Zeitschrift

für

Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel, sowie der Gebrauchsgegenstände.

Heft 6.

15. März 1905.

9. Band.

Die Moste des Jahrganges 1904 aus den deutschen Wein- baugebieten.

Im Auftrage der „Kommission für Weinchemie“ der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungs-
mittelchemiker bearbeitet von

Prof. Dr. Karl Windisch in Hohenheim.

Seit einigen Jahren besteht eine amtliche Reichskommission für Weinstatistik, in der der Präsident des Kaiserlichen Gesundheitsamtes den Vorsitz führt und die Weinbau treibenden Bundesstaaten durch sachverständige Mitglieder vertreten sind. Die Ergebnisse der weinstatistischen Untersuchungen werden im Kaiserl. Gesundheitsamte gesammelt und in den „Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte“ veröffentlicht¹⁾. Naturgemäß verstreicht bis zur amtlichen Veröffentlichung des umfangreichen Zahlenmaterials eine geraume Zeit, zumal der Termin zur Einlieferung der Ergebnisse erst auf den 1. April des der Weinernte folgenden Jahres festgesetzt werden konnte. Die Nahrungsmittel-Chemiker, die dem Weinfache ferner stehen, aber doch öfter sich mit Wein-Untersuchungen zu befassen haben, haben ein Interesse daran, sich über den Ausfall der neuesten Weinernte, insbesondere über die Beschaffenheit der Moste, tunlichst rasch zu belehren. Die Kommission für Weinchemie der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittel-Chemiker beschloß daher in einer Sitzung, die am 29. Dez. 1903 unter dem Vorsitze des Obermedizinalrats Prof. Dr. Hilger-München in Mainz stattfand, schon vor der amtlichen Veröffentlichung der statistischen Mostuntersuchungen, und zwar möglichst bald nach der Weinlese, eine kurze zusammenfassende Übersicht über die Ergebnisse dieser Untersuchungen bekannt zu geben. Die Bearbeitung des Materials habe ich übernommen.

Die Mitglieder der Kommission für Weinchemie haben größtenteils ihr Mostuntersuchungs-Material bereitwilligst zur Verfügung gestellt und auf Anfordern eingesandt; dasselbe kann ich von den Herren Prof. Dr. Behrens-Augustenberg und Prof. Dr. Meißner-Weinsberg melden. Allen Herren sei für ihr Entgegenkommen bestens gedankt. Außerdem konnten einige Mostuntersuchungen, die bereits in Wein-fachblättern veröffentlicht waren, berücksichtigt werden.

Folgende Untersuchungsstellen sind bei den nachstehend zusammengestellten Analyseergebnissen beteiligt:

¹⁾ Bisher sind erschienen: Ergebnisse der Weinstatistik für 1900 und 1901 (Arbeiten a. d. Kaiserl. Gesundheitsamte 1903, **20**, 155—242); desgl. für 1902 (ebendort 1904, **22**, 1—109); Ergebnisse der Moststatistik für 1903 (ebendort 1904, **22**, 110—186.)

Für Preußen: Önochemische Versuchsstation zu Geisenheim a. Rh. (Dr. Philipp Schmidt); Amtliche chemische Untersuchungsstation zu Trier (Dr. A. Schnell).

Für Bayern: Kgl. Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel zu Würzburg (Prof. Dr. L. Medicus); Landwirtschaftl. Kreis-Versuchsstation zu Würzburg (Dr. Th. Omeis); Landwirtschaftl. Kreis-Versuchsstation zu Speyer (Prof. Dr. A. Halenke).

Für Württemberg: Kgl. Weinbau-Versuchsanstalt zu Weinsberg (Prof. Dr. R. Meißner); Chemisch-technisches Laboratorium und städtisches Untersuchungsamt zu Heilbronn (Dr. G. Benz).

Für Baden: Landwirtschaftl. Versuchsanstalt Augustenberg (Prof. Dr. Behrens).

Für Hessen: Chemisches Untersuchungsamt für die Provinz Rheinhessen zu Mainz (Prof. Dr. J. Mayrhofer); Chemisches Untersuchungsamt zu Darmstadt (Prof. Dr. H. Weller).

Aus Elsaß-Lothringen konnte kein Bericht erhalten werden, was sehr zu bedauern ist, da durch das Fehlen dieses wichtigen Weinbaugebietes die Übersicht eine fühlbare Lücke aufweist.

Über die Rebenfläche, die im deutschen Reiche im Juni 1904 im Ertrag stand, meldet die amtliche Statistik bezüglich der hier in Frage kommenden Weinbaugebiete folgendes:

Preußen: 18305 ha, davon in Hessen-Nassau 3153 ha, in der Rheinprovinz 12690 ha.

Bayern: 22288 ha, davon rechts des Rheins 6919 ha, Rheinpfalz 15369 ha.

Württemberg: 16836 ha.

Baden: 17666 ha.

Hessen: 13572 ha.

Elsaß-Lothringen: 30791 ha.

Deutsches Reich insgesamt: 119873 ha, gegen 119648 ha im Vorjahr.

