwurmfaul, unreif	—	Weiß	58,5	1,02
187	Goxweiler, Oberaue	Lehmboden	Putzscheere	—	1. 10., starke Fäuln.	—	„	40,0	1,29
188	„ Burand	Schwerer Tonboden	Elbling	—	4. 10., starke Fäuln.	—	„	40,0	1,33
189	„ Kübelsholz	Schwerer Ton- und Sandboden	Knipperle und Burgunder	—	5. 10., starke Fäuln.	—	„	58,0	1,24
190	„ Mittelberg	Schwerer Lettenboden	Burgunder	—	8. 10., starke Fäuln.	—	„	61,0	1,12
191	„ gehauen Holz und Kreuzgäß	Strenger Tonboden	Weißburgunder	Sauerwurm	4. 10., starke Sauerwurmfäule	—	„	51,8	1,49
192	Oberehnheim, Immerscher Berg	Muschelkalk	Portugieser	„	1. 10., starke Sauerwurmfäule	—	„	74,8	1,02
193	„ „	„	Sylvaner	—	5. 10., ziemi. gesund	—	„	61,3	1,07
194	„ Tongrube	Kalkboden	„	—	6. 10., Fäulnis	—	„	63,5	0,84
195	„ Lohmühlberg	„	Blauer Elbling	—	12. 10., Fäulnis	—	„	62,0	1,27
196	„ Altan	„	Riesling	—	15. 10., mäßige Fäulnis	—	„	72,0	0,78
197	„ „	„	Gewürztraminer	—	17. 10., gesund	—	„	85,0	0,55
198	Kolbsheim, Schloß Rebbberg	Schwerer Lettenboden	Gutedel	—	9. 10., zur Hälfte faul	—	„	69,5	0,92
199	„ Hangert	Tiefgründiger humoser Lehm- boden	Blauer Burgunder	—	11. 10., starke Fäuln.	—	Rot	62,0	1,23
200	Wolxheim, Steingrube	Schwerer steiniger Ton- boden	Riesling	—	7. 10., zur Hälfte faul	—	Weiß	72,5	1,14
201	„ Osterlänge	Leichter Lehm- boden	Knipperle	—	5. 10., über die Hälfte faul	—	„	62,7	1,53
202	„ Obermühle	Schwerer Tonboden	Elbling	—	6. 10., fast ganz faul	—	„	67,7	0,98
203	„ Steingrube	Roter Sandsteinboden	Riesling	—	7. 10., ziemi. gesund	—	„	75,7	1,02
204	„ Weißgrube	Schwerer Tonboden	Gemischter Satz	—	8. 10., zur Hälfte faul	—	„	68,2	1,00
205	„ Laquiantstal	Schwerer Lettenboden	Zwicker, Elbling, Gutedel	Sauerwurm	28., 29. 9., starke Sauerwurmfäule	—	„	60,5	1,06

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Übelste)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
206	Wolxheim, Rotsteingrube	Rotsandsteinboden	Riesling, Sylvaner	Sauerwurm	30. 9. u. 1. 10., starke Sauerwurm-fäule	—	Weiß	65,0	1,18
207	„ Eremitage	Schwarzkalk	Traminer, Burgunder, Velteliner	—	29. 30. 9., etwas angefault	—	„	76,0	0,86
208	Fürdenheim, versch. Lagen	Schwerer Tonboden	Sylvaner, Knipperle und Heunisch	—	6. 10., Fäulnis	—	„	53,6	1,38
209	Gimbrett, Blauer Berg, Steinacker u. Rotacker	Gips und Kreide, schwerer Ton	Gelb. Knipperle, Sylvaner und Heunisch	—	5. 10., starke Fäuln.	—	„	65,6	1,35
210	Mittelhausen, Tannenhag	Schwerer Tonboden	Grüner Sylvaner	—	7. 10., Fäulnis	—	„	61,6	1,31
211	„ Lisbehl	„	Heunisch	—	9. 10., Fäulnis	—	„	51,6	1,50
212	Brülingen, Vigneurt	Mergel	Gamay	—	14. 10., viel Fäule	—	Rot	48,7	1,37
213	„ Rames	„	„	—	18. 10., wenig Fäule	—	„	54,5	1,39
214	„ Bois blanc	„	„	—	7. 11., keine Fäule	—	„	38,8	2,08
215	Bourdonnaye	Lehmiger, schwerer Boden	Sylvaner	Sauerwurm	9. 10., 30% Sauerwurm-fäule, Rohfäule	—	Weiß	52,0	1,54
216	St. Ruffine	Tonboden	Gemischter Satz	—	30. 9., etwas Rohf.	—	„	58,6	1,42
217	Longeville	—	„	—	10. 10., etwas Rohfäule, unreif	—	„	58,0	1,05
218	Scy	Lehmboden	„	—	1. 10., etwas Rohf.	—	„	56,0	1,25
219	„	„	„	—	4. 10., etwas Rohf.	—	„	66,0	1,02
220	„	—	Riesling, veredelt auf Amerikaner	—	12. 10., gesund	—	„	52,0	0,94
221	Sierck, Altenberg	—	Elbling	—	12., 14. 10., gesund	—	„	42,0	1,51

### B. Unter-Elsaß.

Bericht des chemischen Laboratoriums des Kaiserl. Polizei-Präsidiums  
Straßburg. Prof. Dr. Amthor und Dr. P. Kraus.

Beim Schnitt der Reben im Frühjahr 1909 wurde zwar festgestellt, daß das Holz im ganzen und großen gut ausgereift war, daß aber viele Stöcke durch den Winterfrost Not gelitten hatten.

Bis Ende April herrschte günstiges, warmes Wetter, dann aber setzten Kälte und Schneegestöber ein und dauerten bis gegen den 10. Mai an. Die zweite Hälfte des Juni brachte wieder Kälte und Regen, sowie Nebel, welche ungünstige Witterung bis zum 10. Juli anhielt. Die Blüte verlief infolgedessen sehr schlecht, so daß selbst die Hoffnungen auf einen mittleren Herbst schwanden. Der August war zwar warm, allein im September stellten sich gleich zu Anfang wieder Regen und Kälte ein, weshalb die Trauben stark zu faulen begannen, wodurch der an und für sich schon geringe Herbst nur noch mehr beeinträchtigt wurde. Auch der Sauerwurm trat in vielen Gegenden massenhaft auf, weshalb in einzelnen Gemarkungen kaum gesunde Trauben anzutreffen waren.

Etwas günstiger lagen die Verhältnisse in Lothringen. Dasselbst war der Ertrag in manchen Gemarkungen zwar ebenfalls gering, im Durchschnitt aber immerhin noch einigermaßen zufriedenstellend. Auch in Lothringen zeigte sich übrigens Fäulnis und der Reifezustand war ungleich.

Wegen des rasch voranschreitenden Faulens mußte in den meisten Landesteilen mit dem Herbst begonnen werden, noch ehe die Trauben ausgereift waren. So z. B. eröffnete Dambach am 24. September die Lese. Im Oberelsaß war dieselbe am 27. September fast allgemein im Gang und am 10. Oktober sah beinahe das ganze Land den Herbst beendet.

Die Vernichtung des Ertrags war das Werk von Sauerwurm und Fäulnis, während sowohl Oidium als auch Peronospora weniger stark auftraten und manche Gemarkungen ganz verschonten.

Die Qualität war äußerst gering und das Mostgewicht sank vielfach unter 50<sup>o</sup> Öchsle.

Die gesamte Mosternte betrug annähernd 436 600 hl. Davon lieferten das Oberelsaß ungefähr 159 300 hl, das Unterelsaß 174 300 hl und Lothringen 103 000 hl.

Den kläglichsten Ertrag hatte wohl das Weilertal im Unterelsaß zu verzeichnen. Nach einer Zusammenstellung im Schlettstadter Tageblatt betrug die daselbst erzielte Weinmenge in Hektolitern

	1908	1909
Erlenbach	9000	600
Maisengott	5000	200
Breitenbach	5000	50
Triembach	4000	500
Petersholz-Hohewarth	3500	750



Weiler	2000	100
St. Martin	2000	100
St. Moritz	1250	100
Neukirch	1500	20
Hirtzelbach	200	10
Bassenberg	750	20
Thannweiler	500	100
Diefenbach	400	20

Die Preise bewegten sich im Unterelsaß von 30 bis 35 Mark pro Hektoliter und waren im Durchschnitt um 1 Mark höher wie im Vorjahre.

Infolge großer Nachfrage waren im Monat März die Weinvorräte fast überall aufgekauft.

**Moste 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 eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Öchsle), korrigiert	Freie Säuren (g in 100 ccm)
1	Erlenbach, Steinacker	Leichter Schieferboden, Stalldünger	Burger	Peronospora, 2 mal gespritzt	11. 10., ziemlich reif, teilweise faul	Frost und anhaltendes Regenwetter während der Blüte	Weiß	61	1,38
2	„ Augenbühl	Lehm, Stalldünger	Knipperle	„	9. 10., unreif, hart, faul	„	„	57,5	1,32
3	Triembach, Krieger	Schwerer Boden, frisch gedüngt	Burger	Sauerwurm, Fäulnis, keine	11. 10., viele Trauben faul und unreif	„	„	49	1,52
4	„ „	„	„	„	„	„	„	49	1,38
5	Scherweiler, Gernertsweg	— Stallmist	„	Keine	30. 9., Trauben reif, etwas Fäulnis	—	„	44,5	1,42
6	Kinzheim, Guldental (Berglage)	Schwerer Lehm Boden, Stalldünger	„	Traubenwickler, Fäulnis, gespritzt und geschwefelt	1. 10., ziemlich reif, stark angefault	„	„	60	1,24
7	„ Kastenholzerweg	Sandiger, ziemlich schwerer Lehm Boden, Stalldünger	Burger, Kiesling, Knipperle	„	29. 9., ziemlich reif, Knipperle sehr stark faul, zum Teil eingetrockn.	—	„	67	1,16
8	„	—	—	—	—	—	„	62	0,99
9	„	—	—	—	—	—	„	53,8	0,86
10	Schlettstadt, Lohmühle	Sandiger Boden, Stalldünger	Burger und etwas Knipperle	Peronospora, Sauerwurm, 2 mal gespritzt und geschwefelt	28. 9., teilweise unreif und faul	Frost	„	46,5	1,26
11	„ Galgenfeld	„	Burger	„	29. 9., teilweise unreif und faul	„	„	41,6	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 Ochsle), korrigiert	Freie Säuren (g in 100 cem)
12	Dambach	—	—	—	—	—	Weiß	63,5	1,27
13	„	—	—	—	—	—	„	48	1,32
14	„ Frauenberg	Sandboden, Kuhdünger	Knipperle	Sauerwurm, keine	25. 9. bis 5. 10., Trauben meist unreif	Naßkaltes Wetter	„	63	1,14
15	„ Blattig	Lehmboden, Kuhdünger	Burger	„	„	„	„	48	1,25
16	Kestenhholz, Geschlag	Etw. kiesiger Boden, 1908 Stalldünger	Burger und Knipperle	Etw. Peronospora, 2mal gespritzt	5. 10., teilweise unreif und gefault	—	„	62	1,16
17	„ Meisenberg	Sandboden, 1907 Stalldünger	Burger, Knipperle, Riesling	„	5. 10., reif u. teilweise faul	—	„	62	0,96
18	Epfig, Rehgüssel	Schwerer Lehmboden, 1907 gedüngt	Sylvaner, Knipperle	Peronospora, stark Sauerw., 3mal gespritzt, 3mal geschwefelt.	4. 10., unreif und teilweise faul	Kälte, Regen	„	62	1,29
19	Epfig, Burgweg u. Feldscheid	Schwerer u. Kiesboden, teilweise 1908 gedüngt	Burger	Peronospora und viel Sauerwurm, 2mal gespritzt und geschwefelt	2. 10., Trauben unreif und teilweise gefault	Kaltes, regnerisches Wetter	„	50	1,40
20	Andlau, Pflänzer	Humöser Boden, Stalldünger	Vorherrsch. Grünedel	Sauerwurm, gespritzt und geschwefelt	28. 9., fast reif, teilw. faul	Frost und Regen	„	51,7	1,07
21	„ Appelsbach	Schieferboden, Stalldünger	Vorherrsch. Knipperle	Weniger Sauerwurm, gespritzt	30. 9., fast reif, weniger faul	„	„	43,9	1,08
22	Barr, Rippelsholz, Pflonk	Kalkboden, Stalldünger	Knipperle, Sylvaner	Peronospora, Oidium, Sauerw., gespritzt und geschwefelt	5. u. 6. 10., teilweise unreif und angefault	„	„	48,5	1,57
23	„ Günsbrönnel	Lehmhaltig. Kalkboden, frisch ged. m. Stalldünger	Riesling	Keine, 3mal gespritzt, 3mal geschwefelt	9. 10., notreif u. stark gefault	Übermäßig Regen und Kälte	„	65	1,08
24	Heiligenstein, Wolfshaus u. Weinberg	—	Knipperle u. Grünedel	Heu- und Sauerwurm, geschwefelt und gespritzt	1. 10., unreif und faul	„	„	43,8	1,29
25	„ Zwischgass	Lehmboden	„	„	„	„	„	42,8	1,53
26	Gertweiler, Heide, Spieß, Gutbrod, Hintere Mühle, Eichreben, Lurtz, Hintere Kirch u. Heiligenbrunnen <sup>1)</sup>	Schwerer Lehmboden, gut gedüngt mit Stalldünger	Vorwiegend Klevner, Burger, Chasselas	Peronospora, 3mal gespritzt, 1mal geschwefelt	27. u. 28. 9., starke Fäulnis	„	„	52	1,29
27	Bühl und Aue	Schwerer Lehmboden	Viele Sorten	„	29. 9., stark angefault und unreif	„	„	51	1,43

<sup>1)</sup> Ertrag kaum 500 Liter vom Hektar.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Ochsle), korrigiert	Freie Säuren (g in 100 cem)
28	Zellweiler <sup>1)</sup> , Gespif	Steinboden	Gemeinburger	Peronospora und Sauerwurm, 2 mal stark gespritzt	27. 9.	—	Weiß	52	1,41
29	„ Hambacher <sup>1)</sup>	Starker Lehm Boden	„	„	29. 9.	—	„	49	1,40
30	Bischofsheim, Untere Frau-reben	Letten, mit Stallmist gut gedüngt	Gemein, weißer Burger	Etwas Peronospora, gespritzt und geschwefelt	8. 10., Trauben unreif	Viel Regen	„	56,5	1,40
31	„ Im Hottler	„	Sog. Tokayer Bischofsh. Lampert	„	8. 10., Trauben unreif und angefault	„	„	38	1,53
32	Rosheim, Unterer Altenberg	Stein- und Lehm Boden, gut gedüngt	Gemischt	Keine	7. 10., teilweise reif, nicht faul	—	„	55	1,20
33	„ Im Fleckstein	Kalksteinboden, mäßige Düng.	Riesling	„	„	—	„	64	1,46
34	Scharrachbergheim	Leichter Lehm Boden, Stalldünger	Knipperle	Sauerwurm	6. 10., unreif, teilweise gefault	—	„	51	1,31
35	Molsheim, Im Steinweg	Steinboden, vor 2 Jahren Stalldünger	Veltliner, Sylvaner, Oberländer	„	9. u. 10. 10., reif	—	„	69	1,10
36	Sulzbach, In der Heil	Kalksteinboden, gut gedüngt	Rhemelber, Burger, und Muskateller	Keine	6. 10., Trauben reif und gesund	—	„	60	1,19
37	„ Sulzbach, Am Scheeracker	Sandsteinboden, gute Düngung	Sylvaner und Gutedel (Stüßling)	Keine	6. 10., nur zum Teil reif, gesund	—	„	56,5	1,18
38	Wolxheim, Eich u. Altenberg	Lehm Boden, war ca. sechs Jahre mit Stalldünger gedüngt	Elbling, Sylvaner, Riesling	Sauerwurm stark, keine	4.—5. 10., ziemlich reif, teilweise stark angefault	—	„	62	0,77
39	„ Im Spanner, Weißgrub, Horn	Schwarz- und Weißkalk, vor etlichen Jahren Stalldünger	Riesling, Sylvaner, Muskateller	„	7.—9. 10., ziemlich reif, teilweise stark angefault	—	„	66,5	0,87
40	Marlenheim, Liesberg	Kalksteinboden, ungedüngt	Gemisch	Wenig Peronospora u. Oidium, 3 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	10. 10., nicht vollständig reif, teilweise gefault	Nafikalte Witterung	„	59	0,86
41	„ Zwischen Mauern	Nicht gedüngt	„	Keine, 2 mal gespritzt, 1 mal geschwefelt	13. 10., nicht vollständig reif, teilweise gefault	„	„	66	0,98

1) Ertrag im Durchschnitt keine 10 Hektoliter pro Hektar.

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit 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 Üchslé), korrigiert	Freie Säuren (g in 100 cem)
42	Wangen	—	—	—	—	—	Weiß	53	1,04
43	"	—	—	—	—	—	"	58	1,21
44	Weißenburg	—	—	—	—	—	"	61,4	1,20
45	Rott (Säuerling)	Lehmboden, mit Thomasmehlgedüngt	Sylvaner	Wenig Peronospora u. Oidium, gespritzt und geschwefelt	12. 10., unreif, nicht gefault	Nafkälte Witterung	"	58	1,10
46	" Katz	Letten, mittelmäßige Düngung mit Kuhmist und Thomasmehl	Elbling	Peronospora, Oidium, gespritzt und geschwefelt	"	"	"	56	1,42
47	Kleeberg, Kuchenbach	Schwerer Tonboden, Stalldünger	Sylvaner, Elbling, Malvasier, Schemper Milchtrauben	Peronospora, Oidium, Sauerwurm, 3 mal gespritzt, 2mal geschwefelt	14. 10., nur teilw. reif, wenig gefault	"	"	54	1,35
48	" Reifenberg	"	"	"	13. 10., nur teilweise reif u. z. T. gefault	"	"	55	1,33
49	" Oberhausbergen, Am Pfaffenberg	Lehmboden, Stalldünger	Offenburger	Keine, 3 mal gespritzt	29. 9., unreif, teilweise gefault	—	"	47,7	1,11
50	" "	—	"	"	"	—	"	47	1,11

### Anhang.

#### Weinmost-Ernte im Jahre 1909<sup>1)</sup>.

Entnommen aus „Vierteljahrshefte zur Statistik des Deutschen Reichs“, 1910, Erstes Heft (S. 207—213).

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 Ermittlung hinzu, so daß sich nunmehr auch der Gesamtwert der Mosternte feststellen ließ.

Bei der Neuregelung der Saatenstands-, Anbau- und Erntestatistik durch den Bundesratsbeschluß vom 19. Januar 1899 wurde indes angeordnet, daß nur die mit Reben bebaute Fläche im Juni jedes Jahres festgestellt — nach Vereinbarung mit

<sup>1)</sup> 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.

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 Ermittlungen genügenden Aufschluß geben könnten. Ein Teil der Weinbau treibenden Bundesstaaten setzte die Weinbaustatistik im ganzen Umfange weiter fort. Die Annahme, daß es möglich sein würde, genügende Angaben über die Weinmosternte in denjenigen Staaten und Landesteilen, für welche Mosterträge staatlicherseits nicht mehr ermittelt wurden, von privater Seite — dem Deutschen Weinbau-Vereine — zu erlangen, erwies sich jedoch als unzutreffend. Es wurde deshalb auf der Konferenz der amtlichen Statistiker in Schandau im Juni 1901 „die Einrichtung einer Berichterstattung durch Sachverständige der Weinbau-Gemeinden über Menge und Wert der Mosternte“ zur Sprache gebracht. Das Bedürfnis der Herstellung einer einheitlichen Statistik der Mosternte wurde allseitig anerkannt; die Erhebung oder die Mitwirkung bei der Erhebung durch Sachverständige sei wünschenswert, die Festsetzung des Erhebungstermins und der Mindestgrenze für die Bestimmung zur Weinbau-Berichtsgemeinde sei den Einzelstaaten zu überlassen. Jedenfalls sei die Mindestfläche für die Bestimmung zur „Weinbau-Gemeinde“ so zu wählen, daß mit der Rebfläche der Weinbau-Berichtsgemeinden mindestens 75 v. H. der gesamten Rebfläche des betreffenden Staates erfaßt würden. Das Ergebnis in den Berichtsgemeinden solle zu einer Schätzung für den Rest der Rebfläche benutzt werden.

Nachdem die in diesem Sinne gemachten Vorschläge zur Herstellung einer Mosternte-Statistik bei den hauptsächlich Weinbau treibenden Staaten Preußen, Bayern, Württemberg, Baden, Hessen und Elsaß-Lothringen Zustimmung gefunden hatten, wurden diese Staaten durch den Herrn Reichskanzler unter dem 10. Juli 1902 ersucht, die Nachweisungen über die Mosternten fortan, erstmalig für das Jahr 1902, bis zum 1. Februar des auf das Erntejahr folgenden Jahres dem Kaiserlichen Statistischen Amte zu übersenden. — Seit dem Jahre 1908 sind die am Weinbaue hauptsächlich beteiligten Bundesstaaten übereingekommen, die Weinmoststatistik durch Erhebungen über die Anbaufläche, den Mostertrag und dessen Wert, getrennt nach Weißwein, Rotwein und vorkommendenfalls nach gemischtem Weine (Schillerwein, Bleichert usw.) zu ergänzen und, unter Aufgabe der Darstellung nach politischen Gebieten, nach natürlichen Weinbaugebieten zu veröffentlichen.