Die amtliche Weinerntestatistik für das ganze Reich ist seitens des Kaiserl. Statistischen Amtes noch nicht veröffentlicht worden. Mir sind bis jetzt nur die Ergebnisse der Weinlese für Preußen und Württemberg bekannt geworden. Die preußische Statistik bezieht sich nur auf Gemeinden, die mindestens 20 ha Rebenfläche im Ertrag stehen hatten. Im Jahre 1904 gab es in Preußen 250 solcher Gemeinden mit 15940,5 ha Rebenfläche, von denen 533594 hl Most im Werte von 31889946 Mark gewonnen wurden. Für die drei wichtigsten für den Weinbau in Betracht kommenden Regierungsbezirke Wiesbaden, Koblenz und Trier ergeben sich folgende Zahlen:

	Zahl der Weingemeinden	Reben- fläche	Most- ertrag	Wert der Weinernte
Wiesbaden	31	2848,1 ha	73291 hl	6155549 M
Koblenz	123	7678,0 „	267891 „	11023295 „
Trier	65	3506,8 „	173403 „	14035173 „

Rechnet man hierzu die Rebenflächen in den Gemeinden, die weniger als 20 ha in Ertrag stehende Weinberge hatten, und nimmt man für diese dieselben Erträge von gleichem Wert an, so wurden in Preußen auf 18305 ha Rebenfläche 604721 hl Most im Werte von 36272489 Mark geerntet.

Die folgende kleine Tabelle zeigt, welche Mosterträge von je 1 ha erzielt wurden und welchen Wert 1 hl Most in den letzten drei Jahren hatte.

	Mostertrag von 1 ha Rebenfläche			Wert von 1 hl Most		
	1902	1903	1904	1902	1903	1904
Wiesbaden . .	16,0 hl	23,6 hl	25,7 hl	67,90 <i>ℳ</i>	43,40 <i>ℳ</i>	84,00 <i>ℳ</i>
Koblenz . . .	27,5 "	36,4 "	34,9 "	36,90 "	30,20 "	41,10 "
Trier	31,1 "	51,4 "	49,4 "	48,00 "	43,20 "	80,90 "
Ganz Preußen	22,8 "	32,7 "	33,0 "	43,40 "	36,50 "	60,00 "

Der Ertrag an Most war 1903 und 1904 fast gleich, der Wert des Mostes aber 1904 ein bedeutend höherer, ein Beweis, daß der 1904-er seine Vorgänger erheblich übertreffen wird.

Im Rheingau wurden auf 1963 ha im Ertrag stehenden Weinbergsland 57900 hl Weißweinmost und 1029 hl Rotweinmost geherbstet.

Gleich günstig fiel im letzten Jahre die Weinernte in Württemberg aus. Auf 16836 ha Weinbaufläche wurden 512946 hl Most oder auf 1 ha 30,47 hl (im Vorjahre 26,02 hl) Most geerntet; seit 1827 zeigten nur 15 Jahrgänge höhere Erträge 360418 hl Most wurden bereits im Herbst verkauft, das sind 70,3% der Gesamt-erzeugung (1903: 67,5%). Dafür wurden 14744641 Mark oder für 1 hl Most 40,91 Mark Erlöst (1903: 32,03 Mark). Höhere Keltererlöse wurden nur in den Jahren 1868 und 1875 erzielt. Der Geldwert der gesamten Weinernte Württembergs im Jahre 1904 beträgt 20308627 Mark (1903: 13959986 Mark). Nur in den Jahren 1868, 1875 und 1884 war der Wert der Weinernte höher. Der durchschnittliche Geldrohertrag berechnet sich für 1 ha Weinbaufläche auf 1207 Mark (1903: 831 Mark).

Aus den anderen Weinbaugebieten sind ähnlich günstige Ergebnisse bezüglich der Menge und Güte der Weinernte zu erwarten.

Die Witterungsverhältnisse des Jahres 1904 waren für die Vegetation das Weinstockes überall sehr zufriedenstellend. Der Winter 1903/04 war ziemlich mild, das Rebholz reif. Frühjahrsfröste blieben ganz aus. Der Sommer war sehr heiß und trocken, fast zu trocken für die volle Entwicklung der Trauben. Im Herbst trat wohl zeitweise trübes und regnerisches Wetter auf, doch konnte meist die Lese bei trockenem Wetter vorgenommen werden. Infolge der Trockenheit traten Pilzkrankheiten fast nirgends auf. Der Heu- und Sauerwurm richtete stellenweise große Verheerungen an.

Über die einzelnen Weinbaugebiete wird folgendes berichtet.

I. Preußen.

Die Qualität der Moste ist eine ausgezeichnete. Die Trauben waren im Rheingau völlig reif und stark edelfaul, so daß zahlreiche Auslesen mit sehr hohen Mostgewichten gemacht werden konnten, wie sie seit 1893 nicht mehr erzielt wurden. Der Säuregehalt war durchweg oft sehr erheblich geringer als in den 3 Vorjahren.

In der önochemischen Versuchsstation zu Geisenheim (Dr. Philipp Schmidt) wurden 421 Moste untersucht, davon waren 377 Weißweinmoste, 24 Rotweinmoste und 20 Moste von auf amerikanischen Unterlagen veredelten Reben. Die Weißweinmoste verteilen sich auf die einzelnen Weinbaugebiete wie folgt: Rheingau 215, Rheintal unterhalb des Rheingaus 27, Nahe 20, Lahn 2, Mosel mit Neben-

flüssen 109, sonstige Weinbaugebiete 4 (darunter 3 aus dem ostdeutschen Weinbaugebiet). Unter den Rotweinen stammten 9 aus dem Rheingau, 8 aus dem Rheintal unterhalb des Rheingaaes, 5 von der Ahr, 2 aus dem ostdeutschen Weinbaugebiet.

Die Schwankungen in den Mostgewichten und Säuregehalten der Moste aus den preußischen Weinbaugebieten ergeben sich aus den beiden folgenden Tabellen:

Weinbaugebiet bzw. Art der Moste	Zahl der Moste mit einem Mostgewicht nach Oechsle von							
	60 bis 69,9°	70 bis 79,9°	80 bis 89,9°	90 bis 99,9°	100 bis 109,9°	110 bis 119,9°	120 bis 149,9°	über 150°
Rheingau	0	9	58	84	45	10	8	1
Rheintal unterhalb des Rheingaaes	1	15	10	1	0	0	0	0
Nahe	0	1	11	6	2	0	0	0
Mosel und Nebenflüsse	19	57	30	3	0	0	0	0
Rotweinmoste	1	9	8	4	1	1	0	0
Moste aus veredelten Reben	0	2	15	3	0	0	0	0
Im ganzen	21	93	132	101	48	11	8	1

Weinbaugebiet bzw. Art der Moste	Zahl der Moste mit einem Säuregehalt von							
	5 bis 5,9 ‰	6 bis 6,9 ‰	7 bis 7,9 ‰	8 bis 8,9 ‰	9 bis 9,9 ‰	10 bis 10,9 ‰	11 bis 12,9 ‰	13 bis 15 ‰
Rheingau	2	12	31	66	70	27	7	0
Rheintal unterhalb des Rheingaaes	3	5	8	5	5	0	1	0
Nahe	1	1	7	5	5	1	0	0
Mosel und Nebenflüsse	2	1	4	22	44	27	9	0
Rotweinmoste	2	6	6	5	4	1	0	0
Moste aus veredelten Reben	0	0	0	0	1	2	9	8
Im ganzen	10	25	56	103	129	58	26	8

Über die höchsten und niedrigsten Werte für Mostgewicht und Säure geben die beiden folgenden Tabellen Auskunft:

Weinbaugebiet bzw. Art der Moste	Höchstes Mostgewicht				Niedrigstes Mostgewicht			
	Betrag (Grad Oechsle)	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte	Betrag (Grad Oechsle)	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte
Rheingau	152,7	Erbach	Markobrunn	Riesling	75,0	Geisenheim	Fuchsberg	Elbling
Rheintal unterhalb des Rheingaaes .	92,4	Kaub	Schloßberg	Gemischt	61,1	Werlau bei St. Goar	Im Hasen	Riesling u. Elbling
Nahe	106,3	Münster bei Bingen	Pittersberg	Riesling	78,2	Monzingen	Dunzen- dich	Ruländer u. Franken
Mosel u. Nebenflüsse	99,5	Wehlen	Etlislei	"	63,6	Maring-No- viand	Maringer Berg	Riesling
Rotweinmoste . .	114,3	Geisenheim	Fuchsberg	Frühbur- gunder	64,8	Ahrweiler	Rosental	Spätburgun- der
Moste von veredel- ten Reben . . .	92,3	Eibingen	Leideck	Sylvanerauf Rupetris	74,0	Eibingen	Leideck	Riesling auf Riparia

Weinbaugebiet bezw. Art der Moste	Höchster Säuregehalt				Niedrigster Säuregehalt			
	Betrag ‰	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte	Betrag ‰	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte
Rheingau	12,2	Winkel	Greiffen- berg	Riesling	5,5	Geisenheim	Steinacker	Gewürz- traminer
Rheintal unterhalb des Rheingaus	11,0	Dattenberg	Burgberg	"	5,1	Kaub	Essen	Tokayer u. Sylvaner
Nahe	10,1	Kreuznach	Belz	Sylvaner	5,7	Monzingen	Hahlenberg	Gemischt
Mosel u. Nebenflüsse	12,8	Reil	Auf der Burg	Riesling	5,6	Langsur	Herrenberg	Elbling
Rotweinmoste	10,7	Giesdorf bei Bonn	Steinling	Spätburgun- der	5,9	Ahrweiler	Rosental	Spätburgun- der
Moste von veredel- ten Reben	14,5	Eibingen	Leideck	Riesling auf Solonis	9,5	Eibingen	Leideck	Sylvan. auf Rupestris

Den besten Vergleich für die Güte der Moste ergibt die nachstehende Zusammenstellung der höchsten und niedrigsten Mostgewichte und Säuregehalte der Moste aus den preußischen Weinbaugebieten in den letzten 5 Jahren.

Weinbaugebiet bezw. Art der Moste	Höchstes Mostgewicht (Grad Oechsle)					Niedrigstes Mostgewicht (Grad Oechsle)				
	1900	1901	1902	1903	1904	1900	1901	1902	1903	1904
Rheingau	138,0	123,0	115,0	106,4	152,7	67,0	47,0	61,4	41,1	75,0
Rheintal unterhalb des Rhein- gaues	84,5	75,6	86,7	94,8	92,4	77,9	63,5	69,8	52,4	61,1
Nahe	92,1	92,1	79,4	85,9	106,3	73,2	69,4	69,4	53,1	78,2
Mosel und Nebenflüsse	100,5	80,5	70,5	85,0	99,5	55,0	57,0	49,0	50,0	63,6
Rotweinmoste	97,5	116,5	118,4	91,3	114,3	72,0	60,0	63,6	60,4	64,8
Moste von veredelten Reben	—	85,0	84,5	74,8	92,3	—	61,0	63,8	65,2	74,0