Von den genannten Staaten ist, wie die nachstehende Tabelle ergibt, über eine in 2041 „Weinbau-Gemeinden“ im Ertrage stehende Rebfläche von zusammen 106194 ha berichtet worden, d. i. über 92,6 v. H. der gesamten im Ertrage stehenden Rebfläche des Reichs. Für Preußen sind 240 Weinbau-Gemeinden mit mindestens 20 ha Rebfläche = 86,9 v. H., für Bayern 422 mit mindestens 5 ha = 97,6 v. H., für Baden 376 mit mindestens 5 ha (oder noch geringerer Anbaufläche, sofern in der betreffenden Gemeinde eine besonders bekannte Weinsorte gebaut wird) = 89,5 v. H., für Elsaß-Lothringen 311 mit (seit 1908) mindestens 20 ha = 87,3 v. H. der gesamten im Ertrage stehenden Rebfläche nachgewiesen. In Württemberg ist in 477 Weinbau-Gemeinden, in Hessen in 215 der Ertrag des gesamten im Ertrage stehenden Reblandes erhoben worden. Der Ertrag an Weinmost beläuft sich für das Rebgelände

Tabelle  
Weinmost-Ernte

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau- Ge- meinden	Im Ertrage stehende Rebfläche	Weinmost-Ernte		Geldwert	Durch- schnitt- licher Preis für 1 hl Most
			Ertrag	Durch- schnitt- licher Hektar- ertrag		
1	2	3	4	5	6	7
Reg.-Bez. Frankfurt, Posen und Liegnitz						
Weißwein . . . . .		532,2	1 335	2,5	40 675	30,5
Rotwein . . . . .		577,0	1 330	2,3	39 985	30,1
Zusammen	15	1 109,2	2 665	2,4	80 660	30,3
Reg.-Bez. Potsdam und Kreis Schweinitz						
Weißwein . . . . .		34,0	69	2,0	2 700	39,1
Rotwein . . . . .		43,0	112	2,6	3 776	33,7
Zusammen	2	77,0	181	2,4	6 476	35,8
Saale- und Unstrutgebiete						
Weißwein . . . . .		199,8	394	2,0	10 036	25,5
Rotwein . . . . .		21,3	78	3,7	3 505	44,9
Zusammen	7	221,1	472	2,1	13 541	28,7
Maingebiet						
Weißwein . . . . .		76,0	867	11,4	38 333	44,3
Rotwein . . . . .		2,0	96	48,0	3 264	34,0
Zusammen	2	78,0	963	12,3	41 647	43,2
Rheingau . . . . .						
Weißwein . . . . .		2 129,4	31 159	14,6	2 061 784	66,2
Rotwein . . . . .		33,7	213	6,3	18 477	86,7
Zusammen	20	2 163,1	31 372	14,5	2 080 261	66,3
Rheingebiet ausschl. des Rheingaus						
Weißwein . . . . .		1 740,4	22 394	12,9	916 138	40,9
Rotwein . . . . .		297,9	1 346	4,5	64 001	47,5
Zusammen	36	2 038,3	23 740	11,6	980 139	41,3
Nahegebiet						
Weißwein . . . . .		2 778,9	44 707	16,1	1 661 482	37,2
Rotwein . . . . .		31,4	519	16,5	17 455	33,6
Zusammen	43	2 810,3	45 226	16,1	1 678 937	37,1
Mosel-, Saar- u. Ruwergelände						
Weißwein . . . . .		6 061,7	165 495	27,3	8 648 841	52,3
Rotwein . . . . .		1,6	20	12,5	916	45,8
Zusammen	104	6 063,3	165 515	27,3	8 649 757	52,3
Ahrgebiet						
Weißwein . . . . .		40,8	308	7,5	12 810	41,6
Rotwein . . . . .		673,0	5 705	8,5	310 984	54,5
Zusammen	10	713,8	6 013	8,4	323 794	53,8
Lahngebiet						
Weißwein . . . . .		—	—	—	—	—
Rotwein . . . . .		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
Übriges Preußen						
Weißwein . . . . .		20,0	80	4,0	2 400	30,0
Rotwein . . . . .		—	—	—	—	—
Zusammen	1	20,0	80	4,0	2 400	30,0
Königreich Preußen						
Weißwein . . . . .		13 613,2	266 808	19,6	13 395 249	50,2
Rotwein . . . . .		1 680,9	9 419	5,6	462 363	49,1
Zusammen	240	15 294,1	276 227	18,1	13 857 612	50,2

I.  
im Jahre 1909.

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden						
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte		Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Geschätzter Geldwert M	Rebfläche (Sp. 3 + 8) ha	Most-ertrag (Sp. 4 + 10) hl	Durchschnittlicher Hektar-ertrag hl	Geldwert (Sp. 6 + 12) M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Durchschnittlicher Geld-ertrag von 1 ha Rebfläche M	
	ha	Durchschnittlicher Hektar-ertrag hl									Ertrag hl
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
202,0	2,5	505	30,5	15 403	734,2	1 840	2,5	56 078	30,5	76	
276,8	2,3	637	30,1	19 174	853,8	1 967	2,3	59 159	30,1	69	
478,8	2,4	1 142	30,3	34 577	1 588,0	3 807	2,4	115 237	30,3	73	
6,0	2,0	12	39,1	469	40,0	81	2,0	3 169	39,1	79	
19,0	2,6	49	33,7	1 651	62,0	161	2,6	5 427	33,7	88	
25,0	2,4	61	34,8	2 120	102,0	242	2,4	8 596	35,5	84	
105,2	2,0	210	25,5	5 355	305,0	604	2,0	15 391	25,5	50	
31,7	3,7	117	44,9	5 253	53,0	195	3,7	8 758	44,9	165	
136,9	2,4	327	32,4	10 608	358,0	799	2,2	24 149	30,2	67	
128,0	11,4	1 459	44,3	64 634	204,0	2 326	11,4	103 017	44,3	505	
3,0	48,0	144	34,0	4 896	5,0	240	48,0	8 160	34,0	1 632	
131,0	12,2	1 603	43,4	69 530	209,0	2 566	12,3	111 177	43,3	532	
17,2	14,6	251	66,2	16 616	2 146,6	31 410	14,6	2 078 400	66,2	968	
—	—	—	—	—	33 7	213	6,3	18 477	86,7	548	
17,2	14,6	251	66,2	16 616	2 180,3	31 623	14,5	2 096 877	66,3	962	
310,9	12,9	4 011	40,9	164 050	2 051,3	26 405	12,9	1 080 188	40,9	527	
84,7	4,5	381	47,5	18 098	382,6	1 727	4,5	82 099	47,5	215	
395,6	11,1	4 392	41,5	182 148	2 433,9	28 132	11,6	1 162 287	41,3	478	
251,1	16,1	4 043	37,2	150 400	3 030,0	48 750	16,1	1 811 882	37,2	598	
6,6	16,5	109	33,6	3 662	38,0	628	16,5	21 117	33,6	556	
257,7	16,1	4 152	37,1	154 062	3 068,0	49 378	16,1	1 832 999	37,1	597	
730,3	27,3	19 937	52,3	1 042 705	6 792,0	185 432	27,3	9 691 546	52,3	1 427	
2,3	12,5	29	45,8	1 328	3,9	49	12,5	2 244	45,8	575	
732,6	27,3	19 966	52,3	1 044 033	6 795,9	185 481	27,3	9 693 790	52,3	1 426	
23,5	7,5	176	41,6	7 322	64,3	484	7,5	20 132	41,6	313	
56,8	8,5	433	54,5	26 324	729,8	6 188	8,5	337 308	54,5	462	
80,3	8,2	659	51,1	33 646	794,1	6 672	8,4	357 440	53,6	450	
28,6	19,3	552	50,0	27 600	28,6	552	19,3	27 600	50,0	965	
6,5	5,3	34	47,7	1 622	6,5	34	5,3	1 622	47,7	250	
35,1	16,7	586	49,9	29 222	35,1	586	16,7	29 222	49,9	833	
6,9	4,0	28	30,0	840	26,9	108	4,0	3 240	30,0	120	
9,8	5,3	52	47,7	2 480	9,8	52	5,3	2 480	47,7	254	
16,7	4,8	80	41,5	3 320	36,7	160	4,4	5 720	35,8	156	
1 809,7	17,2	31 184	48,0	1 495 394	15 422,9	297 992	19,3	14 890 643	50,0	965	
497,2	4,1	2 035	41,5	84 488	2 178,1	11 454	5,3	546 851	47,7	251	
2 306,9	14,4	33 219	47,6	1 579 882	17 601,0	309 446	17,6	15 437 494	49,9	877	

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau- Ge- meinden	Im Ertrage stehende Rebfläche  ha	Weinmost-Ernte		Geldwert  M	Durch- schnitt- licher Preis für 1 hl Most  M
			Ertrag  hl	Durch- schnitt- licher Hektar- ertrag  hl		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Pfalz</b>						
I. Qualitätsbezirk						
Weißwein . . . . .		4 409,0	85 633	19,4	3 421 476	40,0
Rotwein . . . . .		1 563,8	44 448	28,4	1 049 751	23,6
Zusammen	33	5 972,8	130 081	21,8	4 471 227	34,4
II. Qualitätsbezirk						
Weißwein . . . . .		6 183,0	88 603	14,3	2 790 453	31,5
Rotwein . . . . .		231,5	4 312	18,6	99 059	23,0
Zusammen	90	6 414,5	92 915	14,5	2 889 512	31,1
III. Qualitätsbezirk						
Weißwein . . . . .		2 547,5	45 967	18,0	1 502 741	32,7
Rotwein . . . . .		288,8	9 451	32,7	184 155	19,5
Zusammen	99	2 836,3	55 418	19,5	1 686 896	30,4
<b>Übrige Pfalz</b>						
Weißwein . . . . .		—	—	—	—	—
Rotwein . . . . .		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
<b>Unterfranken</b>						
Weißwein . . . . .		5 184,1	39 820	7,7	1 579 663	39,7
Rotwein . . . . .		78,9	877	11,1	39 901	45,5
Zusammen	176	5 263,0	40 697	7,7	1 619 564	39,8
<b>Mittelfranken</b>						
Weißwein . . . . .		332,9	1 809	5,4	70 691	39,1
Rotwein . . . . .		0,1	—	—	—	—
Zusammen	18	333,0	1 809	5,4	70 691	39,1
<b>Schwaben</b>						
Weißwein . . . . .		87,6	2 675	30,5	79 937	29,9
Rotwein . . . . .		1,2	27	22,5	864	32,0
Zusammen	6	88,8	2 702	30,4	80 801	29,9
<b>Übrige Landesteile</b>						
Weißwein . . . . .		—	—	—	—	—
Rotwein . . . . .		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
<b>Königreich Bayern</b>						
Weißwein . . . . .		18 744,1	264 507	14,1	9 444 961	35,7
Rotwein . . . . .		2 164,3	59 115	27,3	1 373 730	23,2
Zusammen	422	20 908,4	323 622	15,5	10 818 691	33,4



2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden						
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte		Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Geschätzter Geldwert M	Rebfläche (Sp. 3 + 8) ha	Most-ertrag (Sp. 4 + 10) hl	Durchschnittlicher Hektar-ertrag hl	Geldwert (Sp. 6 + 12) M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Durchschnittlicher Geld-ertrag von 1 ha Rebfläche M	
	ha	hl									Ertrag hl
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
0,4	20,0	8	38,1	305	4 409,4	85 641	19,4	3 421 781	40,0	776	
0,2	30,0	6	23,7	142	1 564,0	44 454	28,4	1 049 893	23,6	671	
0,6	23,3	14	31,9	447	5 973,4	130 095	21,8	4 471 674	34,4	749	
37,8	11,1	419	28,2	11 802	6 220,8	89 022	14,3	2 802 255	31,5	451	
6,0	13,2	79	12,9	1 018	237,5	4 391	18,5	100 077	22,8	421	
43,8	11,4	498	25,7	12 820	6 458,3	93 413	14,5	2 902 332	31,1	449	
118,4	14,1	1 665	29,6	49 265	2 665,9	47 632	17,9	1 552 006	32,6	582	
4,9	10,8	53	15,1	798	293,7	9 504	32,4	184 953	19,5	630	
123,3	13,9	1 718	29,1	50 063	2 959,6	57 136	19,3	1 736 959	30,4	587	
3,8	16,6	63	35,0	2 205	3,8	63	16,6	2 205	35,0	580	
0,5	28,0	14	22,9	321	0,5	14	28,0	321	22,9	642	
4,3	17,9	77	32,8	2 526	4,3	77	17,9	2 526	32,8	587	
201,1	8,3	1 674	38,9	65 040	5 385,2	41 494	7,7	1 644 703	39,6	305	
13,4	9,3	125	48,8	6 094	92,3	1 002	10,9	45 995	45,9	498	
214,5	8,4	1 799	39,5	71 134	5 477,5	42 496	7,8	1 690 698	39,8	309	
57,9	3,8	221	39,0	8 611	390,8	2 030	5,2	79 302	39,1	203	
0,5	—	—	—	—	0,6	—	—	—	—	—	
58,4	3,8	221	39,0	8 611	391,4	2 030	5,2	79 302	39,1	203	
1,5	30,7	46	29,9	1 375	89,1	2 721	30,5	81 312	29,9	913	
—	—	—	—	—	1,2	27	22,5	864	32,0	720	
1,5	30,7	46	29,9	1 375	90,3	2 748	30,4	82 176	29,9	910	
63,0	7,9	498	39,0	19 422	63,0	498	7,9	19 422	39,0	308	
0,7	11,4	8	45,5	364	0,7	8	11,4	364	45,5	520	
63,7	7,9	506	39,1	19 786	63,7	506	7,9	19 786	39,1	311	
483,9	9,5	4 594	34,4	158 025	19 228,0	269 101	14,0	9 602 986	35,7	499	
26,2	10,9	285	30,7	8 737	2 190,5	59 400	27,1	1 382 467	23,3	631	
510,1	9,6	4 879	34,2	166 762	21 418,5	328 501	15,3	10 985 453	33,4	513	

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau-Gemeinden	Im Ertrage stehende Rebfläche ha	Weinmost-Ernte		Geldwert M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M
			Ertrag hl	Durchschnittlicher Hektarertrag		
				hl		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Oberes Neckartal und Albrauf</b>						
Weißwein . . . . .		402,4	4 448	11,1	165 466	37,2
Rotwein . . . . .		54,9	341	6,2	12 788	37,5
Gemischter Wein . . . . .		459,0	3 733	8,1	129 535	34,7
Zusammen	50	916,3	8 522	9,3	307 789	36,1
<b>Unteres Neckartal</b>						
Weißwein . . . . .		993,1	19 635	19,8	704 897	35,9
Rotwein . . . . .		3 454,0	77 543	22,5	2 969 897	38,3
Gemischter Wein . . . . .		3 562,9	65 654	18,4	2 061 536	31,4
Zusammen	178	8 010,0	162 832	20,3	5 736 330	35,2
<b>Remstal</b>						
Weißwein . . . . .		240,8	6 462	26,8	233 924	36,2
Rotwein . . . . .		97,7	1 976	20,2	88 920	45,0
Gemischter Wein . . . . .		1 144,8	22 475	19,6	759 655	33,8
Zusammen	48	1 483,3	30 913	20,8	1 082 499	35,0
<b>Enztal</b>						
Weißwein . . . . .		26,7	284	10,6	18 290	64,4
Rotwein . . . . .		482,1	4 750	9,9	188 100	39,6
Gemischter Wein . . . . .		879,5	4 821	5,5	177 413	36,8
Zusammen	51	1 388,3	9 855	7,1	383 803	38,9
<b>Zabergäu</b>						
Weißwein . . . . .		25,7	574	22,3	23 591	41,1
Rotwein . . . . .		733,7	17 406	23,7	565 695	32,5
Gemischter Wein . . . . .		694,7	10 627	15,3	277 365	26,1
Zusammen	30	1 454,1	28 607	19,7	866 651	30,3
<b>Kocher- und Jagsttal</b>						
Weißwein . . . . .		765,6	5 472	7,1	187 142	34,2
Rotwein . . . . .		22,3	17	0,8	510	30,0
Gemischter Wein . . . . .		384,2	3 868	10,1	126 097	32,6
Zusammen	67	1 172,1	9 357	8,0	313 749	33,5
<b>Taubergrund</b>						
Weißwein . . . . .		439,4	523	1,2	19 874	38,0
Rotwein . . . . .		22,6	20	0,9	550	27,5
Gemischter Wein . . . . .		884,0	1 577	1,8	45 260	28,7
Zusammen	39	1 346,0	2 120	1,6	65 684	31,0
<b>Bodenseegegend</b>						
Weißwein . . . . .		77,5	2 214	28,6	64 206	29,0
Rotwein . . . . .		12,0	124	10,3	5 010	40,4
Gemischter Wein . . . . .		4,2	56	13,3	2 352	42,0
Zusammen	14	93,7	2 394	25,5	71 568	29,9
<b>Königreich Württemberg</b>						
Weißwein . . . . .		2 971,2	39 612	13,3	1 417 390	35,8
Rotwein . . . . .		4 879,3	102 177	20,9	3 831 470	37,5
Gemischter Wein . . . . .		8 013,3	112 811	14,1	3 579 213	31,7
Zusammen	477	15 863,8	254 600	16,1	8 828 073	34,7

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden						
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte		Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Geschätzter Geldwert	Rebfläche (Sp. 3 + 8)	Most-ertrag (Sp. 4 + 10)	Durchschnittlicher Hektar-ertrag	Geldwert (Sp. 6 + 12)	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most	Durchschnittlicher Geld-ertrag von 1 ha Rebfläche	
	ha	hl									hl
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
—	—	—	—	—	402,4	4 448	11,1	165 466	37,2	411	
—	—	—	—	—	54,9	341	6,2	12 788	37,5	233	
—	—	—	—	—	459,0	3 733	8,1	129 535	34,7	282	
—	—	—	—	—	916,3	8 522	9,3	307 789	36,1	336	
—	—	—	—	—	993,1	19 635	19,8	704 897	35,9	710	
—	—	—	—	—	3 454,0	77 543	22,5	2 969 897	33,3	860	
—	—	—	—	—	3 562,9	65 654	18,4	2 061 536	31,4	579	
—	—	—	—	—	8 010,0	162 832	20,3	5 736 330	35,2	716	
—	—	—	—	—	240,8	6 462	26,8	233 924	36,2	971	
—	—	—	—	—	97,7	1 976	20,2	88 920	45,0	910	
—	—	—	—	—	1 144,8	22 475	19,6	759 655	33,8	664	
—	—	—	—	—	1 483,3	30 913	20,8	1 082 499	35,0	730	
—	—	—	—	—	26,7	284	10,6	18 290	64,4	685	
—	—	—	—	—	482,1	4 750	9,9	188 100	39,6	390	
—	—	—	—	—	879,5	4 821	5,5	177 413	36,8	202	
—	—	—	—	—	1 388,3	9 855	7,1	383 803	38,9	276	
—	—	—	—	—	25,7	574	22,3	23 591	41,1	918	
—	—	—	—	—	733,7	17 406	23,7	565 695	32,5	771	
—	—	—	—	—	694,7	10 627	15,3	277 365	26,1	399	
—	—	—	—	—	1 454,1	28 607	19,7	866 651	30,3	596	
—	—	—	—	—	765,6	5 472	7,1	187 142	34,2	244	
—	—	—	—	—	22,3	17	0,8	510	30,0	23	
—	—	—	—	—	384,2	3 868	10,1	126 097	32,6	328	
—	—	—	—	—	1 172,1	9 357	8,0	313 749	33,5	268	
—	—	—	—	—	439,4	523	1,2	19 874	33,0	45	
—	—	—	—	—	22,6	20	0,9	550	27,5	24	
—	—	—	—	—	884,0	1 577	1,8	45 260	28,7	51	
—	—	—	—	—	1 346,0	2 120	1,6	65 684	31,0	49	
—	—	—	—	—	77,5	2 214	28,6	64 206	29,0	828	
—	—	—	—	—	12,0	124	10,3	5 010	40,4	418	
—	—	—	—	—	4,2	56	13,3	2 352	42,0	560	
—	—	—	—	—	93,7	2 394	25,5	71 568	29,9	764	
—	—	—	—	—	2 971,2	39 612	13,3	1 417 390	35,8	477	
—	—	—	—	—	4 879,3	102 177	20,9	3 831 470	37,5	785	
—	—	—	—	—	8 013,3	112 811	14,1	3 579 213	31,7	447	
—	—	—	—	—	15 863,8	254 600	16,1	8 828 073	34,7	556	

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau- Ge- meinden	Im Ertrage stehende Rebfläche  ha	Weinmost-Ernte		Geldwert  M	Durch- schnitt- licher Preis für 1 hl Most  M
			Ertrag  hl	Durch- schnitt- licher Hektar- ertrag  hl		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Seegegend</b>						
Weißwein . . . . .		583,0	14 994	25,7	400 260	26,7
Rotwein . . . . .		310,0	3 583	11,5	145 200	40,5
Gemischter Wein . . . . .		78,0	1 325	17,0	44 440	33,5
Zusammen	46	971,0	19 902	20,5	589 900	29,6
<b>Oberes Rheintal . . . . .</b>						
Weißwein . . . . .		132,0	2 522	19,1	74 420	29,5
Rotwein . . . . .		59,0	486	8,2	21 600	44,4
Gemischter Wein . . . . .		58,0	817	14,1	24 980	30,6
Zusammen	19	249,0	3 825	15,4	121 000	31,6
<b>Markgräfler Gegend</b>						
Weißwein . . . . .		2 820,0	94 096	33,4	3 280 480	34,9
Rotwein . . . . .		21,0	466	22,2	19 230	41,3
Gemischter Wein . . . . .		18,0	175	9,7	7 000	40,0
Zusammen	72	2 859,0	94 737	33,1	3 306 710	34,9
<b>Kaiserstuhl</b>						
Weißwein . . . . .		2 297,0	89 032	38,8	3 047 140	34,2
Rotwein . . . . .		289,0	6 990	24,2	327 200	46,8
Gemischter Wein . . . . .		65,0	1 810	27,8	60 160	33,2
Zusammen	25	2 651,0	97 832	36,9	3 434 500	35,1
<b>Breisgau</b>						
Weißwein . . . . .		1 301,0	55 666	42,8	1 685 860	30,3
Rotwein . . . . .		62,0	1 588	25,6	58 110	36,6
Gemischter Wein . . . . .		205,0	10 497	51,2	348 770	33,2
Zusammen	38	1 568,0	67 751	43,2	2 092 740	30,9
<b>Ortenau und Bühler Gegend</b>						
Weißwein . . . . .		2 023,0	65 241	32,2	2 264 970	34,7
Rotwein . . . . .		434,0	8 024	18,5	452 210	56,4
Gemischter Wein . . . . .		609,0	10 894	17,9	398 820	36,6
Zusammen	66	3 066,0	84 159	27,4	3 116 000	37,0
<b>Untere Rheingegend *</b>						
Weißwein . . . . .		316,0	8 658	27,4	322 340	37,2
Rotwein . . . . .		101,1	1 834	18,2	87 560	47,7
Gemischter Wein . . . . .		397,0	5 142	13,0	214 000	41,6
Zusammen	29	814,0	15 634	19,2	623 900	39,9
<b>Kraichgau u. Neckargegend</b>						
Weißwein . . . . .		452,0	5 095	11,3	175 780	34,5
Rotwein . . . . .		248,0	2 912	11,7	130 890	44,9
Gemischter Wein . . . . .		275,0	5 339	19,4	191 990	36,0
Zusammen	29	975,0	13 346	13,7	498 660	37,4
<b>Bergstraße</b>						
Weißwein . . . . .		311,0	3 628	11,7	170 070	46,9
Rotwein . . . . .		95,0	1 469	15,5	63 320	43,1
Gemischter Wein . . . . .		2,0	50	25,0	1 600	32,0
Zusammen	11	408,0	5 147	12,6	234 990	45,7
<b>Main- und Taubergegend</b>						
Weißwein . . . . .		1 323,0	3 327	2,5	129 720	39,0
Rotwein . . . . .		75,0	266	3,5	9 970	37,5
Gemischter Wein . . . . .		2,0	40	20,0	1 360	34,0
Zusammen	41	1 400,0	3 633	2,6	141 050	33,8
<b>Großherzogtum Baden</b>						
Weißwein . . . . .		11 558,0	342 259	29,6	11 551 040	33,7
Rotwein . . . . .		1 694,0	27 618	16,3	1 315 290	47,6
Gemischter Wein . . . . .		1 709,0	36 089	21,1	1 293 120	35,8
Zusammen	376	14 961,0	405 966	27,1	14 159 450	34,9

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden					
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte		Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Geschätzter Geldwert M	Rebfläche (Sp. 3 + 8) ha	Most-ertrag (Sp. 4 + 10) hl	Durchschnittlicher Hektar-ertrag hl	Geldwert (Sp. 6 + 12) M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Durchschnittlicher Geld-ertrag von 1 ha Rebfläche M
	Durchschnittlicher Hektar-ertrag hl	Ertrag hl								
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
82,0	25,7	2 107	26,7	56 260	665,0	17 101	25,7	456 520	26,7	669
44,0	11,5	506	40,5	20 490	354,0	4 089	11,5	165 690	40,5	468
11,0	17,0	187	33,5	6 260	89,0	1 512	17,0	50 700	33,5	570
137,0	20,4	2 800	29,6	83 010	1 108,0	22 702	20,5	672 910	29,6	607
51,0	19,1	974	29,5	28 730	183,0	3 496	19,1	103 150	29,5	564
23,0	8,2	189	44,4	8 390	82,0	675	8,2	29 990	44,4	366
23,0	14,1	324	30,6	9 910	81,0	1 141	14,1	34 890	30,6	431
97,0	15,3	1 487	31,6	47 030	346,0	5 312	15,4	168 030	31,6	486
95,0	33,4	3 173	34,9	110 740	2 915,0	97 269	33,4	3 391 220	34,9	1 163
1,0	22,2	22	41,3	910	22,0	488	22,2	20 140	41,3	916
—	—	—	—	—	18,0	175	9,7	7 000	40,0	389
96,0	33,3	3 195	34,9	111 650	2 955,0	97 932	33,1	3 418 360	34,9	1 157
—	—	—	—	—	2 297,0	89 032	38,8	3 047 140	34,2	1 327
—	—	—	—	—	289,0	6 990	24,2	327 200	46,8	1 132
—	—	—	—	—	65,0	1 810	27,8	60 160	33,2	926
—	—	—	—	—	2 651,0	97 832	36,9	3 434 500	35,1	1 296
222,0	42,8	9 502	30,3	287 910	1 523,0	65 168	42,8	1 973 770	30,3	1 296
10,0	25,6	256	36,6	9 370	72,0	1 844	25,6	67 480	36,6	937
35,0	51,2	1 792	33,2	59 490	240,0	12 289	51,2	408 260	33,2	1 701
267,0	43,3	11 550	30,9	356 770	1 835,0	79 301	43,2	2 449 510	30,9	1 335
41,0	32,2	1 320	34,7	45 800	2 064,0	66 561	32,2	2 310 770	34,7	1 120
9,0	18,5	167	56,4	9 420	443,0	8 191	18,5	461 630	56,4	1 042
12,0	17,9	215	36,6	7 870	621,0	11 109	17,9	406 690	36,6	655
62,0	27,4	1 702	37,0	63 090	3 128,0	85 861	27,4	3 179 090	37,0	1 016
101,0	27,4	2 767	37,2	102 930	417,0	11 425	27,4	425 270	37,2	1 020
32,0	18,2	582	47,7	27 760	133,0	2 416	18,2	115 320	47,7	867
126,0	13,0	1 638	41,6	68 140	523,0	6 780	13,0	282 140	41,6	540
259,0	19,3	4 987	39,9	198 830	1 073,0	20 621	19,2	822 730	39,9	767
216,0	11,3	2 441	34,5	84 210	668,0	7 536	11,3	259 990	34,5	389
118,0	11,7	1 381	44,9	62 010	366,0	4 293	11,7	192 900	44,9	527
131,0	19,4	2 541	36,0	91 480	406,0	7 880	19,4	283 470	36,0	698
465,0	13,7	6 363	37,4	237 700	1 440,0	19 709	13,7	736 360	37,4	511
—	—	—	—	—	311,0	3 628	11,7	170 070	46,9	547
—	—	—	—	—	95,0	1 469	15,5	63 320	43,1	667
—	—	—	—	—	2,0	50	25,0	1 600	32,0	800
—	—	—	—	—	408,0	5 147	12,6	234 990	45,7	576
347,0	2,5	868	39,0	33 850	1 670,0	4 195	2,5	163 570	39,0	98
20,0	3,5	70	37,5	2 630	95,0	336	3,5	12 600	37,5	133
—	—	—	—	—	2,0	40	20,0	1 360	34,0	680
367,0	2,6	938	38,9	36 480	1 767,0	4 571	2,6	177 530	38,8	101
1 155,0	20,0	23 152	32,4	750 430	12 713,0	365 411	28,7	12 301 470	33,7	968
257,0	12,3	3 173	44,4	140 980	1 951,0	30 791	15,8	1 456 270	47,3	746
338,0	19,8	6 697	36,3	243 150	2 047,0	42 786	20,9	1 536 270	35,9	751
1 750,0	18,9	33 022	34,4	1 134 560	16 711,0	438 988	26,3	15 294 010	34,8	915

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		
1	2	3	4	5	6	7
Bergstraße						
Weißwein . . . . .		329,0	4 852	14,7	83 314	17,2
Rotwein . . . . .		7,0	42	6,0	1 176	28,0
Zusammen	8	336,0	4 894	14,6	84 490	17,3
Übriges Starkenburg						
Weißwein . . . . .		200,0	2 683	13,4	86 770	32,3
Rotwein . . . . .		1,0	—	—	—	—
Zusammen	27	201,0	2 683	13,3	86 770	32,3
Oberhessen						
Weißwein . . . . .	4	7,0	—	—	—	—
Worms und Umgegend						
Weißwein . . . . .		2 608,0	65 710	25,2	2 428 513	37,0
Rotwein . . . . .		211,0	5 911	28,0	149 118	25,2
Zusammen	41	2 819,0	71 621	25,4	2 577 631	36,0
Oppenheim und Umgegend						
Weißwein . . . . .	5	1 664,0	17 886	10,7	942 750	52,7
Mainz und Umgegend						
Weißwein . . . . .		973,0	12 957	13,3	592 654	45,7
Rotwein . . . . .		36,0	1 043	29,0	37 660	36,1
Zusammen	16	1 009,0	14 000	13,9	630 314	45,0
Ingelheim und Umgegend						
Weißwein . . . . .		1 312,0	23 802	18,1	903 185	37,9
Rotwein . . . . .		288,0	3 133	10,9	149 036	47,6
Zusammen	15	1 600,0	26 935	16,8	1 052 221	39,1
Wiesbachgebiet						
Weißwein . . . . .		1 351,0	29 780	22,0	1 095 612	36,8
Rotwein . . . . .		160,0	2 279	14,2	72 466	31,8
Zusammen	16	1 511,0	32 059	21,2	1 168 078	36,4
Bingen und Umgegend						
Weißwein . . . . .		427,0	4 973	11,6	242 170	48,7
Rotwein . . . . .		83,0	356	4,3	15 020	42,2
Zusammen	3	510,0	5 329	10,4	257 190	48,3
Rheinhesisches Nahegebiet						
Weißwein . . . . .		498,0	11 472	23,0	411 395	35,9
Rotwein . . . . .		26,0	389	15,0	10 807	27,8
Zusammen	9	524,0	11 861	22,6	422 202	35,6
Rheinhesisches Hügelland						
Weißwein . . . . .		2 991,0	59 453	19,9	2 119 524	35,7
Rotwein . . . . .		117,0	3 056	26,1	85 879	28,1
Zusammen	71	3 108,0	62 509	20,1	2 205 403	35,3
Großherzogtum Hessen						
Weißwein . . . . .		12 360,0	233 568	18,9	8 905 887	38,1
Rotwein . . . . .		929,0	16 209	17,4	521 162	32,2
Zusammen	215	13 289,0	249 777	18,8	9 427 049	37,7

2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden					
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte		Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Geschätzter Geldwert M	Rebfläche (Sp. 3 + 8) ha	Most-ertrag (Sp. 4 + 10) hl	Durchschnittlicher Hektar-ertrag hl	Geldwert (Sp. 6 + 12) M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Durchschnittlicher Geld-ertrag von 1 ha Rebfläche M
	Durchschnittlicher Hektar-ertrag hl	Ertrag hl								
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
—	—	—	—	—	329,0	4 852	14,7	83 314	17,2	253
—	—	—	—	—	7,0	42	6,0	1 176	28,0	168
—	—	—	—	—	336,0	4 894	14,6	84 490	17,3	251
—	—	—	—	—	200,0	2 683	13,4	86 770	32,3	434
—	—	—	—	—	1,0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	201,0	2 683	13,3	86 770	32,3	432
—	—	—	—	—	7,0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	2 608,0	65 710	25,2	2 428 513	37,0	931
—	—	—	—	—	211,0	5 911	28,0	149 118	25,2	707
—	—	—	—	—	2 819,0	71 621	25,4	2 577 631	36,0	914
—	—	—	—	—	1 664,0	17 886	10,7	942 750	52,7	567
—	—	—	—	—	973,0	12 957	13,3	592 654	45,7	609
—	—	—	—	—	36,0	1 043	29,0	37 660	36,1	1046
—	—	—	—	—	1 009,0	14 000	13,9	630 314	45,0	625
—	—	—	—	—	1 312,0	23 802	18,1	903 185	37,9	688
—	—	—	—	—	288,0	3 133	10,9	149 036	47,6	517
—	—	—	—	—	1 600,0	26 935	16,8	1 052 221	39,1	658
—	—	—	—	—	1 351,0	29 780	22,0	1 095 612	36,8	811
—	—	—	—	—	160,0	2 279	14,2	72 466	31,8	453
—	—	—	—	—	1 511,0	32 059	21,2	1 168 078	36,4	773
—	—	—	—	—	427,0	4 973	11,6	242 170	48,7	567
—	—	—	—	—	83,0	356	4,3	15 020	42,2	181
—	—	—	—	—	510,0	5 329	10,4	257 190	48,3	504
—	—	—	—	—	498,0	11 472	23,0	411 395	35,9	826
—	—	—	—	—	26,0	389	15,0	10 807	27,8	416
—	—	—	—	—	524,0	11 861	22,6	422 202	35,6	806
—	—	—	—	—	2 991,0	59 453	19,9	2 119 524	35,7	709
—	—	—	—	—	117,0	3 056	26,1	85 879	28,1	734
—	—	—	—	—	3 108,0	62 509	20,1	2 205 403	35,3	710
—	—	—	—	—	12 360,0	233 568	18,9	8 905 887	38,1	721
—	—	—	—	—	929,0	16 209	17,4	521 162	32,2	561
—	—	—	—	—	13 289,0	249 777	18,8	9 427 049	37,7	709

Weinbaugebiete	1. Die Weinbau-Gemeinden					
	Zahl der Weinbau-Gemeinden	Im Ertrage stehende Rebfläche ha	Weinmost-Ernte		Geldwert M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M
			Ertrag hl	Durchschnittlicher Hektarertrag hl		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Unter-Elsaß</b>						
Weißwein . . . . .		11 593,6	148 253	12,8	4 431 587	29,9
Rotwein . . . . .		244,2	3 701	15,2	117 526	31,7
Gemischter Wein . . . . .		356,7	4 952	13,9	150 341	30,4
Zusammen	155	12 194,5	156 906	12,9	4 699 454	30,0
<b>Ober-Elsaß</b>						
Weißwein . . . . .		9 503,4	148 089	15,6	4 634 668	31,3
Rotwein . . . . .		89,2	881	9,9	29 927	34,0
Gemischter Wein . . . . .		44,8	799	17,9	26 309	32,9
Zusammen	79	9 637,4	149 769	15,5	4 690 904	31,3
<b>Lothringen</b>						
Weißwein . . . . .		797,3	18 210	22,8	603 105	33,1
Rotwein . . . . .		2 829,8	63 995	22,6	1 722 127	30,7
Gemischter Wein . . . . .		419,1	2 575	6,1	65 126	25,3
Zusammen	77	4 046,2	84 780	20,9	2 390 358	28,2
<b>Elsaß-Lothringen</b>						
Weißwein . . . . .		21 894,3	314 552	14,4	9 669 360	30,7
Rotwein . . . . .		3 163,2	68 577	21,7	1 869 580	27,3
Gemischter Wein . . . . .		820,6	8 326	10,1	241 766	29,0
Zusammen	311	25 878,1	3 91 455	15,1	11 780 716	30,0
<b>Übriges Deutschland</b>						
Weißwein . . . . .		—	—	—	—	—
Rotwein . . . . .		—	—	—	—	—
Gemischter Wein . . . . .		—	—	—	—	—
Zusammen	—	—	—	—	—	—
<b>Deutsches Reich</b>						
Weißwein . . . . .		81 140,8	1 461 306	18,0	54 383 887	37,2
Rotwein . . . . .		14 510,7	283 115	19,5	9 373 595	33,1
Gemischter Wein . . . . .		10 542,9	157 226	14,9	5 114 109	32,5
Zusammen	2 041	106 194,4	1 901 647	17,9	68 871 591	36,2

der sämtlichen Weinbau-Gemeinden auf 1 901 647 hl, d. i. durchschnittlich 17,9 hl auf 1 ha. Der geschätzte Geldwert des Mostes in jenen Weinbau-Gemeinden beträgt 68 871 591 M oder durchschnittlich 36,2 M für 1 hl und 649 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 Mostertrag und dessen Wert mit genügender Sicherheit zu schätzen.



2. Die unter 1. nicht berücksichtigten Gemeinden					3. Die sämtlichen Gemeinden					
Im Ertrage stehende Rebfläche	Geschätzte Weinmost-Ernte		Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Geschätzter Geldwert M	Rebfläche (Sp. 3 + 8) ha	Most-ertrag (Sp. 4 + 10) hl	Durchschnittlicher Hektar-ertrag hl	Geldwert (Sp. 6 + 12) M	Durchschnittlicher Preis für 1 hl Most M	Durchschnittlicher Geld-ertrag von 1 ha Rebfläche M
	ha	Durchschnittlicher Hektar-ertrag hl								
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1 385,5	10,5	14 585	28,5	415 584	12 979,1	162 838	12,5	4 847 121	29,8	374
89,3	9,4	843	31,4	26 476	333,5	4 544	13,6	144 002	31,7	432
205,9	9,4	1 927	29,4	56 584	562,6	6 879	12,2	206 925	30,1	368
1 680,7	10,3	17 355	28,7	498 594	13 875,2	174 261	12,6	5 198 048	29,8	375
683,4	12,6	8 593	31,0	266 506	10 186,8	156 682	15,4	4 901 174	31,3	481
19,4	9,4	182	34,5	6 271	108,6	1 063	9,8	36 198	34,1	333
68,5	11,2	767	29,3	22 475	113,3	1 566	13,8	48 784	31,2	431
771,3	12,4	9 542	30,9	295 252	10 408,7	159 311	15,3	4 986 156	31,3	479
295,4	14,0	4 127	34,6	142 989	1 092,7	22 337	20,4	746 094	33,4	683
811,7	15,6	12 633	27,3	345 566	3 641,5	76 628	21,0	2 067 693	27,0	568
217,4	6,6	1 442	25,7	36 995	636,5	4 017	6,3	102 121	25,4	160
1 324,5	13,8	18 202	28,9	525 550	5 370,7	102 982	19,2	2 915 908	28,3	543
2 364,3	11,5	27 305	30,2	825 029	24 258,6	341 857	14,1	10 494 389	30,7	433
920,4	14,8	13 658	27,7	378 313	4 083,6	82 235	20,1	2 247 893	27,3	550
491,8	8,4	4 136	28,1	116 054	1 312,4	12 462	9,5	357 830	28,7	273
3 776,5	11,9	45 099	29,3	1 319 396	29 654,6	436 554	14,7	13 100 112	30,0	442
140,0	14,8	2 072	37,4	77 493	140,0	2 072	14,8	77 493	37,4	554
54,0	11,3	610	32,0	19 520	54,0	610	11,3	19 520	32,0	361
5,5	13,1	72	33,2	2 390	5,5	72	13,1	2 390	33,2	435
199,5	13,8	2 754	36,1	99 403	199,5	2 754	13,8	99 403	36,1	498
5 952,9	14,8	88 307	37,4	3 306 371	87 093,7	1 549 613	17,8	57 690 258	37,2	662
1 754,8	11,3	19 761	32,0	632 038	16 265,5	302 876	18,6	10 005 633	33,0	615
835,3	13,1	10 905	33,2	361 594	11 378,2	168 131	14,8	5 475 703	32,6	481
8 543,0	13,9	118 973	36,1	4 300 003	114 737,4	2 020 620	17,6	73 171 594	36,2	638

Diese Schätzung ergibt für die außerhalb der berichtigen Weinbau-Gemeinden im Deutschen Reiche vorhandenen, im Ertrage stehenden 8 543 ha Rebfläche einen Mostertrag von 118 973 hl und einen Wert von 4 300 003 *M*. Die gesamten im Ertrage stehenden 114 737 ha deutschen Reblandes haben also im Jahre 1909 einen Mostertrag von 2 020 620 hl mit einem Werte von 73 171 594 *M* gebracht, also durchschnittlich 638 *M* auf 1 ha. Im Vorjahre dagegen betrug bei einer um 2 031 ha größeren Fläche (116 768 ha) der Mostertrag 3 135 953 hl mit einem Werte von

126 810 745 *M* oder von durchschnittlich 1086 *M* auf 1 ha. Nach der Farbe des Weines unterschieden, lieferten im Berichtsjahre 87 094 ha an Weißweinmost 1 549 613 hl im Werte von 57 690 258 *M*; von 16 265 ha wurden 302 876 hl Rotwein im Werte von 10 005 633 *M* geerntet, und 11 378 ha ergaben 168 131 hl gemischten Wein im Werte von 5 475 703 *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 Berichtsjahres mit den weiteren Vorjahren zeigt, daß seine Erntemenge und der Wert der Ernte hinter dem Durchschnitte beträchtlich zurückbleiben.

Tabelle II.  
Weinmost-Ernte 1893<sup>1)</sup> bis 1909.

Jahr	Wein, Erntefläche	Weinmost, Gesamtertrag	Wert des Mostes Millionen	Durchschnitt- licher Hektarertrag		Durchschnitt- licher 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
	Durchschnittlich jährlich					
1893/98	116 530	2 981 624	89,4	25,6	768	30,0
1902/08	119 299	3 089 337	106,9	25,9	896	34,6

<sup>1)</sup> 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.

## Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrgangs 1908 aus dem Weinbau-gebiet Franken.

I. Mitteilung der Landwirtschaftlichen Kreis-Versuchsstation in Würzburg.

Von

**Professor Dr. Omeis,**

Königl. Direktor der Landwirtsch. Kreis-Versuchsstation in Würzburg.

Berichterstatter begann im Herbste 1908 im Auftrage der Kgl. bayerischen Staatsregierung mit Versuchen, welche den Zweck haben, Forschungen bezüglich des sog. freiwilligen Säurerückganges bei Naturweinen und gezuckerten Weinen anzustellen.

Die Veranlassung zu diesen Versuchen gab die Tatsache, daß sich die in sauren Mosten vorhandene Säure im Laufe der Lagerung bzw. des Werdens des Weines vielfach ganz wesentlich verringert, ohne daß eine Streckung des Mostes bzw. Weines vorgenommen wurde. Diese Säureverminderung hat ihre Ursache z. T. in der natürlichen Weinsteinabscheidung, welche sich mit der Bildung des Alkohols im Jungwein einstellt, z. T. aber auch in einer durch Bakterien hervorgerufenen Zersetzung der Äpfelsäure (sog. biologischer Säureabbau) im Weine. Der biologische Säureabbau kann, wie man beobachtet hat, in sauren, viel Äpfelsäure enthaltenden Weinen unter Umständen ein sehr bedeutender sein, gegebenenfalls z. B. 0,5—0,6 % betragen, während durch die Weinsteinabscheidung allein ein Säurerückgang von nur etwa 0,1—0,2 % erwartet werden kann.

Im Hinblick auf das neue Weingesetz, das eine stärkere Streckung als 20 % vom ursprünglichen Produkte unter keinen Umständen gestattet, also auch bei solchen Weinen nicht, welche von Natur aus sehr sauer sind (z. B. 15 % Säure zeigen), spielt somit der biologische Säurerückgang eine besonders wichtige Rolle. Sowohl von fachwissenschaftlicher Seite als auch von den berufenen Vertretern der Praxis wird daher der Frage des freiwilligen Säurerückganges im Weine erhöhte Aufmerksamkeit und vermehrtes Interesse entgegengebracht.