Weinbaugebiet bezw. Art der Moste	Höchster Säuregehalt (‰)					Niedrigster Säuregehalt (‰)				
	1900	1901	1902	1903	1904	1900	1901	1902	1903	1904
Rheingau	13,5	19,6	19,0	16,2	12,2	3,9	9,1	10,0	9,2	5,5
Rheintal unterhalb des Rhein- gaues	10,7	13,8	13,0	15,7	11,0	8,5	11,3	11,5	9,2	5,1
Nahe	10,3	12,8	13,3	14,2	10,1	8,8	7,9	10,3	8,2	5,7
Mosel und Nebenflüsse	14,5	15,0	19,6	19,7	12,8	9,6	8,7	12,5	11,0	5,6
Rotweinmoste	12,6	17,7	19,6	17,9	10,7	6,5	7,0	7,1	7,7	5,9
Moste von veredelten Reben	—	23,2	19,4	16,2	14,5	—	11,5	13,0	10,6	9,5

Die vorstehenden Zahlen lehren, daß das Jahr 1904 seine 3 Vorgänger weit übertrifft und auch besser ist als das Jahr 1900. Im Rheingau wurden viele Auslesen edelfauler Rosinenbeeren von sehr hohem Mostgewicht gemacht, die hervorragende, süße „Spitzen“ geben werden. Die Moselmoste des Jahres 1904 sind zuckerreicher und säureärmer als die der Vorjahre. Die Moselmoste erreichen niemals die hohen Mostgewichte der Rheingauer Moste, man wünscht das auch nicht, läßt daher die Trauben nicht überreif werden, sondern liest sie im vollreifen Zustande. Der Wert

der Moselweine liegt nicht in der Fülle und Süße, sondern wird durch ein hervorragendes Bukett, Spritzigkeit und eine feine Säure bedingt.

Einen interessanten Rückblick wirft Weinbau-Direktor A. Czéh-Wiesbaden¹⁾ auf das Weinjahr 1904, der deshalb für den Rheingau von besonderem Wert ist, weil die preußischen Domanielweinberge, die Czéh unterstellt sind, sich über den ganzen Main- und Rheingau von Hochheim bis Aßmannshausen ausdehnen. Czéh gibt dem 1904-er seine Stelle unmittelbar hinter dem großen Jahrgang 1893 und stellt ihn in seinen besten Auslesen sogar den berühmten 1893-ern gleich. Aus dem lesenswerten Bericht sind die folgenden Untersuchungsergebnisse der Moste aus den Domanielweinbergen entnommen:

Gemarkung	Trauben- sorte	Most- gewicht (Grad Oe.)	Säure ‰	Gemarkung	Trauben- sorte	Most- gewicht (Grad Oe.)	Säure ‰
Hochheim	Riesling	92—117	7,8—11,1	Rüdesheim	Riesling	90—169	7,1—10,9
Eltville	"	86—125	9,0—12,4		Orléans	108	9,2
Raental	"	83—145	8,2—12,4	Aßmanns- hausen	Spätburgun- der (rot)	87—97	7,4—9,8
Gräfenberg (Kindrich)	"	103—180	9,1—10,6		Spätburgunder (faul, weiß gekelt.)	100—105	9,1—12,6
Hattenheim	"	82—170	7,0—10,5				
Markobrunn (Erbach)	"	90—150	7,5—9,7				
Steinberg (Hattenheim)	"	82—200	6,6—10,1				

Die nicht ausgelesenen Trauben zeigten bis zu 110° Oechsle, die höheren Mostgewichte beziehen sich auf Auslesen. Der Aßmannshäuser Rotweinmost zeigte infolge früher Lese wenig faule Trauben (nur 6,4‰ gegen 40—45‰ in früheren Jahren), sowie kein zu hohes Mostgewicht und nicht zu wenig Säure; er entwickelt sich nach Czéh zu einem so schön gedeckten, feinduftigen, samtigweichen, reintonigen Rotwein, wie er in Aßmannshausen noch nie erzielt wurde. Dem 1904-er Rheingauer Weißwein sagt Czéh eine gute Zukunft voraus. Es dürfte ein blumiger, eleganter, flüchtiger, durchaus reifer Wein werden; neben dem mäßig hohen Mostgewicht verdankt er dies dem harmonischen, nicht zu hohen und nicht zu niedrigen Säuregehalte.

Karl Aschoff²⁾ teilte die Untersuchungsergebnisse von 92 Nahe-Mosten mit, die der Gegend von Kreuznach entstammten. Die Analysen ergaben folgendes:

Mostgewicht (Grad Oechsle)	Zahl der Moste	Säure ‰	Zahl der Moste
70—79°	35	5—5,9	1
80—89°	49	6—6,9	5
90—99°	8	7—7,9	16
		8—8,9	32
		9—9,9	23
		10—11	15

Niedrigstes Mostgewicht 70° Oe. bei Mosten aus Norheim und aus dem Alsenztal, höchstes Mostgewicht 99° Oe. bei einem Rümmlsheimer Most; niedrigste Säure 5,8‰ bei einem Most aus dem Alsenztal, höchste Säure 11,0‰ bei einem Rümmlsheimer Most. Als Mittel der Untersuchung von 400 Mosten des Jahres 1904 ergaben sich 79,2° Oe. und 9,1‰ Säure. Der 1904-er Nahe-Most ähnelt in seiner Zusammensetzung dem 1872-er.

¹⁾ Weinbau u. Weinhandel 1904, 22, 467.

²⁾ Weinbau und Weinhandel 1904, 22, 407.

Aschoff teilt noch die folgenden Mostgewichte und Säuregehalte von Mosten aus denselben Weinbergen und verschiedenen Jahren mit, aus der sich deutlich ergibt, daß der 1904-er seine 5 Vorgänger mit Ausnahme von 1900 erheblich übertragt.

Gemarkung und Lage	Mostgewicht (Grad Oechsle)						Säure (‰)					
	1899	1900	1901	1902	1903	1904	1899	1900	1901	1902	1903	1904
Brückes	80	79,5	75	72	72	88	13,1	9,6	10,3	12,7	10,2	7,6
Mönchberg	81	87	66	70,5	73	89	11,5	9,3	12,0	14,0	11,2	10,2
Schönefeld	85	85	71	75	78	90	11,9	9,8	12,7	12,1	10,1	8,1
Niederhausen, Rossel	84	88	72	75	70	92	10,1	7,1	9,7	12,0	9,7	8,1
Winzenheim	75	77	65	70	68	78	13,5	11,2	12,5	14,0	13,2	10,0
Monzingen	81	79	67	80	76	83	9,9	8,7	11,6	9,5	8,1	8,2
Traisen, Rotenfels .	88	91	82	86	82	88	10,0	6,9	9,5	9,8	8,3	7,4

Dr. A. Schnell-Trier untersuchte 204 Moste von der Mosel, Saar und Ruwer, die in der Zeit vom 26. September bis 18. Oktober 1904 geerntet worden waren; darunter befand sich 1 Rotweinmost. Es wurden nur die Moste berücksichtigt, die noch nicht angegoren waren, und darin auch der Zuckergehalt bestimmt. Folgendes waren die Ergebnisse der Untersuchung der Weißweinmoste:

Mostgewicht (Grad Oechsle)	Zahl der Moste	Zucker g in 100 ccm	Zahl der Moste	Säure ‰	Zahl der Moste
50—59°	2	11—11,9	1	8—8,9	1
60—69°	73	12—12,9	2	9—9,9	16
70—79°	122	13—13,9	15	10—10,9	58
80—89°	11	14—14,9	63	11—11,9	78
		15—15,9	61	12—12,9	42
		16—16,9	48	13—13,9	12
		17—17,9	18	14—14,9	1

Das niedrigste Mostgewicht mit 56° Oe. hatte ein Most aus Wellen, das höchste Mostgewicht mit 84° Oe. ein Most aus Geisberg, der zugleich den höchsten Zuckergehalt (17,95 g in 100 ccm) besaß; der niedrigste Zuckergehalt mit 11,68 g in 100 ccm wurde in einem Conzer Most von 63° Oe. festgestellt. Ein Most aus Ohligsberg von 76° Oe. hatte den niedrigsten Säuregehalt (8,6 ‰), ein solcher aus Feyen bei Trier von 66° Oe. die höchste Säure mit 15,0 ‰.

70 Rieslingmoste von der Mittelmose¹⁾, meist aus Enkirch, zeigten folgende Zusammensetzung:

Mostgewicht (Grad Oechsle)	Zahl der Moste	Säure ‰	Zahl der Moste
60—69,9°	19	10—10,9	3
70—79,9°	42	11—11,9	15
80—89,9°	8	12—12,9	19
90—100°	1	13—13,9	21
		14—14,9	8
		15—16	4

¹⁾ Weinbau und Weinhandel 1904, 22, 415.

Niedrigstes Mostgewicht 63,5⁰ Oe. (Enkirchen, an den Nußbäumen), höchstes Mostgewicht 90,3⁰ Oe. (Enkirchen, Zeppwingert); niedrigster Säuregehalt 10,05 ‰ (Enkirchen, Zeppwingert), höchster Säuregehalt 15,45 ‰ (Enkirchen, Kirst). Der Bericht beklagt die lange Trockenheit des Sommers 1904; als dann Ende September starke Regengüsse eintraten, platzten die Trauben, liefen aus und begannen vorzeitig zu faulen.

II. Bayern.

Auch in Franken war die Witterung des Sommers dem Weinstocke günstig, wenn auch die Trockenheit zu lange anhielt. Krankheiten und Feinde der Reben richteten nur wenig Schaden an. Vielfach trat Edelfäule auf.

Dr. Omeis-Würzburg untersuchte 46 Frankenmoste mit folgendem Ergebnis:

Mostgewicht (Grad Oechsle)	Zahl der Moste	Säure ‰	Zahl der Moste
60—69,9 ⁰	3	7—7,9	8
70—79,9 ⁰	11	8—8,9	13
80—89,9 ⁰	17	9—9,9	19
90—99,9 ⁰	8	10—10,9	3
100—110 ⁰	7	12—12,9	1
		13—14	2

Niedrigstes Mostgewicht 64,0⁰ Oe. (Elblingmost aus Himmelstadt, Lage „An der Kalter“), höchstes Mostgewicht 109,9⁰ Oe. (Escherndorf, Berg, gemischte Trauben); niedrigste Säure 7,0 ‰ (Würzburg, Harfe, Sylvaner- und Traminertrauben), höchste Säure 13,54 ‰ (Würzburg, Neuberg, Bukettraube). Unter den Mosten finden sich 6 aus Rotweintrrauben. Die Moste mittlerer Weinbergslagen zeigten durchschnittlich 80—90⁰ und 9—10 ‰ Säure, aus geringeren Lagen und Traubensorten meist 70—80⁰ Oe. und 9—10 ‰ Säure. Der 1904-er Frankenwein wird ein kräftiger Wein mit angenehmer Säure werden; die Erntemenge wird auf $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Herbst geschätzt.