Auch die vorliegenden Versuche, speziell mit Frankenwein ausgeführt, sollen dazu beitragen, die für die Praxis so wichtige Frage des biologischen Säureabbaues zu klären.

Die Versuche wurden im Versuchskeller der landw. Kreisversuchsstation ausgeführt, und zwar unter Bedingungen wie sie in der Praxis vorliegen, also in großen Gebinden (in 6 hl-Fässern).

Im ersten Versuchsjahre wurden folgende Fragen bearbeitet:

1. Wie unterscheidet sich die Säureabnahme im Naturwein von der Säureabnahme im Weine, der durch Zucker oder durch Zuckerwasser verändert worden ist?
2. Wie bewegen sich die Milchsäuregehalte in mit Zuckerwasser verschieden gestreckten Weinen?

In Rücksicht auf die großen Kosten derartiger Versuche wurde nur eine Sorte Most bzw. Wein für die Versuche herangezogen. Dieser Most erfuhr 6 verschiedene Behandlungsweisen, und zwar:

1. Der Most blieb naturrein.
2. Der Most wurde durch Trockenzuckerung, also durch eine Zuckering ohne Wasserzusatz verbessert.
3. Der Most erhielt pro 100 Liter 10 Liter Zuckerwasser.
4. Der Most erhielt pro 100 Liter 25 Liter Zuckerwasser.
5. Der Most erhielt pro 100 Liter 50 Liter Zuckerwasser.
6. Der Most erhielt pro 100 Liter 75 Liter Zuckerwasser.

Der Zuckerzusatz wurde so bemessen, daß jeder der gezuckerten Moste ca. 76 bis 80° Öchsle zeigte.

Die starken Verdünnungen mit 50 und 75 % Wasser wurden in den Bereich des Versuches gezogen, um — mit Rücksicht auf die Weinkontrolle — auch Studien mit überstreckten Weinen zu machen.

Zur Kontrolle der Versuche und um darüber orientiert zu sein, ob der Säureabbau in den verschiedenen Fässern — die Fässer waren sämtliche neu — gleichmäßig vor sich geht, gelangte jeder Versuch 3 mal, d. h. in 3 Halbstückfässern, zur Durchführung.

Die Versuchsausführung war folgende:

Es wurden 284 Ztr. Trauben (gemischter Rebsatz, vorwiegend aus geringen Lagen der Gemarkung Erlabrunn stammend) angekauft und im Keller der Kreisversuchsstation gekeltert; sämtlicher von der Presse gelaufene Traubensaft (107 hl) wurde in einem großen Mischfasse von 131 hl Rauminhalt vereinigt und hier durch entsprechendes Pumpen gut durchmischt, damit für die gesamte Versuchsserie der vollständig gleiche Most vorlag.

Für jede Sorte Versuchswein wurden einige kleinere Fässer mit Most der gleichen Art (Füllwein) eingelagert, um mit diesem den bei den Abstichen (Hefetrib) und bei der Lagerung (Schwund) naturgemäß sich ergebenden Weinabgang wieder zu ersetzen.

Die Kellerbehandlung der Versuchsweine war folgende:

Der süße Most wurde in vollständig neue Fässer gebracht, welche ca. 14 Tage vorher einen Schwefeleinbrand mit 4 g Schwefel pro 1 hl erhalten hatten, um Schimmelbildungen hintanzuhalten. Vor dem Füllen der Fässer mit Most wurde die Schweflige Säure jedoch wieder aus allen Fässern entfernt, wie es Regel ist bzw. im Kellerbetriebe sein soll.

Die Einlagerung der Versuchsmoste erfolgte in den Tagen vom 28. bis 31. Oktober 1907. Infolge der kalten Witterung (Frost) an den Lesetagen kamen die Trauben sehr kalt zur Kelterung, so daß auch ein sehr kalter Most resultierte, bei dem die Gärung naturgemäß spät eintrat. Jedes Gärfaß wurde während der Dauer der Hauptgärung mit einem hydraulischen Abschluß in Form eines Gärspundes aus Ton versehen.

Nach der stürmischen Gärung wurde der Gärkeller mittelst eines Kellerofens bis zum 21. November tagsüber schwach geheizt.

Am 18. November wurde bei sämtlichen Mosten die Hefe aufgerührt. Am 23. November wurden alle Fässer aufgefüllt, welche von nun ab stets spundvoll gehalten wurden, um Fehler und Krankheiten des Weines fernzuhalten.

Eine Heizug des Gärkellers nach dem 21. November erfolgte nicht mehr.

Der 1. Abstich erfolgte bei allen Weinen am 18. und 19. Januar 1909, wobei in der Weise verfahren wurde, daß die Weine der einzelnen Sorten wieder in diejenigen Fässer abgestochen wurden, in welchen sich vorher die Weine der gleichen Art befanden. Jedes Faß bekam bei diesen Versuchen — wie es in den Kellereien zumeist geschieht — vor der Umfüllung des Weines einen schwachen Schwefeleinbrand.

Der 2. Abstich erfolgte am 28. und 29. Juni, der 3. Abstich am 11. Oktober 1909; bei beiden Abstichen wurden die Fässer vor dem Einfüllen des Weines wie üblich schwach eingebrannt.

Im Winter und Frühjahr herrschte eine Temperatur von 5,5 bis 9° C, im Sommer eine solche von ca. 12,5° C.

Die Parallelversuche der einzelnen Versuchsnummern gaben vollständig gleiche Resultate, weshalb in der Analysentabelle auch nur immer die Analyse eines der 3 Parallelweine angegeben ist.

Mit Ausnahme des mit 75 % Zuckerwasser überstreckten Weines, der ein volles Jahr zur vollständigen Vergärung brauchte, verlief bei allen Mosten die Gärung glatt.

Bemerkt sei noch, daß die Absicht bestand, die Versuche mit einem Moste anzustellen, der etwa 1,3 % Säure besitzt. Es stieß aber im Versuchsjahre 1908 auf Schwierigkeiten, Trauben von dieser Qualität in gewünschter Menge zu erhalten, weshalb ein Most mit nur 1,03 % Säure zu den Versuchen herangezogen werden mußte.

Besonders betont sei ferner, daß die Versuche des ersten Versuchsjahres nicht als eine abgeschlossene Arbeit aufgefaßt werden dürfen, da in das Arbeitsprogramm dieses Jahres nicht gleichzeitig auch Studien über den Einfluß verschiedener in den Kellereien sich vorfindenden Verhältnisse (wie insbesondere die Temperatur des Kellers, ferner das Schwefeln von Most usw.) auf den biologischen Säureabbau im

Weine mit aufgenommen waren bzw. werden konnten. Studien genannter Art sind für die folgenden Versuchsjahre vorgesehen. In der am Schlusse dieser Abhandlung gegebenen Zusammenfassung der Forschungsergebnisse im Versuchsjahre 1908/9 sind jedoch im Interesse einer sofortigen Klarstellung der Sache die Resultate der im zweiten Versuchsjahre ausgeführten Versuche und Untersuchungen schon mitverwertet, so daß also doch mit diesem ersten Berichte schon wertvolle Winke bezüglich der Behandlung saurer Frankenweine gebracht werden können.

Die Ergebnisse der Versuche im Versuchsjahre 1908/9 waren folgende (hierzu die Analysentabelle):

### 1. Naturwein.

a) Bezüglich des Säurerückganges: Der Naturmost, welcher unvergoren 65° Öchsle und 1,03 % Säure zeigte, gab nach einjähriger Lagerung einen Wein mit 6,5 % Alkohol und 0,89 % Säure; der Säurerückgang betrug somit bei einjähriger Lagerung nur 0,14 %. Aus dem geringen Rückgang der Säure und dem geringen nur 0,06 % betragenden Milchsäuregehalt des Weines ergibt sich, daß bei dem vorliegenden Weine eine erhebliche Umwandlung der vorhandenen Äpfelsäure in Milchsäure nicht stattgefunden hat (bezüglich der Ursache dieser Erscheinung cf. Seite 400: Zusammenfassung etc.). Der Säureabbau vollzog sich in der Zeit bis zum 1. Abstiche (Mitte Januar), von da ab war ein Säureabbau bzw. eine weitere Milchsäurebildung nicht mehr zu konstatieren.

b) Bezüglich sonstiger analytischer Erscheinungen: Abnorme analytische Zahlen zeigte der Wein nicht (cf. Tabelle); erwähnt sei hier nur der Gehalt des unvergorenen Mostes an freier Weinsäure von 0,08 %, welcher sich jedoch im vergorenen Weine auf 0,03 % verminderte.

c) Bezüglich Qualität des Weines: Der Wein zeigte den Typus kleiner Frankenweine; er erwies sich geschmacklich reintonig und vollständig frei von Fehlern; der Wein zeigte jedoch eine stark hervortretende Säure.

### 2. Trockengezuckerter Wein.

a) Bezüglich Säurerückgang: Durch die Trockenzuckerung wurde der Naturmost von 65° Öchsle auf 76° gehoben; der Säuregehalt stellte sich infolge der mit der Zuckerzugabe verbundenen naturgemäßen Volumvermehrung von 1,03 % auf 0,99 %. Der resultierte Wein zeigte einen Alkoholgehalt von 7,8 g in 100 ccm Wein und einen Säuregehalt von 0,87 %. Der Säurerückgang war somit hier gleichfalls gering, nur 0,16 %. Die Milchsäurebildung betrug nur 0,07 %; ein nennenswerter Säurerückgang infolge Zersetzung der vorhandenen Äpfelsäure durch Bakterien ist somit auch bei diesem Weine nicht erfolgt (siehe die Bemerkung beim Naturwein); bezüglich der Zeit des Säureabbaues gilt auch hier das bei Versuch 1 gesagte.

b) Bezüglich sonstiger analytischer Erscheinungen (hierzu die Analysentabelle):

Infolge der Zuckerung stellte sich bei diesem Weine naturgemäß der Alkoholgehalt und der Glyzeringehalt höher wie bei dem Naturweine. Erwähnt sei ferner,

daß der trockengezuckerte Wein wohl als unvergorener Most, nicht aber nach der Vergärung mehr, freie Weinsäure zeigte, während der Naturwein, wie unter Versuch 1 bereits erwähnt, noch 1 Jahr nach der Einlagerung 0,03 % freie Weinsäure aufwies.

c) Bezüglich Qualität des Weines: Der Wein schmeckte reintönig, kräftig, mit hervortretender Säure. Der infolge der Zuckering erhöhte Alkoholgehalt ließ diesen Wein wesentlich harmonischer, ferner aber auch milder und somit überhaupt wesentlich besser erscheinen wie den Naturwein.

Um Mißdeutungen hinsichtlich der Kritik der Weine bezüglich des Geschmackes vorzubeugen, sei gleich hier gesagt, daß es sich bei den vorliegenden Versuchen nur um einen kleinen Massenwein handelt, der also selbst durch die Zuckering niemals zu einem Qualitätswein gemacht werden kann.

### 3. Mit 10 % Zuckerwasser verbesserter Wein

(d. h. auf 100 Liter Most wurden 10 Liter Zuckerwasser genommen).

a) Bezüglich Säurerückgang: Durch die Verbesserung des Naturmostes mit 10 Liter Zuckerwasser wurde der Naturmost von 65° Öchsle auf 78° gehoben und gleichzeitig der Säuregehalt von 1,03 % auf 0,89 % herabgedrückt; der resultierte Wein zeigte einen Alkoholgehalt von 8,14 g in 100 ccm Wein und einen Säuregehalt von 0,85 %. Die Milchsäurebildung betrug auch hier nur 0,07 % (somit auch hier nur ein geringer Säureabbau; siehe die Bemerkg. beim Naturwein); bezüglich der Zeit des Säureabbaues gilt auch hier das bei Versuch 1 gesagte.

b) Bezüglich sonstiger analytischer Erscheinungen (hierzu die Analysentabelle):

Das was bezüglich Alkohol, Glycerin und freie Weinsäure bei dem trockengezuckerten Weine gesagt worden ist, gilt auch hier.

Hinsichtlich des Mineralstoffgehaltes ist folgendes zu bemerken: Der Mineralstoffgehalt des unvergorenen Mostes wurde durch die Verdünnung mit 10 % Zuckerwasser von 0,27 % auf 0,24 % herabgedrückt; auch beim Weine zeigte sich der Aschengehalt durch die Verdünnung etwas verringert.

c) Bezüglich Qualität des Weines: Ein wesentlicher Unterschied im Geschmack zwischen diesem Weine und dem trockengezuckerten konnte bei vorurteilsfreier Prüfung kaum konstatiert werden. Der Wein schmeckte reintönig, kräftig, mit hervortretender Säure; im übrigen gilt auch hier das beim trockengezuckerten Weine unter c) gesagte.

### 4. Mit 25 % Zuckerwasser hergestellter Wein

(d. h. auf 100 Liter Most wurden 25 Liter Zuckerwasser genommen).

a) Bezüglich Säurerückgang: Durch die Zuckering des Naturmostes mit 25 % Zuckerwasser wurde derselbe von 65° Öchsle auf 79° gehoben und gleichzeitig die Säure von 1,03 % auf 0,75 % herabgesetzt. Der resultierte Wein zeigte einen Alkoholgehalt von 8,14 % und einen Säuregehalt von 0,75 %. Abgesehen von der durch die Verdünnung des Naturmostes bewirkten Reduktion der Säure war ein

weiterer Rückgang in der Azidität des Weines selbst nach einer einjährigen Lagerung desselben nicht zu konstatieren; es zeigte somit unvergorener Most und einjähriger Wein den gleichen Gehalt an Gesamtsäure. Allerdings ist eine Veränderung in den Komponenten der „Gesamtsäure“ eingetreten, indem sich einerseits die Weinsäure durch die Abscheidung von Weinstein verringerte und auch etwas Äpfelsäure durch Bakterieneinwirkung zerstört wurde (Bildung von 0,07 % Milchsäure), andererseits entstanden aber — wie dies ja stets der Fall — bei und nach der Gärung des Weines wieder neue Säuren, die Bernsteinsäure und flüchtige Säuren (Essigsäure usw.), deren Menge — ausgedrückt in titrierter Azidität — der verschwundenen Säure bei dem vorliegenden Weine das Gleichgewicht hielt. Bezüglich der Zeit des Säureabbaues bzw. der Milchsäurebildung gilt auch hier das bei Versuch 1 gesagte.

b) Bezüglich sonstiger analytischer Erscheinungen (hierzu die Analysentabelle):

Was bezüglich des Alkohol- und Glyzeringehaltes bei dem trockengezuckerten und mit 10 % Zuckerwasser verbesserten Weine gesagt wurde, gilt auch hier. Die freie Weinsäure, die im Naturmoste 0,08 % betrug, sank in dem mit 25 % Zuckerwasser verbesserten süßen Moste auf 0,02 %; im vergorenen Weine jedoch war auch hier keine freie Weinsäure mehr nachzuweisen, im Gegensatze zum Naturmost, der als Wein noch einen Gehalt von 0,03 % freie Weinsäure zeigte. Durch die Verdünnung um 25 % des ursprünglichen Produktes (=  $\frac{1}{5}$  des fertigen Produktes) wurde der Mineralstoffgehalt des Naturmostes von 0,27 % auf 0,218 % herabgedrückt, und der vergorene fertige Wein zeigte beim dritten Abstiche einen Mineralstoffgehalt von nur 0,148 % gegenüber 0,179 % im Naturweine.

c) Bezüglich Qualität des Weines: Der Wein schmeckte reintönig und war frei von Fehlern jeglicher Art; infolge der vorgenommenen wesentlichen Streckung zeigte der Wein eine merkliche Abschwächung in der Säure.

#### 5. Mit 50 % Zuckerwasser überstreckter Wein

(d. h. auf 100 Liter Most wurden 50 Liter Zuckerwasser genommen).

a) Bezüglich Säurerückgang: Durch die Überstreckung des Naturmostes mit 50 % Zuckerwasser wurde derselbe von 65° Öchsle auf 80° gehoben und gleichzeitig die Säure von 1,03 % (im Naturmost) auf 0,68 % herabgesetzt. Der resultierte Wein zeigte einen Alkoholgehalt von 8,42 % und einen Säuregehalt von 0,73 %; der vergorene Wein zeigte somit einen höheren Säuregehalt wie der unvergorene Most, eine Erscheinung, die damit zu erklären ist, daß die Neubildung von Gärungssäuren (wie bei Versuch 4 angegeben) die Reduktion der Säure durch Abscheidung von Weinstein und Zersetzung der Äpfelsäure überwog. Die Milchsäure betrug auch hier nur 0,07 %.

b) Bezüglich sonstiger analytischer Erscheinungen in dem Weine (hierzu die Analysentabelle):

• Was bezüglich des Alkohol- und Glyzeringehaltes bei dem trockengezuckerten Weine gesagt wurde, gilt auch hier. Freie Weinsäure zeigte der Most nicht, und



demzufolge auch nicht der Wein. Durch die Verdünnung des Naturmostes um 50 % wurde der Mineralstoffgehalt des unvergorenen süßen Mostes von 0,27 % nur auf 0,21 % und derjenige des resultierten Weines von 0,179 % (beim 3. Abstiche) im Naturweine nur auf 0,154 % (beim dritten Abstiche) im überstreckten Weine herabgedrückt; dabei muß bemerkt werden, daß mit je 50 Litern Zuckerwasser dem Moste ca. 32 g Mineralstoffe zugeführt wurden, welche in dem kalkhaltigen Würzburger Wasser enthalten und naturgemäß von Einfluß auf den Mineralstoffgehalt des überstreckten Weines waren.

Besonders hervorgehoben muß werden, daß der aus diesem überstreckten Moste resultierte Wein analytische Zahlen zeigte, die auch bei normalen Naturweinen, sowie bei in gesetzlich erlaubter Weise verbesserten Weinen beobachtet werden.

c) Bezüglich der Qualität des Weines: Der Wein hat durch die beträchtliche Verdünnung eine wesentliche Veränderung im Charakter erfahren. Immerhin war das Getränk noch von einer Qualität, welche die vorgenommene große Streckung bei vorurteilsfreier Kritik geschmacklich nicht ohne weiteres erkennen ließ, so daß also die Überstreckung auch durch die Zungenprobe nicht mit Sicherheit zu erkennen war, welche Konstatierung speziell für die Weinkontrollorgane wohl von besonderem Interesse sein dürfte.

#### 6. Mit 75 % Zuckerwasser überstreckter Wein

(d. h. auf 100 Liter Most wurden 75 Liter Zuckerwasser genommen).

a) Bezüglich Säurerückgang: Durch die Überstreckung des Naturmostes mit 75 % Zuckerwasser wurde derselbe von 65° Öchsle auf 80° gehoben und gleichzeitig die Säure von 1,03 % auf 0,58 % herabgesetzt. Der resultierte Wein zeigte einen Alkoholgehalt von 8,49 % und einen Säuregehalt von 0,67 %; der vergorene Wein hatte somit auch hier aus gleichen Gründen wie bei Versuch 5 angegeben, einen höheren Säuregehalt wie der unvergorene Most.

b) Bezüglich der sonstigen analytischen Erscheinungen bei dem Weine (hierzu die Analysentabelle):

Was bezüglich des Alkohol- und Glyzeringehaltes bei dem trockengezuckerten Weine gesagt worden ist, gilt auch hier. Freie Weinsäure zeigte auch hier weder der Wein noch der Most.

Auch der mit 75 % Zuckerwasser überstreckte Wein zeigte noch analytische Zahlen, wie sie bei Naturweinen und in gesetzlichen Grenzen verbesserten Weinen beobachtet werden. Bezüglich der Mineralstoffzufuhr durch das Zuckerwasser cf. Versuch 5.

Registriert muß werden, daß bei diesem mit 75 % Zuckerwasser überstreckten Weine nach der Hauptgärung ein kleiner Zuckerrest von 0,1 % übrig blieb, der zur Vergärung sehr lange Zeit (ca. ein Jahr) bedurfte, eine Erscheinung, welche bei den weniger gestreckten Weinen nicht auftrat.

c) Bezüglich der Qualität des Weines: Naturgemäß zeigte sich bei diesem Weine die Veränderung im Charakter des Weines infolge der vorgenommenen größeren Streckung auch entsprechend merklicher; doch war die Veränderung nicht in dem Maße, wie man in Rücksicht auf den großen Wasserzusatz erwartet hatte.

### Zusammenfassung der Versuchsergebnisse.

Bei den vorstehend beschriebenen Versuchen trat in keinem Falle eine erhebliche Säureabnahme ein, und zwar weder bei dem Naturwein noch bei den gezuckerten Weinen.

Die in den Jungweinen erfolgte geringe Säureabnahme ist zum Teil auf Konto der Weinsteinabscheidung zu setzen, zum Teil aber auch auf Konto der Tätigkeit von Säure- (hier: Äpfelsäure-) zersetzenden Bakterien. Der durch letztgenannte Ursache erfolgte biologische Säureabbau war speziell im Versuchsjahre 1908/9 kein sehr beträchtlicher trotz des nicht geringen Gehaltes des Mostes bzw. Jungweines an Äpfelsäure. Der Säuregehalt des süßen Naturmostes mit 65° Öchsle betrug 1,03% und sank im Weine nur auf 0,89% (die Säureabnahme stellte sich hier somit nur auf 0,14%) bei einem Milchsäuregehalte von nur 0,06%; der Säuregehalt des trocken-gezuckerten, sowie des mit 10% Zuckerwasser verbesserten Naturmostes gleicher Herkunft, welcher im noch unvergorenen Moste 0,99 bzw. 0,89% betrug, sank gleichfalls nur auf 0,85% bei einem Milchsäuregehalt von je nur 0,07%. Den gleichen geringen Milchsäuregehalt oder mit anderen Worten geringen Säureabbau zeigten auch die mit Zuckerwasser überstreckten Weine. Die Ursache des geringen biologischen Säureabbaues im Versuchsjahre 1908/9 lag — nach den bei Abfassung dieses Berichtes bereits vorliegenden Forschungsergebnissen im 2. Versuchsjahre zu schließen — zweifelsohne in den im Versuchsjahre 1908/9 ungünstig gewesenen (d. h. zu niederen) Temperaturverhältnissen der Moste vor dem ersten Abstiche (Frost bei der Weinlese und kalter Winter: Kellertemperatur im Winter ca. 5,5—7° C), so daß sich die für den biologischen Säureabbau nötigen Bakterien nicht entsprechend entwickeln konnten.