Prof. Dr. Medicus-Würzburg untersuchte 15 Moste aus den berühmten Lagen Stein, Leisten, Harfe, Schalksberg, Lindlesberg, Schloßberg und Abtsleite des Bürgerspitals, des Juliusspitals und des Kgl. Hofkellers in Würzburg. Er fand dabei folgende Werte: Mostgewicht 85,0 bis 103,5⁰ Oe., Gesamtsäure 0,67 bis 0,96 g, Extrakt 21,59 bis 26,58 g, Zucker 18,59 bis 23,32 g, Gesamtweinsäure 0,37 bis 0,61 g, freie Weinsäure 0 bis 0,09 g, Mineralbestandteile 0,275 bis 0,390 g, Phosphorsäure 0,029 bis 0,048 g in 100 ccm, Alkalität der Asche 2,75—4,2 ccm Normal-Kalilauge auf 100 ccm Wein.

Untersuchungen von 1904-er Mosten aus der bayerischen Pfalz führte Prof. Dr. Halenke-Speyer aus. Er bezeichnet die Qualität dieser Moste als „im großen und ganzen ziemlich gut“. Die untersuchten Moste, 193 an der Zahl, entstammen zum Teil aus den mittleren und geringeren Lagen des oberen Haardtgebirges, zum Teil aber auch den besten Lagen der unteren Haardt (Deidesheim, Forst, Wachenheim). Sie zeigten folgende Zusammensetzung:

Mostgewicht (Grad Oechsle)	Zahl der Moste	Säure ‰	Zahl der Moste
50—59,9 ^o	8	7—7,9	14
60—69,9 ^o	68	8—8,9	24
70—79,9 ^o	65	9—9,9	24
80—89,9 ^o	28	10—10,9	43
90—99,9 ^o	12	11—11,9	28
100—119,9 ^o	11	12—12,9	24
120—130 ^o	1	13—13,9	13
		14—14,9	10
		15—15,9	7
		16—18	6

Die Moste mit mehr als 90^o Oe. entstammen sämtlich den oben genannten besten Lagen der Pfalz an der unteren Haardt; die meisten Moste (147 = 77,4 %) hatten 60—85^o Öe. Die ermittelten Säurezahlen lehren, daß die 1904-er Pfälzer Moste aus mittleren und geringen Lagen keineswegs arm an Säure sind; die Säure ist aber auch, mit einigen Ausnahmen, nicht ungewöhnlich hoch.

Außer dem Mostgewichte und der Säure bestimmte Halenke in 86 Mosten auch noch den Gehalt an Gesamt-Weinsäure, an Mineralbestandteilen, sowie die Alkalität der Asche. Diese Untersuchungen führten zu folgenden Resultaten:

Gesamt- Weinsäure (g in 100 ccm)	Zahl der Proben	Mineral- bestandteile (g in 100 ccm)	Zahl der Proben	Alkalität der Asche (ccm N.-Kali für 100 ccm Wein)	Zahl der Proben
0,2—0,29	5	0,21—0,239	1	2,4—2,69	6
0,3—0,39	11	0,24—0,269	4	2,7—2,99	6
0,4—0,49	21	0,27—0,299	18	3,0—3,29	28
0,5—0,59	19	0,30—0,329	25	3,3—3,59	21
0,6—0,69	24	0,33—0,359	14	3,6—3,89	13
0,7—0,79	5	0,36—0,389	7	3,9—4,19	8
0,8—0,89	1	0,39—0,419	7	4,2—4,49	2
		0,42—0,449	8	4,5—4,80	2
		0,45—0,500	2		

Die niedrigsten und höchsten beobachteten Werte waren folgende: Niedrigstes Mostgewicht 53,0^o Oe. (Godramstein, Hirsch, Sylvanertrauben), höchstes Mostgewicht 130,0^o Oe. (Forst, Freundstück, Rieslingtrauben, ganz edelfaul); niedrigster Säuregehalt 7,0 ‰ (Kirchheimbolanden, Kahlenberg, meist Sylvanertrauben und Neustadt, Hohmauer, Portugieser Rotmost), höchster Säuregehalt 17,6 ‰ (Arzheim, Jagdbusch, Sylvanertrauben); geringster Gehalt an Gesamt-Weinsäure 0,217 g in 100 ccm (Freinsheim, Vordere Gieß, Sylvaner- und Rieslingtrauben), höchster Gehalt an Gesamt-Weinsäure 0,88 g in 100 ccm (Albersweiler, Katzenstein, Riesling- und Gutedeltrauben); niedrigster Gehalt an Mineralbestandteilen 0,238 g in 100 ccm (Kirchheimbolanden, Kahlenberg, meist Sylvanertrauben), höchster Gehalt an Mineralbestandteilen 0,485 g in 100 ccm (Forst, Langbemmert, Sylvaner-, Riesling- und Traminertrauben); niedrigste Aschenalkalität 2,45 ccm N.-Kali (Lauterecken, Oberberg, Sylvaner-, Riesling- und Portugiesertrauben), höchste Aschenalkalität 4,53 ccm N.-Kali (Dürkheim, Schlammberg, Sylvaner).

Daß an der unteren Haardt im Jahre 1904 vorzügliche Moste geerntet wurden, ergibt sich aus einem Bericht über Mostuntersuchungen¹⁾ aus dem Bezirk Dürkheim a. H. Die 27 Moste entstammen einem in den Gemarkungen Freinsheim und Herxheim liegenden Weingute. Der Rebsatz ist gemischt aus Sylvaner, Riesling und Traminer. Von 1 ha wurden durchschnittlich 32 hl Most geerntet. Die Mostgewichte schwankten von 79 bis 138° Oe.; 10 Moste hatten Mostgewichte von 90—99° Oe., 5 Moste von 100—109° Oe., 6 Moste 110—119° Oe. und 3 Moste mehr als 120° Oe. Der Säuregehalt betrug 6,8—13,3 ‰.

III. Württemberg.

Die württembergischen Moste des Jahres 1904 hatten nach dem Bericht des Prof. Dr. Meißner-Weinsberg infolge der besseren Reife ein zum Teil erheblich höheres Mostgewicht und eine niedrigere Säure als die des Vorjahres. Im Herbst trat vielfach Edelfäule der Trauben ein. Im Gegensatz zu den Weißweinmosten zeigten die Trollingermoste nur niedrige Mostgewichte. Dies wird auf die große Trockenheit des Sommers zurückgeführt; die Trollingerrebe liebt einen feuchten Untergrund, sie gedeiht daher in feuchten Jahren besser als in trockenen. Der 1904-er württembergische Wein wird mild, kräftig und feurig werden; selbst in klimatisch minder begünstigten Gegenden wird der 1904-er Wein befriedigend werden.

In der Weinbau-Versuchsanstalt zu Weinsberg wurden 97 Moste des Jahres 1904, teils aus Weißwein-, teils aus Rotweitrauben, mit folgendem Ergebnis untersucht:

Mostgewicht (Grad Oechsle).	Zahl der Proben	Säure ‰	Zahl der Proben
60—69,90	7	5—5,9	1
70—79,90	26	6—6,9	6
80—89,90	34	7—7,9	7
90—99,90	20	8—8,9	18
100—109,90	4	9—9,9	25
110—1200	2	10—10,9	20
		11—11,9	11
		12—12,9	1
		13—13,9	2
		14—15	2

Niedrigstes Mostgewicht 63,6° Oe. (Lauffen a. Neckar, Trollingertrauben), höchstes Mostgewicht 113,8° Oe. (Weinsberg, Blaue Sylvanertrauben); niedrigster Säuregehalt 5,2 ‰ (Untertürkheim, Portugiesertrauben), höchster Säuregehalt 14,7 ‰ (Verrenberg, Trollingertrauben).

Dr. Benz-Heilbronn untersuchte 55 Moste des Jahres 1904 aus dem württembergischen Neckartale, wobei er außer dem Mostgewicht und der Säure auch den Zuckergehalt bestimmte. Die Rebsätze waren meist gemischt, zum Teil auch reine Weißwein- und Rotweitrauben. Die Ergebnisse waren folgende:

¹⁾ Weinbau und Weinhandel 1904, 22, 424.

Mostgewicht (Grad Oechsle)	Zahl der Moste	Säure ‰	Zahl der Moste	Zuckergehalt (g in 100 ccm)	Zahl der Moste
60—69,9 ^o	9	7—7,9	1	14—14,9	3
70—79,9 ^o	28	8—8,9	14	15—15,9	5
80—89,9 ^o	17	9—9,9	21	16—16,9	9
90—100 ^o	1	10—10,9	16	17—17,9	17
		11—11,9	2	18—18,9	11
		12—13	1	19—19,9	4
				20—20,9	5
				21—22	1

Niedrigstes Mostgewicht 65,0^o Oe. (Heilbronn, Hundeberg, Trollingertrauben), höchstes Mostgewicht 94,0^o Oe. (Heilbronn, Nordberg, Clevnertrauben); niedrigster Säuregehalt 7,9 ‰ (Heilbronn, Nordberg, Clevnertrauben), höchster Säuregehalt 12,4 ‰ (Heilbronn, Weißhölde, Weiß-Rieslingtrauben); niedrigster Zuckergehalt 14,4 g in 100 ccm (Heilbronn, verschiedene Lagen, Trollingertrauben), höchster Zuckergehalt 21,7 g in 100 ccm (Heilbronn, Nordberg, Clevnertrauben).

IV. Baden.

Prof. Dr. Behrens-Augustenberg berichtet über die Witterungsverhältnisse in Baden folgendes: Der Winter war mild, das Rebholz reif. Der März wechselnd, vorwiegend kühl; erst Mitte April machte das Austreiben der Reben Fortschritte. Das letzte Drittel des April und das erste Drittel des Mai waren ungünstig, doch traten Fröste nicht ein. Später wurde der Mai sommerlich warm. Auch der Juni war warm, und, abgesehen von einigen starken Regenfällen, trocken. Die Blüte verlief daher rasch und gut, der Heuwurm konnte keinen Schaden anrichten. Juli und August bis gegen Ende waren ungewöhnlich heiß, wenig bewölkt und trocken. Die große Trockenheit bewirkte, daß in trockenen heißen Lagen die Größenentwicklung der Beeren zu wünschen übrig ließ. Dagegen war der September zu kühl und zu regenreich, auch der Oktober war kühl und feucht (nebelreich); mehrfach sank die Temperatur unter 0°, doch wurden die Trauben nicht geschädigt. Infolge des Witterungsumschlags trat starke Fäulnis der Trauben auf, auch der Sauerwurm machte sich mehr bemerkbar. Wenn auch durch die große Trockenheit im Sommer und die Fäulnis der Trauben im Herbst der Ertrag vermindert wurde, so kann er doch noch als durchaus befriedigend bezeichnet werden. Trotz der ungünstigen September-Witterung ist die Qualität der Moste eine sehr gute; hätte sich die Witterung im September besser gestaltet, so wäre der 1904-er vielleicht dem 1893-er noch überlegen geworden.