Im Interesse einer sofortigen Klarstellung der Sache sei schon in diesem Berichte kurz mitgeteilt, wie sich hingegen der Säurerückgang der Weine im 2. Versuchsjahre (1909/10) stellte, in welchem die Versuchsweine teils in einem nichtgeheizten Keller, teils in einem Keller zur Vergärung kamen, der auf eine höhere Temperatur wie im ersten Versuchsjahre, sowie insbesondere eine wesentlich längere Zeit (20 Tage länger) wie im Versuchsjahre 1908/9 geheizt worden ist.

Bemerkt muß hier aber ausdrücklich werden, daß der Herbst und Winter 1909/10 ziemlich milde waren, was zweifelsohne von Einfluß, und zwar förderndem Einflusse auf den biologischen Säureabbau der im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommenen Moste bzw. Weine war, so daß also im zweiten Versuchsjahre die natürlichen Bedingungen für den biologischen Säureabbau günstiger lagen wie im ersten Versuchsjahre.

#### A) Bei dem Naturweine

(aus der gleichen Gemarkung stammend wie der Wein im ersten Versuchsjahr):

a) Im geheizten Keller zur Vergärung gekommen; Temperatur tagsüber 14—16° C bis Mitte Dezember, von da ab keine Heizung mehr; Temperatur im Frühjahr ca. 9° C, im Sommer ca. 12—14° C.

Säuregehalt des unvergorenen Mostes (mit 55,8 <sup>o</sup> Öchsle) . . . . .	1,5 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
„ „ Jungweines beim ersten Abstiche (Mitte Januar) . . . . .	<u>0,85<sup>o</sup>/<sub>o</sub></u>
folglich Säurerückgang . . . . .	0,65 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
bei einem Milchsäuregehalt des Weines von . . . . .	0,48 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
b) Im nichtgeheizten Keller; Temperatur im Herbst, Winter und Frühjahr ca. 9 <sup>o</sup> C, im Sommer ca. 12—14 <sup>o</sup> C.	
Säuregehalt des unvergorenen Mostes . . . . .	1,5 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
„ „ Jungweines beim 1. Abstiche . . . . .	<u>1,10<sup>o</sup>/<sub>o</sub></u>
folglich Säurerückgang in der Zeit bis zum 1. Abstiche . . . . .	0,40 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Im folgenden Hochsommer stellte sich noch ein weiterer Säureabbau im Weine ein.	

B) Bei dem mit 20<sup>o</sup>/<sub>o</sub> Zuckerwasser auf 75<sup>o</sup> Öchsle verbesserten Weine (obiger Naturwein verbessert):

a) Im geheizten Keller; Temperatur wie unter A, a) angegeben.	
Säuregehalt des unvergorenen verbesserten Mostes . . . . .	1,25 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
„ „ Jungweines beim ersten Abstiche (Mitte Januar) . . . . .	<u>0,7<sup>o</sup>/<sub>o</sub></u>
folglich Säurerückgang . . . . .	0,55 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
bei einem Milchsäuregehalt des Weines von . . . . .	0,37 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
b) Im nichtgeheizten Keller; Temperatur wie unter A, b) angegeben.	
Säuregehalt des unvergorenen verbesserten Mostes . . . . .	1,25 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
„ „ Jungweines beim 1. Abstiche . . . . .	<u>0,95<sup>o</sup>/<sub>o</sub></u>
folglich Säurerückgang in der Zeit bis zum 1. Abstiche . . . . .	0,30 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
bei einem Milchsäuregehalte des Weines von . . . . .	0,15 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>

Im Monat August fand alsdann noch ein weiterer Säureabbau statt, so daß der im nichtgeheizten Keller zur Vergärung gekommene Wein schließlich den gleichen Säureabbau aufwies, wie ihn der im geheizten Keller vergorene Wein schon beim 1. Abstiche zeigte.

Im Naturwein fand somit ein etwas (um 0,1<sup>o</sup>/<sub>o</sub>) stärkerer Säureabbau statt wie im gezuckerten Wein. Der Säurerückgang in dem von Natur aus zuckerarmen und zugleich stark saurem Moste war aber trotz des an Intensität sehr beträchtlichen Säureabbaues doch nicht ausgiebig genug, um den resultierten, alkoholarmen Naturwein angenehm trinkbar erscheinen zu lassen; bei dem (im Rahmen des Gesetzes) verbesserten Moste hingegen wurde ein Produkt von recht brauchbarer Qualität erzielt.

Da die Versuche gezeigt haben, daß der biologische Säureabbau wesentlich von den Temperaturverhältnissen des werdenden Weines abhängt, so sind damit auch dem Praktiker Fingerzeige gegeben, wie bei stark sauren Mosten ein möglichst weitgehender freiwilliger Säurerückgang erzielt werden kann. Je kälter der Spätherbst und Winter, um so mehr wird derjenige, welcher bei seinen Weinen einen ausgiebigen Säurerückgang wünscht, auf eine zweckentsprechende Temperierung des Gärkellers bis etwa Mitte Dezember hinein bedacht sein müssen.

In der Verschiedenheit der Temperaturverhältnisse des Herbstes und Winters der Jahre 1908 (kalt) und 1909 (warm) ist zweifelsohne auch ganz allgemein die

Ursache der vielfach sehr erheblichen Verschiedenheit im Säureabbau der Kreszenz dieser beiden Jahre zu suchen.

Manipulationen, welche auf die Entwicklung der Bakterien, also auch der hier in Betracht kommenden „säurefressenden Bakterien“ ungünstig einwirken (wie z. B. starkes Schwefeln der Fässer oder gar der Moste selbst), dürfen natürlich bei Weinen, bei welchen ein ausgiebiger biologischer Säureabbau gewünscht wird, vor Erreichung dieses Zieles nicht vorgenommen werden.

Die Versuche bzw. Forschungen auf diesem Gebiete werden fortgesetzt.

**Franken-Weine des Jahres 1908** (aus gemischtem Rebsatze).

Zeitpunkt der Untersuchung	Stadium des Weines	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g																						
			Alkohol	Extrakt	Glycerin	Zucker	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Nichtflücht. Säuren	Flüchtige Säuren (ber. als Essigsäure)	Milchsäure	Gesamt- Weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Mineralbestandteile	In 100 g Asche sind enthalten Phosphor- säure (PO <sub>4</sub> )	Extrakt			Alkalinität der Asche in cem n-Lauge	Auf 100 g Alkohol kommen g Glycerin	Säurerest	Schwefelsäure (SO <sub>3</sub> ) g in 100 cem Wein				
															nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge (Keimextrakt)	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren	nach Abzug der 0,1 g übersteigenden Zuckermenge u. der nichtflücht. Säuren								
<b>1. Naturwein.</b>																									
Okt. 1908	Als unvergorener Most	1,0650	—	—	—	13,84	1,03	—	0,007	—	0,43	0,08	0,270	21,4	—	—	—	—	—	—	2,3	—	—	—	
Jan. 1909	I. Abstich	0,9976	6,5	2,14	0,5	Spuren	0,88	0,83	0,03	0,06	0,25	0,04	0,158	24,8	2,14	1,31	1,26	1,4	8,0	0,68	—	—	—	—	
Juni 1909	II. Abstich	0,9976	6,5	2,15	"	"	0,87	0,82	0,04	0,06	0,24	0,04	0,166	22,5	2,15	1,33	1,28	1,3	"	0,67	—	—	—	—	
Okt. 1909	III. Abstich	0,9976	6,5	2,18	"	"	0,89	0,83	0,05	0,06	0,25	0,03	0,179	22,0	2,18	1,35	1,29	1,4	"	0,67	0,015	—	—	—	
<b>2. Trockengezuckerter Wein.</b>																									
Okt. 1908	Als unvergorener Most	1,0760	—	—	—	16,0	0,99	—	0,007	—	0,41	0,05	0,262	18,8	—	—	—	—	—	—	2,4	—	—	—	—
Jan. 1909	I. Abstich	0,9954	7,8	2,21	0,7	0,034	0,85	0,81	0,03	0,07	0,22	0	0,150	19,3	2,21	1,4	1,36	1,6	9,0	0,69	—	—	—	—	—
Juni 1909	II. Abstich	0,9954	7,8	2,21	"	0,034	0,87	0,81	0,04	0,07	0,21	0	0,156	18,6	2,21	1,4	1,34	1,4	—	0,71	—	—	—	—	—
Okt. 1909	III. Abstich	0,9955	7,8	2,21	"	Spuren	0,87	0,82	0,05	0,07	0,22	0	0,162	—	2,21	1,39	1,34	1,5	—	—	0,021	—	—	—	—
<b>3. Mit 10% Zuckerwasser gezuckerter Wein (d. i. 100 l Wein und 10 l Zuckerwasser).</b>																									
Okt. 1908	Als unvergorener Most	1,0780	—	—	—	16,70	0,89	—	0,01	—	0,38	0,05	0,242	19,0	—	—	—	—	—	—	2,2	—	—	—	—
Jan. 1909	I. Abstich	0,9948	8,14	2,19	0,7	0,05	0,83	0,79	0,03	0,07	0,22	0	0,143	19,0	2,19	1,40	1,36	1,5	9,0	0,68	—	—	—	—	—
Juni 1909	II. Abstich	0,9948	8,14	2,18	"	"	0,82	0,77	0,04	"	0,21	0	0,158	17,2	2,18	1,41	1,36	1,4	"	—	—	—	—	—	—
Okt. 1909	III. Abstich	0,0950	8,14	2,16	"	Spuren	0,85	0,78	0,05	"	0,21	0	0,160	—	2,16	1,38	1,31	1,4	"	—	0,020	—	—	—	—

Zeitpunkt der Untersuchung	Stadium des Weines	Spezifisches Gewicht	In 100 ccm sind enthalten g															
			Alkohol	Extrakt	Glycerin	Zucker	Freie Säuren (Gesamtsäure)	Nichtflücht. Säuren	Flüchtige Säuren (ber. als Essigsäure)	Milchsäure	Gesamt- Weinsteinsäure	Freie Weinsteinsäure	Mineralbestandteile	In 100 g Asche sind enthalten Phosphor- säure (PO <sub>4</sub> )	Extrakt			Alkalinität der Asche in com n-Lauge

4. Mit 25 % Zuckerwasser gezuckerter Wein (d. i. 100 l Wein und 25 l Zuckerwasser).

Okt. 1908	Als unvergorener Most	1,0790	—	—	—	17,0	0,75	—	0,007	—	0,32	0,02	0,218	18,7	—	—	—	2,0	—	—	—
Jan. 1909	I. Abstich	0,9939	8,14	2,03	0,7	0,04	0,73	0,68	0,03	0,7	0,2	0	0,135	19,5	2,03	1,35	1,30	1,4	9	0,59	—
Juni 1909	II. Abstich	0,9939	8,14	2,06	"	"	0,73	0,67	0,04	"	0,2	0	0,146	16,3	2,06	1,39	1,33	1,4	"	0,57	—
Okt. 1909	III. Abstich	0,9939	8,14	2,03	"	"	0,75	0,69	0,04	"	0,2	0	0,148	—	2,03	1,34	1,28	1,4	"	—	0,015

5. Mit 50 % Zuckerwasser überstreckter Wein (d. i. 100 l Wein und 50 l Zuckerwasser).

Okt. 1908	Als unvergorener Most	1,0800	—	—	—	18,0	0,68	—	0,007	—	0,32	0	0,210	18,2	—	—	—	2,1	—	—	—
Jan. 1909	I. Abstich	0,9934	8,42	1,99	0,7	0,04	0,71	0,67	0,03	0,07	0,20	0	0,140	13,4	1,99	1,32	1,28	1,4	9	0,56	—
Juni 1909	II. Abstich	0,9934	8,4	2,00	"	"	0,73	0,66	0,04	0,07	0,20	0	0,154	12,2	2,00	1,34	1,27	1,4	"	0,56	—
Okt. 1909	III. Abstich	0,9934	8,4	1,97	"	Spuren	0,73	0,68	0,04	0,07	0,20	0	0,154	—	1,97	1,29	1,24	1,5	"	—	0,017

6. Mit 75 % Zuckerwasser überstreckter Wein (d. i. 100 l Wein und 75 l Zuckerwasser).

Okt. 1908	Als unvergorener Most	1,0800	—	—	—	—	0,58	—	0,004	—	0,29	0	0,20	20,8	—	—	—	1,6	—	—	—
Jan. 1909	I. Abstich	0,9933	8,49	2,19	0,7	0,1	0,65	0,60	0,03	0,07	0,23	0	0,145	14,0	2,19	1,59	1,54	1,8	9	0,48	—
Juni 1909	II. Abstich	0,9933	8,49	2,18	"	0,1	0,64	0,58	0,05	0,07	0,22	0	0,146	14,0	2,18	1,60	1,54	1,5	"	0,47	—
Okt. 1909	III. Abstich	0,9933	8,49	2,03	"	Spuren	0,67	0,60	0,05	0,07	0,22	0	0,146	—	2,03	1,43	1,36	1,3	"	—	0,011

## Vergleichende Versuche über den Säurerückgang in ungezuckerten und gezuckerten Weinen des Jahrgangs 1908 aus dem Weinbaugebiet der Pfalz.

I. 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.

Schon seit längerer Zeit wurde es bei den Beratungen der Kommission für die amtliche Weinstatistik<sup>1)</sup> beklagt, daß es in den einzelnen Weinbaugebieten an systematischen und vergleichenden Versuchen fehle, um die Wirkung des Zusatzes von Zucker und Zuckerwasser zu geringen Mosten gegenüber dem aus gleichem Traubenmaterial gewonnenen Naturwein hinsichtlich des Säure- und Extraktückganges zu studieren. Bei der grossen praktischen Bedeutung, welche derartigen Versuchen zweifellos zukommt, trat auf Anregung des Kgl. Staatsministeriums des Innern am 13. April 1908 in Neustadt unter dem Vorsitze des Herrn Reichsrats Dr. von Clemm eine Kommission zusammen, welche die Beratung dieser Frage zum Gegenstand hatte. Einstimmig wurde hier hervorgehoben, daß die Durchführung derartigen Versuche nicht nur geboten sei, um in chemischer und technischer Hinsicht brauchbare Unterlagen hinsichtlich der Verbesserungsfrage kleiner Moste und Weine zu gewinnen, sondern auch im Interesse einer wirksamen Durchführung der Weinkontrolle, zumal es in gerichtlichen Fällen nur auf Grund solcher Erhebungen dem chemischen Sachverständigen möglich sei, zu einer sicheren Beurteilung der aufgeworfenen Einzelfragen zu gelangen.

Zur tunlichsten Herabminderung der Kosten wurde beschlossen, zunächst nur die vordringlichsten Fragen einer Entscheidung zuzuführen und den Versuchen vor-

<sup>1)</sup> Vgl. Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte Bd. XXIX, 1908, S. 3, 14; XXXII, 1909, S. 307, 319.

erst nur verbesserungsbedürftige Moste, nicht aber saure Weine, zugrunde zu legen. Bei der grossen Bedeutung, welche die Portugiesertraube für den pfälzischen Weinbau besitzt, erschien es von Wert, die Versuche nicht allein mit Weisßmost, sondern auch in geringerem Umfange mit kleinen Rotmosten der Portugiesertraube durchzuführen. Zu diesem Zwecke sollte im Herbste 1908 sowohl ein geringer saurer Weisßmost als auch ein Portugiesermost eingekauft und teils in naturreinem Zustande, teils nach trockner Zuckering und teils nach Zuckering mit Zuckerwasser, eingelegt und im übrigen gleich behandelt werden.

Die Zuckering sollte bei allen Weinen in der Weise erfolgen, daß das fertige Erzeugnis ungefähr die gleiche Alkoholstärke zeigte, die den betreffenden Gewächsen bei natürlicher Reife in guten Jahrgängen eigen ist. Es erschien diese Maßnahme schon deswegen geboten, um die Frage des Säurerückganges nicht unnötig zu komplizieren, da nach den bisherigen Beobachtungen a priori anzunehmen war, daß ein verschiedener Alkoholgehalt auch den Säurerückgang eines Weines in verschiedener Weise zu beeinflussen vermag.

Die Wassermenge sollte so bemessen werden, daß bei dem Weisßmost eine Vermehrung von 100 Teilen Most plus 10, 25, 50 und 75 Zuckerwasser, bei dem Rotmost eine solche von 100 Teilen Most plus 25 Zuckerwasser gegeben war. Es könnte hier die Frage aufgeworfen werden, ob es zweckmässig und notwendig sei, die Weine z. T. auch über den Rahmen der weingesetzlichen Bestimmungen hinaus zu strecken. Diese Versuchsanordnung erschien jedoch aus dem Grunde gerechtfertigt, um die Frage des Säurerückganges bzw. der Säurebilanz auch in überstreckten Weinen zu klären, zumal in gerichtlichen Fällen, in denen es sich ja meist um übermässig verlängerte Weine handelt, von den chemischen Sachverständigen in dieser Hinsicht oft die widersprechendsten Ansichten vertreten werden. Weiterhin erschien es in Anlehnung an die praktischen Verhältnisse angezeigt, die Versuche zum mindesten in Halbstückfässern durchzuführen. Da ferner nach den bisherigen Beobachtungen, bei gleichen Weinen und bei gleicher Behandlung erhebliche Unterschiede hinsichtlich des Säureabbaues vorkommen können, so wurde ein besonderer Wert darauf gelegt, von jeder Versuchsnummer je 3 gleich behandelte Fässer einzulagern. Nach den Ergebnissen der Versuche erwiesen sich jedoch, wie hier gleich bemerkt sein möge, die nach dieser Richtung hin geäußerten Bedenken nicht als begründet, und es erscheint daher für die Zukunft die Anstellung von Doppelversuchen für den gedachten Zweck als völlig ausreichend.

Folgende Versuchsanordnung wurde von der Kommission in Aussicht genommen:

A. Weisßmost. (18 Halbstückfässer.)

- Versuchsnummer 1, Faß A, B, C, Naturmost
- Versuchsnummer 2, Faß A, B, C, trocken gezuckert
- Versuchsnummer 3, Faß A, B, C, 10 Teile Zuckerwasser
- Versuchsnummer 4, Faß A, B, C, 25 Teile Zuckerwasser
- Versuchsnummer 5, Faß A, B, C, 50 Teile Zuckerwasser
- Versuchsnummer 6, Faß A, B, C, 75 Teile Zuckerwasser

### B. Rotmost.

Versuchsnummer 7, Faß A, B, C, Naturmost

Versuchsnummer 8, Faß A, B, C, trocken gezuckert

Versuchsnummer 9, Faß A, B, C, 25 Teile Zuckerwasser.

Wie bereits hervorgehoben wurde, ist in der Aufstellung der Grad der Vermehrung so zu verstehen, daß zu 100 Teilen Most 10, 25, 50 bzw. 75 Teile Zuckerwasser verwendet wurden. In Anlehnung an die Fassung des neuen Weingesetzes und unter Berücksichtigung der später tatsächlich verwendeten Zuckermengen entspricht dieser Prozentsatz, wie hier gleich zur Vermeidung von Mißverständnissen bemerkt sein möge, einer Vermehrung von 12,7<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, 23,8<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, 37,2<sup>0</sup>/<sub>0</sub> und 47,1<sup>0</sup>/<sub>0</sub> des fertigen Weines.

Die praktische Ausführung der Versuche sowie die spätere Kellerbehandlung der Weine wurde der kgl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. H. übertragen, während der chemische Teil dieser Arbeiten der Versuchsanstalt Speyer überwiesen wurde. Nachdem der Versuchsplan die Billigung des Kgl. Staatsministeriums des Innern gefunden hatte und von letzterem die erforderlichen Mittel in dankenswerter Weise bereit gestellt waren, nahmen die Versuche mit dem Eintritt des Herbstes 1908 ihren Anfang.

Das zu den Versuchen benötigte Mostmaterial wurde als Trauben gekauft; der Weißmost entstammte den Gemarkungen Venningen, Kirrweiler und geringen Lagen von Maikammer. Die in diesen Lagen erzielten Gewächse gehören erfahrungsmässig mit zu den geringsten Lagen des oberen Gebirges und erweisen sich in den meisten Jahrgängen als verbesserungsbedürftig. Der für die Durchführung der Versuche benutzte Weißmost zeigte im Durchschnitt einen Säuregehalt von 13,80<sup>0</sup>/<sub>00</sub> und ein Öchslegewicht von 58<sup>0</sup>. Der Portugiesermost stammte aus der Gemarkung Neustadt und zwar vorwiegend aus Lagen, die stark durch Peronospera und Sauerwurm mitgenommen waren. Der aus diesem geringwertigen Rohmateriale gewonnene Rotmost wies im Durchschnitt einen Säuregehalt von 13,2<sup>0</sup>/<sub>00</sub> und ein Öchslegewicht von 68,3<sup>0</sup> auf.

Nachdem die Moste jeweils zur Erzielung einer gleichmässigen Beschaffenheit in ein großes Verschnittfaß zusammengelegt waren, erfolgte die Zuckering genau nach den bereits besprochenen und vereinbarten Grundsätzen. Zur Zuckering fand der übliche Herbstzucker (Rübenzucker) bester Qualität Verwendung, und es wurde insbesondere auch vermieden, die Moste in stark geschwefelte Fässer einzulegen.

Am 7. Oktober 1908 war bei allen Proben, in denen nach dem Versuchsplan eine Zuckering vorgesehen war, die Zuckering durchgeführt, und es setzte bald darauf in allen Versuchsnummern die Gärung gleichmäßig und kräftig ein. Die Kellertemperatur hielt sich anfänglich auf 15<sup>0</sup> C, fiel dann während einiger kalter Tage um 2<sup>0</sup> C und wurde durch Heizung wieder auf 15<sup>0</sup> C gebracht. Um nun die Veränderungen in der Zusammensetzung der Weine, insbesondere deren Säureabbau, genau verfolgen zu können, erschien es notwendig die Weine fortgesetzt einer genauen chemischen Kontrolle zu unterwerfen, und es war insbesondere von Wichtig-



keit, in der ersten Zeit der Entwicklung der Weine die Intervalle der Untersuchung nur kurz zu bemessen. Zu diesem Zwecke erfolgte die erste Probeentnahme und Untersuchung der Weine unmittelbar nach Beendigung der stürmischen Gärung am 18. Oktober 1908. Dieser ersten Untersuchung folgte bereits am 3. November 1908 die zweite, am 18. November die dritte, am 2. Dezember die vierte, am 4. Januar 1909 die fünfte, am 3. Februar die sechste, am 13. Februar die siebente und am 3. Juli 1909 schließlich die achte und letzte Untersuchung der Weine. Die nachstehenden 8 Tabellen geben eine Übersicht über die Ergebnisse dieser Untersuchungen insbesondere über den zeitlichen Verlauf und den Grad des Säurerückganges.

Tabelle

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung											
	Weißwein Natur			Weißwein trocken gezuckert. 2350 l Most und 129 kg Zucker = 2427 l			Weißwein 10% gezuckert. 2120 l Most und 210 l Wasser und 153 kg Zucker = 2425 l			Weißwein 25% gezuckert. 1810 l Most und 193,2 kg Zucker und 460 l Wasser = 2415 l		
	1a	1b	1c	2a	2b	2c	3a	3b	3c	4a	4b	4c
Spezifisches Gewicht . . . . .	1,0011	—	—	0,9982	—	—	0,9973	—	—	0,9957	—	—
100 ccm enthalten Gramme:												
Alkohol . . . . .	5,26	—	—	7,53	—	—	7,53	—	—	7,80	—	—
= Volumprocente . . . . .	6,63	—	—	9,48	—	—	9,48	—	—	9,83	—	—
Extrakt . . . . .	2,41	—	—	2,55	—	—	2,40	—	—	2,17	—	—
Mineralbestandteile . . . . .	0,298	—	—	0,273	—	—	0,266	—	—	0,256	—	—
Freie Säuren (Gesamtsäure) . .	0,90	0,81	0,80	1,07	1,01	1,00	0,95	0,91	0,90	0,80	0,71	0,77
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) . . . . .	0,03	0,04	0,04	0,03	0,04	0,04	0,02	0,03	0,03	0,02	0,03	0,03
Nichtflüchtige Säuren . . . . .	0,86	0,76	0,75	1,04	0,96	0,95	0,92	0,87	0,86	0,77	0,68	0,73
Milchsäure . . . . .	0,19	0,30	0,31	0,12	0,16	0,15	0,14	0,14	0,15	0,16	0,20	0,17
Zucker . . . . .	0,10	—	—	0,10	—	—	0,10	—	—	0,10	—	—
Polarisation (Drehung in 200 mm Rohre) . . . . .	— 0,1	—	—	— 0,07	—	—	— 0,08	—	—	— 0,1	—	—
Alkalinität der Asche (in cem Norm. Alkali) . . . . .	3,3	—	—	3,2	—	—	3,2	—	—	3,2	—	—
Gesamte Weinsäure . . . . .	0,37	0,34	0,33	0,34	0,32	0,32	0,35	0,30	0,30	0,35	0,30	0,30
Freie Weinsäure . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Weinstein . . . . .	0,46	—	—	0,42	—	—	0,44	—	—	0,43	—	—
Extraktrest I . . . . .	1,51	—	—	1,48	—	—	1,45	—	—	1,37	—	—
„ II . . . . .	1,55	—	—	1,51	—	—	1,48	—	—	1,40	—	—
Säurerest . . . . .	0,63	—	—	0,87	—	—	0,75	—	—	0,60	—	—
Glyzerin . . . . .	0,4	—	—	0,55	—	—	0,59	—	—	0,58	—	—
Verhältnis von Alkohol zu Gly- zerin = 100 . . . . .	8,0	—	—	7,03	—	—	7,8	—	—	7,4	—	—
Verhalten gegen:												
Alkohol . . . . .	normal	—	—	normal	—	—	normal	—	—	normal	—	—
Silbernitrat . . . . .	„	—	—	„	—	—	„	—	—	„	—	—
Chlorbaryum . . . . .	„	—	—	„	—	—	„	—	—	„	—	—
Diphenylamin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Extraktes .	normal	—	—	normal	—	—	normal	—	—	normal	—	—

I.

der Proben

Weißwein 50% gezuckert. 1533 l Most und 767 l Wasser und 237 kg Zucker = 2442 l			Weißwein 75% gezuckert. 1291 l Most und 988 l Wasser und 267 kg Zucker = 2439 l			Rotwein Natur			Rotwein trocken gezuckert			Rotwein 25% gezuckert		
5a	5b	5c	6a	6b	6c	7a	7b	7c	8a	8b	8c	9a	9b	9c
0,9944	—	—	0,9934	—	—	1,0052	—	—	1,0028	—	—	1,0002	—	—
7,66	—	—	7,66	—	—	6,02	—	—	7,12	—	—	7,33	—	—
9,66	—	—	9,66	—	—	7,58	—	—	8,98	—	—	9,23	—	—
1,928	—	—	1,74	—	—	3,79	3,58	—	3,48	3,47	—	2,85	—	—
0,226	—	—	0,192	—	—	0,530	—	—	0,506	—	—	0,408	—	—
0,71	0,66	0,68	0,59	0,57	0,57	1,11	1,06	1,06	1,07	1,02	1,02	0,87	0,84	0,84
0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,02	0,02	0,02
0,68	0,64	0,65	0,57	0,55	0,55	0,98	1,03	1,03	1,04	0,99	0,99	0,85	0,82	0,82
0,12	0,18	0,13	0,15	0,18	0,20	0,07	0,07	0,05	0,05	0,05	0,06	0,06	0,07	0,06
0,10	—	—	0,10	—	—	0,10	—	—	0,10	—	—	0,15	—	—
+ 0,1	—	—	+ 0,06	—	—	+ 0,17	—	—	+ 0,22	—	—	+ 0,12	—	—
—	2,7	—	2,2	—	—	5,5	—	—	5,2	—	—	4,4	—	—
0,30	0,31	0,31	0,25	0,25	0,26	0,23	0,23	0,23	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,37	—	—	0,31	—	—	0,28	—	—	0,24	—	—	0,25	—	—
1,22	—	—	1,08	—	—	2,69	—	—	2,41	—	—	1,98	—	—
1,25	—	—	1,11	—	—	2,81	—	—	2,43	—	—	2,00	—	—
0,53	—	—	0,44	—	—	0,97	—	—	0,95	—	—	0,75	—	—
0,54	—	—	0,56	—	—	0,59	—	—	0,64	—	—	0,73	—	—
7,1	—	—	7,3	—	—	9,8	—	—	9,0	—	—	9,9	—	—
normal	—	—	normal	—	—	stärker	—	—	stärker	—	—	etwas stärker	—	—
"	—	—	"	—	—	normal	—	—	normal	—	—	normal	—	—
"	—	—	"	—	—	"	—	—	"	—	—	"	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
abnorm	—	—	abnorm	—	—	normal	—	—	normal	—	—	normal	—	—

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung																
	Weißwein Natur			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 19. Oktober 1908	Weißwein trocken ge- zuckert, 2350 l Most und 129 kg Zucker = 2427 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 19. Oktober 1908	Weißwein 10% gezuckert 2120 l Most und 210 l Wasser und 158 kg Zucker = 2425 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 19. Oktober 1908	Weißwein 25% gezuckert 1840 l Most und 193,2 kg Zucker und 460 l Was- ser = 2415 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 19. Oktober 1908	
	1a	1b	1c		2a	2b	2c		3a	3b	3c		4a	4b	4c		5a
Spezifisches Gewicht . .	1,0004	—	—	—	0,9970	—	—	—	0,9961	—	—	—	0,9949	—	—	—	0,99
100 ccm enthalten Gramme																	
Alkohol . . . . .	5,20	—	—	—	7,33	—	—	—	7,46	—	—	—	7,73	—	—	—	7,66
= Volumprocente . . . .	6,55	—	—	—	9,23	—	—	—	9,40	—	—	—	9,74	—	—	—	9,66
Extrakt . . . . .	2,27	—	—	-0,14	2,30	—	—	-0,25	2,18	—	—	-0,22	2,01	—	—	-0,16	1,90
Mineralbestandteile . . .	0,283	—	—	-0,015	0,260	—	—	-0,013	0,245	—	—	-0,021	0,228	—	—	-0,28	0,24
Freie Säuren (Gesamt- säure) . . . . .	0,75	0,73	0,73	-0,10	0,73	0,72	0,71	-0,31	0,68	0,65	0,65	-0,26	0,62	0,61	0,60	-0,15	0,59
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	0,05	0,05	0,04	—	0,04	0,05	0,04	—	0,04	0,04	0,03	—	0,03	0,03	0,03	—	0,02
Nichtflüchtige Säuren . .	0,69	0,67	0,67	—	0,67	0,66	0,66	—	0,63	0,60	0,61	—	0,58	0,57	0,57	—	0,56
Milchsäure . . . . .	0,35	0,33	0,33	+0,07	0,34	0,35	0,36	+0,21	0,25	0,31	0,30	+0,14	0,28	0,30	0,28	+0,11	0,20
Zucker . . . . .	0,10	—	—	—	0,10	—	—	—	0,10	—	—	—	0,10	—	—	—	0,10
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . . .	-0,09	—	—	—	-0,08	—	—	—	0,07	—	—	—	0,09	—	—	—	0,
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . . .	2,9	—	—	—	2,7	—	—	—	2,8	—	—	—	2,7	—	—	—	2,0
Gesamte Weinsäure . . . .	0,32	0,30	0,30	—	0,27	0,27	0,27	—	0,27	0,27	0,26	—	0,27	0,27	0,26	—	0,30
Freie Weinsäure . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Weinstein . . . . .	0,40	—	—	—	0,34	—	—	—	0,34	—	—	—	0,34	—	—	—	0,37
Extraktrest I . . . . .	1,52	—	—	—	1,57	—	—	—	1,50	—	—	—	1,39	—	—	—	1,31
„ II . . . . .	1,58	—	—	—	1,63	—	—	—	1,55	—	—	—	1,43	—	—	—	1,34
Säurerest . . . . .	0,54	—	—	—	0,54	—	—	—	0,49	—	—	—	0,44	—	—	—	0,41
Glyzerin . . . . .	0,43	—	—	—	0,55	—	—	—	0,57	—	—	—	0,54	—	—	—	0,55
Verhältnis von Alkohol zu Glyzerin = 100 . . . .	8,3	—	—	—	7,5	—	—	—	7,6	—	—	—	7,0	—	—	—	7,1
Verhalten gegen:																	
Alkohol . . . . .	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—	norm
Silbernitrat . . . . .	„	—	—	—	„	—	—	—	„	—	—	—	„	—	—	—	„
Chlorbaryum . . . . .	„	—	—	—	„	—	—	—	„	—	—	—	„	—	—	—	„
Diphenylamin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Ex- traktes . . . . .	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—	norm

II.

der Proben

Weißwein 50% gezuckert, 533 l Most und 767 l Wasser und 237 kg Zucker = 2442 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 19. Oktober 1908	Weißwein 75% gezuckert, 1291 l Most und 988 l Wasser und 267 kg Zucker = 2439 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 19. Oktober 1908	Rotwein Natur			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 19. Oktober 1908	Rotwein trocken gezuckert			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 19. Oktober 1908	Rotwein 25% gezuckert			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 19. Oktober 1908
5a	5b	5c		6a	6b	6c		7a	7b	7c		8a	8b	8c		9a	9b	9c	
0,9954	-	-	-	0,9945	-	-	-	1,0059	-	-	-	1,0035	-	-	-	0,9990	-	-	-
7,66	-	-	-	7,80	-	-	-	5,70	-	-	-	6,79	-	-	-	7,06	-	-	-
0,66	-	-	-	9,83	-	-	-	7,18	-	-	-	8,56	-	-	-	8,89	-	-	-
1,90	-	-	- 0,03	1,76	-	-	+ 0,02	3,60	-	-	- 0,08	3,47	-	-	+ 0	2,67	-	-	- 0,18
0,24	-	-	+ 0,09	0,22	-	-	+ 0,03	0,51	-	-	- 0,02	0,49	-	-	- 0,02	0,39	-	-	- 0,02
0,59	0,60	0,59	- 0,09	0,52	0,51	0,51	- 0,07	1,09	0,91	0,92	- 0,10	1,00	0,89	0,89	- 0,11	0,59	0,59	0,55	- 0,27
0,02	0,03	0,03	-	0,02	0,03	0,03	-	0,02	0,04	0,03	-	0,02	0,03	0,03	-	0,03	0,04	0,03	-
0,56	0,56	0,55	-	0,49	0,48	0,47	-	1,06	0,86	0,89	-	0,97	0,85	0,85	-	0,55	0,51	0,51	-
0,20	0,25	0,28	+ 0,10	0,23	0,23	0,34	+ 0,09	0,09	0,10	0,08	+ 0,03	0,07	0,09	0,10	+ 0,03	0,29	0,30	0,27	+ 0,22
0,10	-	-	-	0,10	-	-	-	0,10	-	-	-	0,10	-	-	-	0,10	-	-	-
- 0,13	-	-	-	- 0,08	-	-	-	+ 0,43	-	-	-	+ 0,31	-	-	-	+ 0,12	-	-	-
3,0	-	-	-	2,5	-	-	-	5,4	-	-	-	4,4	-	-	-	4,4	-	-	-
0,30	0,29	0,28	-	0,26	0,26	0,26	-	0,24	0,21	0,21	-	0,18	0,17	0,18	-	0,20	0,15	0,14	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
0,37	-	-	-	0,32	-	-	-	0,30	-	-	-	0,23	-	-	-	0,24	-	-	-
1,31	-	-	-	1,24	-	-	-	2,51	-	-	-	2,47	-	-	-	2,08	-	-	-
1,34	-	-	-	1,27	-	-	-	2,54	-	-	-	2,50	-	-	-	2,12	-	-	-
0,41	-	-	-	0,36	-	-	-	0,95	-	-	-	0,88	-	-	-	0,46	-	-	-
0,55	-	-	-	0,57	-	-	-	0,72	-	-	-	0,71	-	-	-	0,63	-	-	-
7,1	-	-	-	7,3	-	-	-	12,6	-	-	-	10,4	-	-	-	8,9	-	-	-
normal	-	-	-	normal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	normal	-	-	-
"	-	-	-	"	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	"	-	-	-
"	-	-	-	"	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	"	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
abnorm	-	-	-	abnorm	-	-	-	normal	-	-	-	normal	-	-	-	normal	-	-	-

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung															
	Weißwein Natur			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. November 1908	Weißwein trocken ge- zuckert, 2350 l Most und 129 kg Zucker = 2427 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. November 1908	Weißwein 10% gezuckert, 2120 l Most und 210 l Wasser und 158 kg Zucker = 2425 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. November 1908	Weißwein 25% gezuckert, 1840 l Most und 193,2 kg Zucker und 460 l Was- ser = 2415 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. November 1908
	1a	1b	1c		2a	2b	2c		3a	3b	3c		4a	4b	4c	
Spezifisches Gewicht . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100 ccm enthalten Gramme	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Alkohol . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
= Volumprocente . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Extrakt . . . . .	2,23	—	—	- 0,04	2,30	2,29	2,28	- 0,01	2,30	2,16	2,35	+ 0,09	2,01	—	—	+ 0,01
Mineralbestandteile . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freie Säuren (Gesamt- säure) . . . . .	0,71	0,71	0,71	- 0,02	0,68	0,68	0,68	- 0,04	0,66	0,65	0,68	+ 0,01	0,60	0,59	0,59	- 0,02
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) . . . . .	0,07	0,06	0,06	—	0,07	0,06	0,05	—	0,06	0,05	0,06	—	0,05	0,04	0,05	—
Nichtflüchtige Säuren . . . . .	0,63	0,63	0,63	—	0,59	0,61	0,62	—	0,59	0,59	0,61	—	0,54	0,53	0,53	—
Milchsäure . . . . .	0,34	0,34	0,36	+ 0,01	0,37	0,35	0,35	+ 0,01	0,34	0,34	0,35	+ 0,05	0,30	0,30	0,31	+ 0,01
Zucker . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Alkalinität der Asche (in ccm Norm. Alkali) . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gesamte Weinsäure . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freie Weinsäure . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Weinstein . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Extraktrest I . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ II . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Säurerest . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glyzerin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verhältnis von Alkohol zu Glyzerin = 100 . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verhalten gegen:																
Alkohol . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Silbernitrat . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorbaryum . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diphenylamin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Ex- traktes . . . . .	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—

III.

der Proben

Weißwein 10% gezuckert, 1533 l Most und 767 l Wasser und 237 kg Zucker = 2442 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. November 1908	Weißwein 75% gezuckert, 1291 l Most und 988 l Wasser und 267 kg Zucker = 2439 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. November 1908	Rotwein Natur			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. November 1908	Rotwein trocken gezuckert			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. November 1908	Rotwein 25% gezuckert			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. November 1908
5a	5b	5c		6a	6b	6c		7a	7b	7c		8a	8b	8c		9a	9b	9c	
—	—	—	—	—	—	—	1,0038	—	—	—	1,0018	—	—	—	0,9990	—	—	—	
7,66	—	—	—	7,66	—	—	5,57	—	—	—	6,59	—	—	—	6,73	—	—	—	
9,66	—	—	—	9,66	—	—	7,02	—	—	—	8,31	—	—	—	8,48	—	—	—	
1,85	—	—	-0,05	1,72	—	—	3,25	—	—	-0,35	3,18	—	—	-0,29	2,65	—	—	-0,02	
—	—	—	—	—	—	—	0,485	—	—	-0,03	0,472	—	—	-0,02	0,39	—	—	± 0	
0,56	0,56	0,56	-0,03	0,51	0,51	0,51	± 0	0,68	0,74	0,74	-0,26	0,61	0,59	0,59	-0,33	0,51	0,51	0,51	-0,07
0,04	0,03	0,03	—	0,04	0,04	0,04	—	0,04	0,04	0,05	—	0,04	0,05	0,05	—	0,04	0,04	0,04	—
0,52	0,52	0,52	—	0,47	0,47	0,46	—	0,63	0,69	0,68	—	0,56	0,53	0,53	—	0,46	0,46	0,45	—
0,23	0,25	0,25	± 0	0,23	0,24	0,25	-0,02	0,32	0,25	0,24	+0,18	0,32	0,34	0,34	+0,25	0,375	0,35	0,34	+0,07
—	—	—	—	—	—	—	—	0,10	—	—	—	0,10	—	—	—	0,10	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	-0,12	—	—	—	-0,11	—	—	—	-0,12	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	5,0	—	—	—	4,7	—	—	—	4,3	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	0,17	—	—	—	0,15	—	—	—	0,15	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	0,21	—	—	—	0,19	—	—	—	0,13	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	2,57	—	—	—	2,57	—	—	—	2,14	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	2,62	—	—	—	2,62	—	—	—	2,19	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	0,54	—	—	—	0,48	—	—	—	0,38	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	0,67	—	—	—	0,67	—	—	—	0,68	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	12,03	—	—	—	10,17	—	—	—	10,00	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	"	—	—	—	"	—	—	—	"	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	"	—	—	—	"	—	—	—	"	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
abnorm	—	—	—	abnorm	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung															
	Weißwein Natur			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 18. November 1908	Weißwein trocken ge- zuckert, 2350 l Most und 129 kg Zucker = 2427 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 18. November 1908	Weißwein 10% gezuckert, 2120 l Most und 210 l Wasser und 158 kg Zucker = 2425 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 18. November 1908	Weißwein 25% gezuckert, 1840 l Most und 193,2 kg Zucker und 460 l Was- ser = 2415 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 18. November 1908
	1a	1b	1c		2a	2b	2c		3a	3b	3c		4a	4b	4c	
Spezifisches Gewicht . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
100 cem enthalten Gramme	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Alkohol . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
= Volumprocente . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Extrakt . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	2,15	2,44	+ 0,02	—	—	—	—	
Mineralbestandteile . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Freie Säuren (Gesamt- säure) . . . . .	0,67	0,68	0,68	- 0,04	0,68	0,68	0,68	+ 0,	—	0,64	0,64	- 0,03	0,58	0,58	0,58	- 0,01
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nichtflüchtige Säuren .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Milchsäure . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zucker . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Alkalinität der Asche (in cem Norm. Alkali) . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gesamte Weinsäure . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freie Weinsäure . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Weinstein . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Extraktrest I . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ II . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Säurerest . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glyzerin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verhältnis von Alkohol zu Glyzerin = 100 . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verhalten gegen:																
Alkohol . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Silbernitrat . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorbaryum . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diphenylamin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Ex- traktes . . . . .	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—





Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung							
	Weißwein Natur  1a	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 2. Dezember 1908	Weißwein trocken ge- zuckert, 2350 l Most und 129 kg Zucker = 2427 l  2a	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 2. Dezember 1908	Weißwein 10% gezuckert, 2120 l Most und 210 l Wasser und 158 kg Zucker = 2427 l  3a	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 2. Dezember 1908	Weißwein 25% gezuckert, 1840 l Most und 193,2 kg Zucker und 460 l Was- ser = 2415 l  4a	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 2. Dezember 1908
Spezifisches Gewicht . .	—	—	0,9977	—	0,9981	—	—	—
100 cem enthalten Gramme								
Alkohol . . . . .	—	—	7,39	—	7,19	—	—	—
= Volumprocente . . .	—	—	9,32	—	9,06	—	—	—
Extrakt . . . . .	2,23	—	2,62	+ 0,32	2,79	+ 0,50	2,15	—
Mineralbestandteile . .	—	—	0,257	—	0,266	—	—	—
Freie Säuren (Gesamt- säure) . . . . .	0,66	— 0,01	0,68	± 0	0,65	+ 0,01	0,59	± 0
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) .	—	—	—	—	—	—	—	—
Nichtflüchtige Säuren .	—	—	—	—	—	—	—	—
Milchsäure . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Zucker . . . . .	—	—	0,10	—	0,10	—	—	—
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	— 0,15	—	— 0,3	—	—	—
Alkalinität der Asche (in cem Norm. Alkali) . .	—	—	2,4	—	2,3	—	—	—
Gesamte Weinsäure . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Freie Weinsäure . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Weinstein . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Extraktrest I . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
„ II . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Säurerest . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Glyzerin . . . . .	—	—	0,58	—	0,63	—	—	—
Verhältnis von Alkohol zu Glyzerin = 100 . .	—	—	7,84	—	8,8	—	—	—
Verhalten gegen:								
Alkohol . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Silbernitrat . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorbaryum . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Diphenylamin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Ex- traktes . . . . .	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—



Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung							
	Weißwein Natur  1c	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 4. Januar 1909	Weißwein trocken ge- zuckert, 2350 l Most und 129 kg Zucker = 2427 l  2c	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 4. Januar 1909	Weißwein 10% gezuckert, 2120 l Most und 210 l Wasser und 158 kg Zucker = 2425 l  3c	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 4. Januar 1909	Weißwein 25% gezuckert, 1840 l Most und 193,2 kg Zucker und 460 l Was- ser = 2415 l  4c	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 4. Januar 1909
Spezifisches Gewicht . . . . .	0,9997	—	0,9960	—	0,9952	—	0,9942	—
100 cem enthalten Gramme								
Alkohol . . . . .	5,20	—	7,53	—	7,53	—	7,73	—
= Volumprocente . . . . .	6,55	—	9,48	—	9,48	—	9,74	—
Extrakt . . . . .	2,14	— 0,09	2,20	— 0,42	2,08	— 0,71	1,96	— 0,19
Mineralbestandteile . . . . .	0,243	—	0,226	— 0,03	0,218	— 0,05	0,200	—
Freie Säuren (Gesamt- säure) . . . . .	0,66	± 0	0,67	— 0,01	0,62	— 0,02	0,57	— 0,02
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet) . . . . .	0,07	—	0,07	—	0,06	—	0,05	—
Nichtflüchtige Säuren . . . . .	0,58	—	0,59	—	0,54	—	0,51	—
Milchsäure . . . . .	0,35	—	0,37	—	0,32	—	0,32	—
Zucker . . . . .	0,10	—	0,10	—	0,10	—	0,10	—
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . . . .	— 0,05	—	— 0,04	—	— 0,05	—	— 0,05	—
Alkalinität der Asche (in cem Norm. Alkali) . . . . .	2,4	—	2,1	—	2,1	—	2,1	—
Gesamte Weinsäure . . . . .	0,23	—	0,19	—	0,19	—	0,19	—
Freie Weinsäure . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Weinstein . . . . .	0,28	—	0,24	—	0,24	—	0,24	—
Extraktrest I . . . . .	1,48	—	1,52	—	1,46	—	1,39	—
„ II . . . . .	1,56	—	1,61	—	1,54	—	1,45	—
Säurerest . . . . .	0,46	—	0,49	—	0,45	—	0,41	—
Glyzerin . . . . .	0,45	—	0,56	—	0,54	—	0,52	—
Verhältnis von Alkohol zu Glyzerin = 100 . . . . .	8,07	—	7,4	—	7,2	—	6,7	—
Verhalten gegen:								
Alkohol . . . . .	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—
Silbernitrat . . . . .	„	—	„	—	„	—	„	—
Chlorbaryum . . . . .	„	—	„	—	„	—	„	—
Diphenylamin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Ex- traktes . . . . .	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—

VI.

der Proben

Weißwein 50% gezuckert, 1533 l Most und 767 l Wasser und 237 kg Zucker = 2442 l	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 4. Januar 1909	Weißwein 75% gezuckert, 1291 l Most und 988 l Wasser und 267 kg Zucker = 2439 l	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 4. Januar 1909	Rotwein Natur	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 4. Januar 1908	Rotwein trocken gezuckert	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 4. Januar 1908	Rotwein 25% gezuckert	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 4. Januar 1908
5c		6c		7c		8c		9c	
0,9935	—	0,9928	—	1,0032	—	1,0004	—	0,9988	—
7,73	—	7,73	—	5,76	—	6,73	—	6,59	—
9,74	—	9,74	—	7,26	—	8,48	—	8,31	—
1,77	— 0,34	1,60	— 0,33	3,17	— 0,01	3,15	— 0,02	2,60	— 0,07
0,188	—	0,176	—	0,48	—	0,465	—	0,375	—
0,53	— 0,02	0,50	— 0,01	0,54	— 0,02	0,54	± 0	0,51	± 0
0,07	—	0,06	—	0,09	—	0,08	—	0,07	—
0,45	—	0,42	—	0,43	—	0,44	—	0,42	—
0,26	—	0,22	—	0,39	—	0,44	—	0,42	—
0,10	—	0,10	—	0,10	—	0,10	—	0,10	—
— 0,09	—	— 0,05	—	— 0,7	—	— 0,05	—	— 0,3	—
1,8	—	1,7	—	4,8	—	4,3	—	3,9	—
0,21	—	0,21	—	0,17	—	0,10	—	0,10	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,27	—	0,27	—	0,22	—	0,13	—	0,12	—
1,24	—	1,10	—	2,63	—	2,61	—	2,09	—
1,32	—	1,18	—	2,74	—	2,71	—	2,18	—
0,35	—	0,32	—	0,35	—	0,39	—	0,37	—
0,58	—	0,54	—	0,68	—	0,68	—	0,66	—
7,5	—	6,9	—	11,80	—	10,10	—	10,0	—
normal	—	normal	—	normal	—	normal	—	normal	—
"	—	"	—	"	—	"	—	"	—
"	—	"	—	"	—	"	—	"	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
abnorm	—	abnorm	—	normal	—	normal	—	normal	—

Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung								
	Weißwein trocken ge- zuckert, 2350 l Most und 129 kg Zucker = 2427 l 2a	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. Februar 1909	Weißwein 10% gezuckert, 2120 l Most und 210 l Wasser und 158 kg Zucker = 2425 l 3a	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. Februar 1909	Weißwein 25% gezuckert, 1840 l Most und 460 l Wasser und 193,2 kg Zucker = 2415 l 4a	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. Februar 1909	Weißwein 50% gezuckert, 1533 l Most und 237 kg Zucker und 767 l Was- ser = 2442 l 5a	Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 3. Februar 1909	Weißwein 75% gezuckert, 1291 l Most und 988 l Wasser und 267 kg Zucker = 2439 l 6a
Spezifisches Gewicht. . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100 cem enth. Gramme	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Alkohol . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
= Volumprocente. . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Extrakt . . . . .	2,20	± 0	2,08	± 0	1,90	- 0,06	1,72	- 0,05	1,59
Mineralbestandteile . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freie Säuren (Gesamt- säure) . . . . .	0,68	± 0	0,64	+ 0,02	0,58	+ 0,01	0,54	+ 0,01	0,50
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet)	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nichtflüchtige Säuren .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Milchsäure . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zucker . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Alkalinität der Asche (in cem. Norm. Alkali)	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gesamte Weinsäure . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freie Weinsäure . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Weinstein . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Extraktrest I . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
„ II . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Säurerest . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glyzerin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verhältnis von Alkohol zu Glyzerin = 100. . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verhalten gegen:									
Alkohol . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Silbernitrat . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorbaryum . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diphenylamin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Beschaffenheit des Ex- traktes . . . . .	normal	—	normal	—	normal	—	abnorm	—	abnorm



Ergebnis der Untersuchung	Bezeichnung															
	Weißwein Natur			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 13. Februar 1909	Weißwein trocken ge- zuckert, 2350 l Most und 129 kg Zucker = 2427 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 13. Februar 1909	Weißwein 10% gezuckert, 2120 l Most und 210 l Wasser und 158 kg Zucker = 2425 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 13. Februar 1909	Weißwein 25% gezuckert, 1840 l Most und 193,2 kg Zucker und 460 l Was- ser = 2415 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 13. Februar 1909
	1a	1b	1c		2a	2b	2c		3a	3b	3c		4a	4b	4c	
Spezifisches Gewicht . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
100 cem enthalt. Gramme	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Alkohol . . . . .	5,08	—	—	—	7,12	—	—	—	7,39	—	—	—	7,60	—	—	
= Volumprocente . . . . .	6,40	—	—	—	8,98	—	—	—	9,32	—	—	—	9,57	—	—	
Extrakt . . . . .	2,16	2,13	2,12	—	2,18	2,19	2,19	-0,01	2,05	2,06	2,05	-0,02	1,89	1,89	1,89	
Mineralbestandteile . . . . .	0,257	—	0,247	—	0,222	—	—	—	0,216	—	—	—	0,201	—	—	
Freie Säuren (Gesamt- säure) . . . . .	0,67	0,66	0,67	—	0,67	0,67	0,66	± 0	0,64	0,63	0,63	± 0	0,58	0,58	0,58	
Flüchtige Säuren (auf Essigsäure berechnet)	0,09	—	—	—	0,08	—	—	—	0,07	—	—	—	0,06	—	—	
Nichtflüchtige Säuren . . . . .	0,55	—	—	—	0,58	—	—	—	0,55	—	—	—	0,51	—	—	
Milchsäure . . . . .	0,35	—	—	—	0,37	—	—	—	0,33	—	—	—	0,31	—	—	
Zucker . . . . .	0,1	—	—	—	0,1	—	—	—	0,1	—	—	—	0,1	—	—	
Polarisation (Drehung im 200 mm Rohre) . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	-0,05	—	—	—	-0,07	—	—	
Alkalinität der Asche (in cem Norm. Alkali)	1,8	—	—	—	1,4	—	—	—	1,8	—	—	—	1,8	—	—	
Gesamte Weinsäure . . . . .	0,19	—	—	—	0,17	—	—	—	0,18	—	—	—	0,18	—	—	
Freie Weinsäure . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Weinstein . . . . .	0,24	—	—	—	0,22	—	—	—	0,23	—	—	—	0,23	—	—	
Extraktrest I . . . . .	1,49	—	—	—	1,51	—	—	—	1,41	—	—	—	1,31	—	—	
„ II . . . . .	1,61	—	—	—	1,60	—	—	—	1,50	—	—	—	1,38	—	—	
Säurerest . . . . .	0,46	—	—	—	0,49	—	—	—	0,45	—	—	—	0,42	—	—	
Glycerin . . . . .	0,48	—	—	—	0,56	—	—	—	0,55	—	—	—	0,54	—	—	
Verhältnis von Alkohol zu Glycerin = 100 . . . . .	9,4	—	—	—	7,9	—	—	—	7,5	—	—	—	7,1	—	—	
Verhalten gegen:																
Alkohol . . . . .	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	—	normal	—	—	
Silbernitrat . . . . .	„	—	—	—	„	—	—	—	„	—	—	—	„	—	—	
Chlorbaryum . . . . .	„	—	—	—	„	—	—	—	„	—	—	—	„	—	—	
Diphenylamin . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Beschaffenheit des Ex- traktes . . . . .	normal	nor- mal	nor- mal	—	normal	nor- mal	nor- mal	—	normal	nor- mal	nor- mal	—	normal	nor- mal	nor- mal	



VIII.

der Proben

Weißwein 50% gezuckert, 1533 l Most und 767 l Wasser und 237 kg Zucker = 2442 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 13. Februar 1909	Weißwein 75% gezuckert, 1291 l Most und 988 l Wasser und 267 kg Zucker = 2439 l			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 13. Februar 1909	Rotwein Natur			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 13. Februar 1909	Rotwein trocken gezuckert			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 13. Februar 1909	Rotwein 25% gezuckert			Unterschiede im Vergleich zur Untersuchung vom 13. Februar 1909
5a	5b	5c		6a	6b	6c		7a	7b	7c		8a	8b	8c		9a	9b	9c	
—	—	—	—	0,9929	—	—	—	1,0031	—	—	—	1,0009	—	—	—	0,9985	—	—	—
7,73	—	—	—	7,73	—	—	—	5,51	—	—	—	6,66	—	—	—	6,59	—	—	—
9,74	—	—	—	9,74	—	—	—	6,94	—	—	—	8,40	—	—	—	8,31	—	—	—
1,71	1,71	1,70	— 0,01	1,44	1,51	— 0,10	3,15	3,19	3,17	—	—	3,13	2,98	3,02	—	2,52	2,54	2,49	—
0,182	—	—	—	0,156	—	—	—	0,49	—	—	—	0,45	—	—	—	0,36	—	—	—
0,54	0,54	0,54	± 0	0,49	0,49	— 0,01	0,54	0,53	0,53	—	—	0,56	0,54	0,54	—	0,52	0,52	0,52	—
0,05	—	—	—	0,05	—	—	—	0,07	—	—	—	0,08	—	—	—	0,069	—	—	—
0,48	—	—	—	0,43	—	—	—	0,45	—	—	—	0,47	—	—	—	0,43	—	—	—
0,28	—	—	—	0,27	—	—	—	0,34	—	—	—	0,38	—	—	—	0,36	—	—	—
0,1	—	—	—	0,1	—	—	—	0,1	—	—	—	0,1	—	—	—	0,1	—	—	—
— 0,06	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1,8	—	—	—	1,7	—	—	—	5,0	—	—	—	4,7	—	—	—	3,9	—	—	—
0,20	—	—	—	0,20	—	—	—	0,16	—	—	—	0,13	—	—	—	0,12	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
0,25	—	—	—	0,25	—	—	—	0,20	—	—	—	0,16	—	—	—	0,15	—	—	—
1,17	—	—	—	0,95	—	—	—	2,61	—	—	—	2,57	—	—	—	2,00	—	—	—
1,23	—	—	—	1,01	—	—	—	2,70	—	—	—	2,66	—	—	—	2,09	—	—	—
0,38	—	—	—	0,33	—	—	—	0,37	—	—	—	0,40	—	—	—	0,38	—	—	—
0,55	—	—	—	0,58	—	—	—	0,62	—	—	—	0,66	—	—	—	0,60	—	—	—
7,1	—	—	—	7,5	—	—	—	11,3	—	—	—	9,9	—	—	—	9,1	—	—	—
normal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
"	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
"	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
abnorm	abnorm	abnorm	—	abnorm	abnorm	—	—	normal	normal	normal	—	normal	normal	normal	—	normal	normal	normal	—

Wurde nicht untersucht.

Überblickt man die in diesen Serienuntersuchungen erhaltenen Zahlen, so lässt sich aus den einzelnen Tabellen folgendes feststellen.

Tabelle I. Untersuchung vom 18. Oktober 1908.

Während bei den Weißweinproben schon im Verlaufe der Hauptgärung ein nennenswerter Säurerückgang eingetreten ist, haben die Rotweine, abgesehen von der Säureverminderung durch Ausscheidung von Weinstein in der Hauptsache ihre ursprüngliche Säure beibehalten. Hieraus erklärt sich auch der sehr niedrige Gehalt der Rotweine an Milchsäure, der in sämtlichen Weißweinproben durchschnittlich mehr als 1<sup>0</sup>/<sub>100</sub> höher ist. Eine Ausnahmestellung nehmen bei den Weißweinen die Versuchsnummern 1 B und 1 C ein, bei denen mit der Verminderung der Gesamtsäure der Gehalt an Milchsäure ganz erheblich gewachsen ist. Es sind diese Befunde um so bemerkenswerter, als die Versuchsnummer 1 A sowohl bezüglich der Gesamtsäure als auch hinsichtlich der Milchsäure ganz andere Werte zeigt, obwohl dieses Halbstückfaß den gleichen Wein beherbergt wie die Versuchsnummer 1 B und 1 C.

Worauf diese auffälligen Unterschiede in dem zeitlichen Verlauf der Säureverminderung zurückzuführen sind, lässt sich mit Sicherheit schwer sagen. In dieser Hinsicht verdient aber hervorgehoben zu werden, daß das Halbstück Faß 1 A unmittelbar an der Eingangstür zum Keller eingelagert war und daß hier möglicherweise eine niedere Temperatur die Lebenstätigkeit der bis jetzt als Erreger des Säurerzfalls geltenden Organismen beeinflusst hat. Weiterhin ist in dieser Tabelle bemerkenswert, daß der Versuchwein Nr. 6 trotz der außerordentlich starken Streckung noch völlig den Grenzzahlen der Bundesratsbekanntmachung vom 2. Juli 1901 entspricht. Es ist dieser Versuch besonders auch deshalb von Interesse, weil er ein weiterer Beweis dafür ist, daß die chemischen Grenzzahlen des alten Gesetzes nicht geeignet waren, selbst sehr starke Streckungen von Mosten wirksam zu verhindern.

Tabelle II. Untersuchung vom 3. November 1908.

Die Ergebnisse dieser Untersuchung sind deshalb besonders wichtig, weil mit Ausnahme der Versuchsnummern 7 und 8 (Rotwein) in allen Weinen der Gehalt an Milchsäure ganz erheblich zugenommen hat, während die Gehalte an Gesamtsäure und, bei den meisten Proben, auch an Extraktstoffen wesentlich zurückgegangen sind. Da diese Extrakt- und Säureverminderungen auf Grund der Befunde für den Weinsäuregehalt nur zu einem sehr geringen Teil auf Rechnung der Weinsteinabscheidung gesetzt werden können, so ist ein gewisser Zusammenhang zwischen Säure- und Extrakt rückgang einerseits und der Zunahme von Milchsäure andererseits deutlich erkennbar. Der Übersichtlichkeit wegen wurden in dieser und den folgenden Tabellen die im Vergleich zur vorhergehenden Untersuchung durchschnittlich eingetretenen Änderungen hinsichtlich der Extrakt-, Aschen- und Säuregehalte nochmals besonders aufgeführt. Bei den meisten Weinen ist hiernach der Zerfall der Äpfelsäure in Milchsäure und Kohlensäure und der hierdurch bedingte Säurerückgang unmittelbar im Anschluss an die Hauptgärung eingetreten.

Bei den Rotweinproben ist bemerkenswert, daß sowohl der Naturwein als auch der trockengezuckerte Wein (Versuchsnummern 7 und 8), abgesehen von der Weinsteinausscheidung, noch im wesentlichen die gleichen Säureverhältnisse aufweist wie bei der ersten Untersuchung, und es kann daher bei diesen Proben noch nicht von einem irgendwie in Betracht kommenden freiwilligen Säurerückgang gesprochen werden. Eine Ausnahmestellung nimmt in dieser Hinsicht der mit 23,8% Zuckerwasser versetzte Rotwein (Nr. 9) ein, bei welchem die Äpfelsäure in der Hauptsache schon in Milchsäure zerfallen ist, die nunmehr den vorwiegenden Bestandteil der gesamten freien Säuren bildet. Aus diesem Befunde erhellt, daß dieser Wein in bezug auf seinen freiwilligen Säurerückgang schon fast am Ende seiner Entwicklung steht. Diese Tatsache ist deshalb sehr beachtenswert, weil sie im Widerspruch steht mit der vielfach aufgestellten Behauptung, daß gestreckte Weine die Säure viel langsamer verlieren als naturreine. Nach dem Ergebnis dieser Einzelversuche ist die letztere Behauptung jedenfalls in dieser Allgemeinheit unrichtig.

Tabelle III. Untersuchung vom 18. November 1908.

Wie zu erwarten stand, ist auch bei den Versuchsnummern 7 und 8 (Rotwein) jetzt der erwünschte Säurerückgang eingetreten, und es tritt dies deutlich dadurch in Erscheinung, daß die Milchsäure erheblich zugenommen hat, während gleichzeitig eine Abnahme der Gesamtsäure und auch des Extraktes erfolgt ist.

Tabelle IV. Untersuchung vom 2. Dezember 1908.

Nach dem Ergebnis der Untersuchung bewegt sich bei den Weißweinen der Gehalt an freier Säure noch nahezu auf der gleichen Höhe wie bei der vorhergehenden Untersuchung, und es war daher von vornherein zu erwarten, daß in der Zwischenzeit nennenswerte Änderungen in der Säurebilanz und namentlich hinsichtlich der Bildung von Milchsäure nicht eingetreten waren. Aus diesem Grunde wurde bei dieser Untersuchung bei den Weißweinproben von einer Bestimmung der einzelnen Bestandteile, insbesondere der einzelnen Säuren Abstand genommen. Bei den Rotweinen dagegen hat in der Zwischenzeit die Umwandlung der Äpfelsäure in Milchsäure noch weitere Fortschritte gemacht, wie dies deutlich aus der Zunahme der Milchsäure und dem Rückgang der Gesamtsäure hervorgeht.

Tabelle V. Untersuchung vom 4. Januar 1909.

Die Entnahme der Proben für die Untersuchung, deren Ergebnisse in dieser Tabelle niedergelegt sind, erfolgte unmittelbar vor dem ersten Abstich der Weine, die nach dem Ablassen von der Hefe einen stärkeren Schwefeleinbrand erhielten.

Überblickt man die Säuregehalte der Weine, so sind diese gegen die letzte Untersuchung fast völlig unverändert geblieben, und es konnte daher auch jetzt wieder unbedenklich von der Bestimmung der Milchsäuren Abstand genommen werden.

Bei den Zahlen dieser Tabelle fällt auf, daß die Extraktgehalte der Versuchsnummern 2, 3, 4, 5, 6 gegenüber den bei der Untersuchung vom 2. Dezember (vergl.

Tabelle IV) festgestellten Werten eine zum Teil ganz beträchtliche Zunahme erfahren haben. Diese Befunde erscheinen auf den ersten Blick befremdlich und können nach unserer Auffassung nur dadurch erklärt werden, daß bei Weinen, die längere Zeit auf der Hefe gelagert haben, in verschiedenen Höhen des Fasses erhebliche Unterschiede in der Zusammensetzung vorkommen können. Eine ganz ähnliche Beobachtung hat bereits Kulisch in Colmar gemacht, der in seinem Bericht über Untersuchungen von 1907er Weinen<sup>1)</sup> folgendes anführt: „Bei allen Weinen, die längere Zeit über den Drusen lagerten, war festzustellen, dass der unmittelbar über der Hefe liegende Wein, etwa eine Schicht von 10—25 cm Höhe, bei längerer Lagerung eine wesentlich andere Zusammensetzung annimmt, und zwar dadurch, daß die ruhende und absterbende Hefe einen Teil ihres Zellinhaltes an den umgebenden Wein abgibt.“ Die Unterschiede der Extraktgehalte in den betreffenden Versuchsnummern können daher ihre Ursache nur in der Art der Probeentnahme haben. Da diese mittelst eines einfachen Gummischlauches erfolgte, so sind offenbar die Proben aus der unmittelbar über der Hefe liegenden Schicht entnommen worden. Leider war es wegen des in der Zwischenzeit erfolgten Abstiches nicht mehr möglich, aus den gleichen Fässern nochmals aus verschiedenen Faßhöhen Proben zu entnehmen, um die Richtigkeit dieser Anschauung zu kontrollieren. Die Prüfung dieser Frage wird jedoch bei späteren Versuchen im Auge behalten werden, und es mag schon jetzt auf Grund weiter angestellter Untersuchungen erwähnt werden, daß die Richtigkeit unserer Auffassung in dieser Hinsicht völlig bestätigt worden ist.

Tabelle VI. Untersuchung vom 3. Februar 1909.

Diese Tabelle gibt eine Übersicht über das analytische Ergebnis der Reihe C von sämtlichen Versuchsnummern. Überblickt man diese Zahlen, so sind, abgesehen von den Extraktgehalten, in den Säuregehalten, und zwar sowohl hinsichtlich der der gesamten freien Säure wie auch in bezug auf die Milchsäure, irgendwie nennenswerte Veränderungen nicht eingetreten. Wie zu erwarten war, ist dagegen im Vergleich zu der Untersuchung vom 4. Januar (Tabelle V) die Extraktverminderung der Weißweine recht beträchtlich. Berücksichtigt man aber, daß die hohen Extraktziffern der Weißweine der Tabelle V nicht dem wirklichen Durchschnittsgehalte der betreffenden Fässer entsprechen, wie bereits früher dargelegt worden ist, so sind die konstatierten Extraktzahlen im Hinblick auf die früheren Befunde als völlig normal zu bezeichnen.

Tabelle VII. Untersuchung vom 13. Februar 1909.

Die in dieser Tabelle niedergelegten Zahlen bilden lediglich eine Ergänzung zu den Befunden der Tabelle VI. Zur Kontrolle der Untersuchungsergebnisse der Reihe C erschien es angezeigt, auch noch die korrespondierenden Proben der Reihe A bzw. B zur Untersuchung heranzuziehen. Da die Säure- und Extraktwerte mit denen

<sup>1)</sup> Vergl. auch hierüber die Mitteilungen von Kulisch in „Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamt“ Bd. XXXII, 1909, S. 310—312.

der Tabelle VI fast völlig übereinstimmen, wenn man von den in der Zwischenzeit erfolgten kleinen Extraktminderungen absieht, so wurde von einer ausführlichen Untersuchung dieser Weine Abstand genommen.

Tabelle VIII. Untersuchung vom 3. Juli 1909.

Die Ergebnisse dieser Untersuchung sind insofern wieder von besonderer Bedeutung, als die Probeentnahme zu einer Zeit erfolgte, in der im Hinblick auf das Alter der Weine anzunehmen war, daß der Prozeß des Reifens und Fertigwerdens im wesentlichen zum Abschluss gelangt war und sonach nennenswerte Veränderungen der Weine weder in qualitativer noch in quantitativer Hinsicht nicht mehr zu befürchten waren. Vergleicht man zunächst die Zahlen dieser Tabelle für sich, so ergibt sich, daß die Befunde der zusammengehörigen Versuchsreihen in voller Übereinstimmung stehen. Es ist hiernach wohl die Schlußfolgerung berechtigt, daß in jedem der drei Halbstückfässer der gleichen Versuchsanordnung die physiologischen Vorgänge, auf welche die zahlreichen bedeutungsvollen Änderungen in dem Säurebestande der ursprünglichen Moste zurückzuführen sind, sich in ganz analoger Weise abgespielt haben müssen. Im Vergleich zu der Untersuchung vom 3. bzw. 13. Februar 1909 sind die Unterschiede in den Säurebefunden nur geringfügig. Bei den meisten Proben hat die flüchtige Säure (Essigsäure) eine kleine Zunahme erfahren, der auf der anderen Seite eine Säureminderung durch weitere Abscheidung von Weinstein bzw. weinsteinsaurem Kalk gegenübersteht. Hierdurch erklärt sich auch, daß trotz dieser kleinen Veränderungen in dem Verhältnis der Einzelsäuren die Befunde für die gesamte freie Säure sich noch fast genau auf der gleichen Höhe bewegen. Bemerkenswert ist ferner, daß bei den Weißweinen in allen Fällen eine Abnahme der Milchsäure nicht beobachtet wurde, während bei den Rotweinproben die Milchsäure in ganz unerheblicher Menge zurückgegangen war.

Was die Extraktzahlen anbetrifft, so haben diese bei den Naturweinen und den im Rahmen des Gesetzes verbesserten Proben nennenswerte Veränderungen nicht erfahren, während bei den Versuchsweinen, die über das zulässige Maß hinaus mit wässriger Zuckerlösung versetzt wurden, stärkere Rückgänge im Extrakt zu verzeichnen sind. Am deutlichsten tritt dies bei dem Weine Nr. 6 in Erscheinung, der erst in diesem Stadium seiner Entwicklung wegen ungenügenden Extraktgehaltes zu beanstanden wäre, während bei den vorhergehenden Untersuchungen der gleiche Wein trotz seiner starken Vermehrung zahlenmäßig noch völlig genügt hätte. Es bestätigt sich auch hier wieder die in der Praxis schon oft gemachte Wahrnehmung, daß als Most gezuckerte und überstreckte Weine im ersten jugendlichen Stadium ihrer Entwicklung analytisch oft ein sehr günstiges Zahlenbild vortäuschen, während sich die wahre Natur solcher Weine erst in einem späteren Stadium ihrer Entwicklung auch in der Analyse widerspiegelt. Wie hier beiläufig bemerkt sein möge, mußte die Untersuchung der Probe 6 C unterbleiben, weil dieser Wein in der Zwischenzeit für Haustrunkzwecke Verwendung gefunden hatte. Bemerkenswert sind in dieser Tabelle und auch in den früheren die Extraktgehalte der trocken gezuckerten Versuchsweine Nr. 2 und Nr. 8, die im Vergleich zu den Extraktgehalten

der Naturweine z. T. (wie der Rotwein) noch hinter diesen zurückblieben, obwohl man im Hinblick auf die Mehrbildung von Glycerin das Gegenteil hätte erwarten sollen.

Außer der fortlaufenden chemischen Prüfung wurden die sämtlichen Versuchsweine am 30. Januar 1909 durch eine Reihe von Sachverständigen auch einer Kostprobe unterzogen. Bei dieser geschmacklichen Prüfung wurde unsererseits ein besonderer Wert darauf gelegt, durch eine verdeckte Probe zu einem möglichst objektiven Urteil zu gelangen. Wenn auch naturgemäß bei derartigen Beurteilungen, je nach dem subjektiven Geschmacksempfinden der einzelnen Begutachter, die Ansichten über die Beschaffenheit der einzelnen Weine etwas auseinandergingen, so ist doch der allgemeine Charakter dieser Weine im großen und ganzen durch die Sachverständigen richtig gekennzeichnet worden. Hierbei verdient noch besonders hervorgehoben zu werden, daß von der überwiegenden Mehrzahl der Sachverständigen der Versuchswein Nr. 4 trotz seiner Vermehrung um 23,8% des fertigen Produktes noch als ein guter und brauchbarer Konsumwein bezeichnet wurde.

Als Gesamtergebnis der in den vorstehenden Tabellen niedergelegten umfangreichen Säureuntersuchungen ist demnach folgendes festzulegen:

1. In allen Weinen ist eine starke Säureverminderung eingetreten, die bei den unveränderten und trocken gezuckerten Weinen am größten ist. Bei den Weißweinen ist die ursprüngliche Mostsäure von 13,8<sup>0</sup>/<sub>00</sub> auf 6,7<sup>0</sup>/<sub>00</sub> zurückgegangen, mithin eine Säureabnahme von 7,1<sup>0</sup>/<sub>00</sub>, bei dem Portugieserrotwein ist die ursprüngliche Säure von 13,2<sup>0</sup>/<sub>00</sub> auf 5,4<sup>0</sup>/<sub>00</sub> mithin eine Säureabnahme von 7,80<sup>0</sup>/<sub>00</sub>.
2. Mit der Abnahme der Gesamtsäure und der Extrakte läuft stets ein Ansteigen der Milchsäurewerte parallel.
3. Der Säurerückgang trat nach Ausweis der Zahlen bei einigen Weißweinen schon während und unmittelbar nach der Hauptgärung ein und war bei allen Proben bereits in den ersten sechs Wochen nach der Hauptgärung beendet.
4. Das Zuckern und Wässern der Moste hat einen Einfluß auf den Grad des Säurerückganges nicht auszuüben vermocht.

Hierbei muß aber besonders hervorgehoben werden, daß bei diesen Versuchen der Alkoholgehalt durch die Zuckering nur auf diejenige Höhe gebracht wurde, die nach den Bestimmungen des Weingesetzes (§ 3 Abs. 1) zulässig ist. Wenn in denjenigen Weinen, die eine über die gesetzliche Grenze hinausgehende Streckung erfahren haben, die Gesamtsäure gegenüber dem Naturweine nicht proportional der stattgefundenen Verdünnung mit Zuckerwasser abgenommen hat, so ist dies wohl nicht auf einer mangelnden Neigung dieser Weine zum Zerfall der Äpfelsäure zurückzuführen, es finden diese Befunde vielmehr ihre Erklärung in den Löslichkeitsverhältnissen des Weinstein. Bekanntlich ist der Most mit Weinstein nahezu gesättigt und je größer bei im Herbst gezuckerten Weinen die Menge des zugesetzten Zuckerwassers ist, desto mehr wird die Säure des Weinstein auch im Wein erhalten. Es kann wohl keinem Zweifel unterliegen, daß diese Untersuchungen, deren Durchführung die Arbeits-

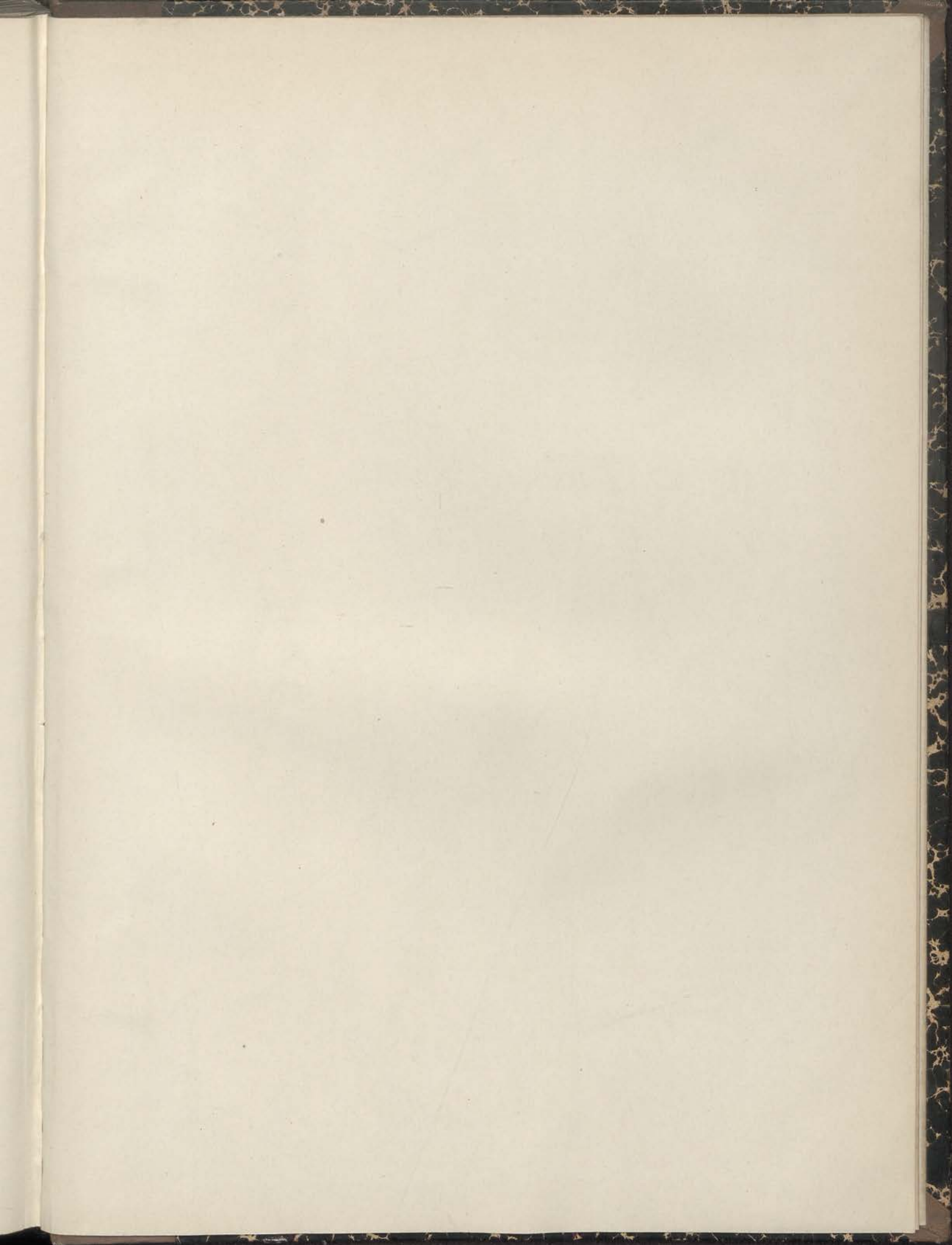
kräfte der Untersuchungsanstalt zeitweise recht stark in Anspruch nahmen, einen wertvollen Beitrag für die Frage des freiwilligen Säurerückganges in kleinen Pfälzer Mosten und damit auch für die Frage der Zuckering derselben geliefert haben. Durch diese Arbeit ist insbesondere ein weiterer Beweis für die Richtigkeit der alten praktischen Erfahrung erbracht worden, daß bei entsprechender Kellerbehandlung auch recht saure Moste durch mäßige Zuckering zu trinkbaren und verkaufsfähigen Weinen erzogen werden können. Es wäre aber verfrüht, wenn man die aus diesen Versuchen gezogenen Schlüsse ohne weiteres verallgemeinern wollte, zumal denselben nur wenige Moste eines einzelnen Jahrganges, der noch dazu ganz im Zeichen der Peronospora stand, zugrunde liegen. Bei den komplizierten Vorgängen des Säurerückganges im Weine erscheint es zur Erzielung von praktischen und greifbaren Resultaten vielmehr geboten, die Versuche auch auf andere Jahrgänge auszudehnen und die Bedingungen weiter zu studieren, unter denen die Lebenstätigkeit der zweifellos in erster Linie an dem Säuresturz beteiligten Weinorganismen gefördert bzw. hintangehalten wird.

Für das Jahr 1909 ist daher eine teilweise Wiederholung dieser Versuche vorgesehen und eine gleichzeitige Prüfung der Frage, inwieweit ein höherer Alkoholgehalt im Wein geeignet ist, die Lebenstätigkeit der Organismen zu unterdrücken.

Schließlich ist es uns noch eine angenehme Pflicht, Herrn Direktor Dr. Zschokke und Herrn Weinbaulehrer Klingner der Königl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt für die wertvolle Unterstützung bei der Durchführung dieser Untersuchungen unseren verbindlichsten Dank zu sagen.

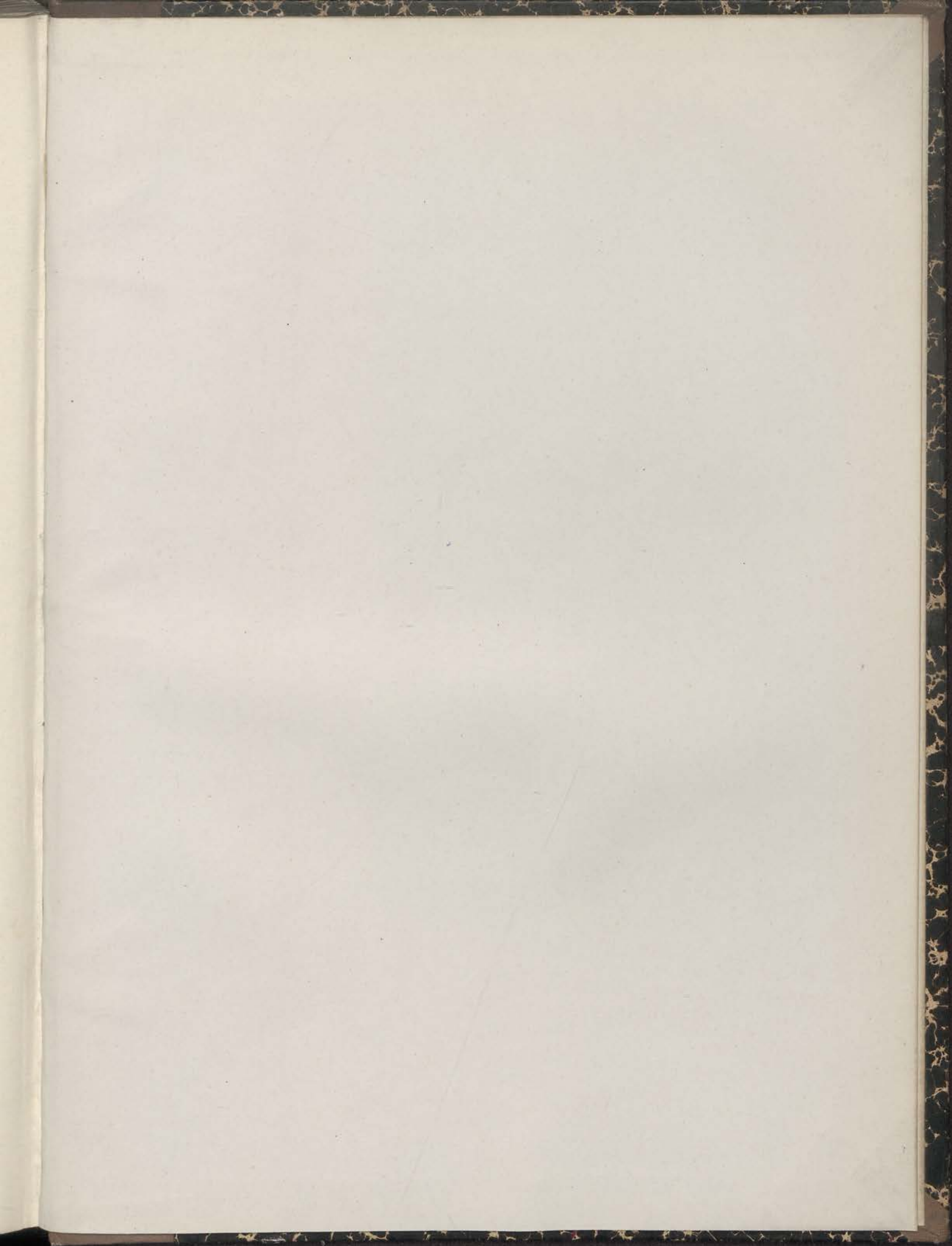






13

29 Aug.



20. 12. 133

Sign: Volk  
R. Müller





2599 a ✓  
40

# ARBEITEN

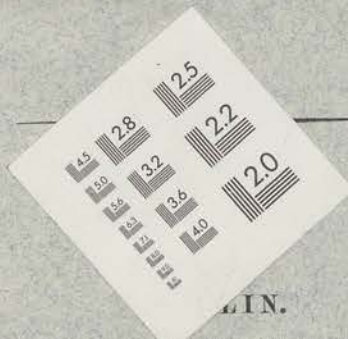
AUS DEM

## KAISERLICHEN GESUNDHEIT

(Beihefte zu den Veröffentlichungen des Kaiserlichen G



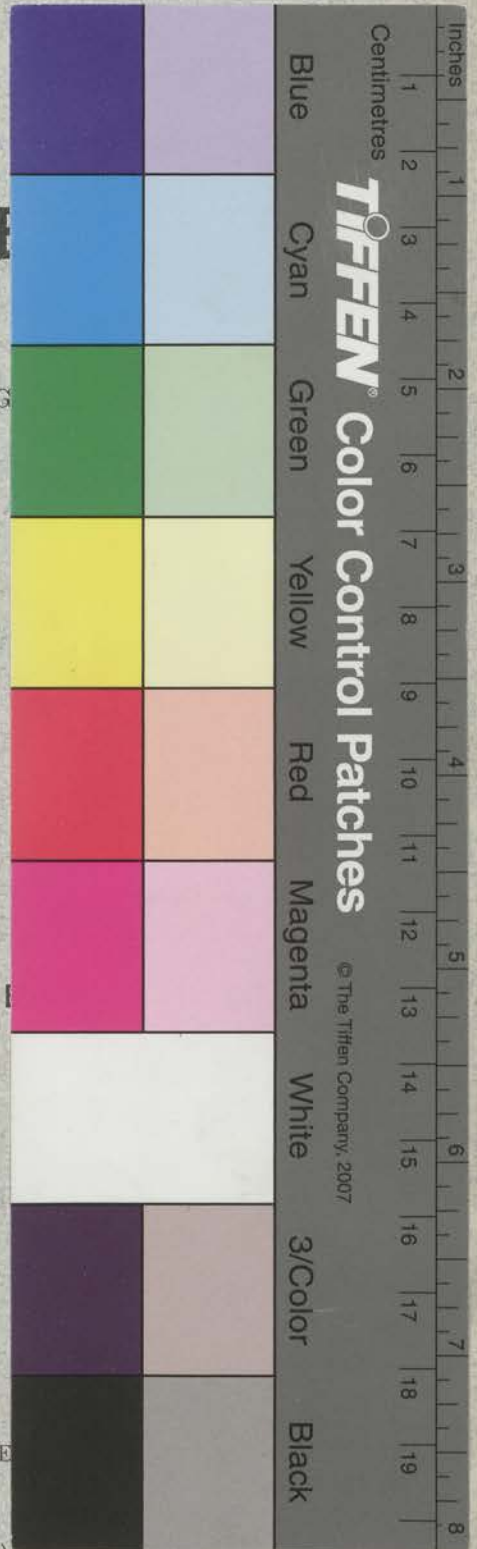
FÜNFUNDREISSIGSTER B



IN.

VERLAG VON JULIUS SPRINGER  
1910.

(Ausgegeben im September 1910.)



a