An der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Augustenberg wurden im Herbst 1904 zusammen 191 Moste untersucht, und zwar 14 Proben aus dem Bodenseegebiet, 1 aus dem Bezirke Waldshut, 28 aus dem Markgräflerland, 28 vom Kaiserstuhl, 18 aus dem Breisgau von Dreisam bis Kinzig, 36 aus der Ortenau (Weinbaugebiet nördlich der Kinzig bis zum Murgtal), 31 aus Mittelbaden (Weinbaugebiet nördlich der Murg bis zum Neckar), 27 aus dem Taubertal und Nebentälern (Nordbaden östlich vom Neckar), 8 von der Bergstraße (Gegend nördlich vom Neckar). Unter den Proben finden sich 137 Weißweinmoste, 31 Rotweinmoste und 23 Weißherbstmoste (Rotweintrauben weiß abgekeltert). Die Ergebnisse der Untersuchungen finden sich in den nachstehenden Tabellen¹⁾:

¹⁾ Die Mostprobe aus dem Bezirke Waldshut (70° Oe., 11,5 ‰ Säure) ist hier weggelassen.

Weinbaugebiet	Zahl der Moste mit einem Mostgewicht (nach Graden Oechsle) von				
	60—70°	70—79°	80—89°	90—99°	100° u. mehr
Bodensee	7	4	2	1	0
Markgräflerland	1	14	13	0	0
Kaiserstuhl	7	12	9	0	0
Breisgau	4	8	2	4	0
Ortenau	0	5	17	12	2
Mittelbaden	6	21	4	0	0
Taubertal und Nebentäler	7	19	1	0	0
Bergstrasse	1	3	3	1	0
Im ganzen	33	86	51	18	2

Säure- Gehalt ‰	Zahl der Moste im Weinbaugebiet								
	Bodensee	Mark- gräfler- land	Kaiser- stuhl	Breisgau	Ortenau	Mittel- baden	Taubertal u. Neben- täler	Berg- strasse	Im ganzen
4—4,9	0	1	0	0	0	0	0	0	1
5—5,9	0	3	1	0	0	0	0	0	4
6—6,9	0	4	4	1	2	2	7	0	20
7—7,9	0	14	2	2	8	4	8	1	39
8—8,9	0	2	2	0	10	6	6	3	29
9—9,9	1	2	12	4	6	4	5	2	36
10—10,9	2	2	5	7	7	4	0	2	29
11—11,9	5	0	1	2	1	6	1	0	16
12—12,9	3	0	1	1	0	2	0	0	7
13—13,9	1	0	0	1	2	2	0	0	6
14—14,9	1	0	0	0	0	1	0	0	2
15—15,9	1	0	0	0	0	0	0	0	1

Die höchsten und die niedrigsten beobachteten Werte für Mostgewicht und Säure der 1904-er badischen Moste ergeben sich aus den nachstehenden Tabellen.

Weinbaugebiet	Höchstes Mostgewicht				Niedrigstes Mostgewicht			
	Betrag(Grad Oechsle)	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte	Betrag(Grad Oechsle)	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte
Bodensee	920	Meersburg	Bengel	Ruländer	620	Hagnau	Höhe	Elbling
Markgräflerland	880	Hügelheim	Kabisacker	Gutedel	690	Lörrach	Steingröble	Elbling und Gutedel
Kaiserstuhl	870	Sasbach	Litzelberg	Gemischt m. Burgunder	650	Munzingen	—	Elbling
Breisgau	930	Herbolz- heim	Forstthal den	Gutedel	650	Oberschopf- heim	Heimlin- berg	Elbling, Räusching
Ortenau ¹⁾	1260	Baden	Fremers- berg	Riesling Auslese	710	Rammers- weiler	Grund	Riesling
Mittelbaden	830	Kürnbach	—	Müllerrebe, Burgunder	620	Rauenberg	Eichelberg	Riesling
Taubertal u. Neben- täler	820	Königheim	Langenhalle	Sylvaner	630	Oberschöpf	Randberg, Altenberg	—
Bergstrasse	910	Lützel- sachsen	Kellersberg	Burgunder	640	Hand- schuhs- heim	Steinach	Sylvaner, Gutedel, Rotelbling

¹⁾ Das hohe Mostgewicht von 126° Oe. kommt einer Rieslingauslese zu. Das nächst höchste Mostgewicht von 100° Oe. hatte ein Burgundermost aus Waldulm.

Weinbaugebiet	Höchster Säuregehalt				Niedrigster Säuregehalt			
	Betrag ‰	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte	Betrag ‰	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte
Bodensee	15,7	Horn	Bohl	Bodensee- Burgunder	9,5	Meersburg	Bengel	Ruländer
Markgräflerland . .	10,9	Hügelheim	Pfanzert	Elbling, et- wasGutedel	4,7	Pfaffen- weiler	Dürrenberg	Gutedel
Kaiserstuhl	12,0	Gottenheim	Fünf- jauchert	Elbling	5,2	Ihringen	Winkler- berg	Gemischt
Breisgau	13,0	Sulz	Dammen- berg	Gemischt	6,5	Unterglot- tertall	Kleiner Schloßberg	Klevner
Ortenau	13,5	Altschweier	Riedbosch	Riesling	6,6	Baden	Framers- berg	Traminer
Mittelbaden	14,1	Malschen- berg	Knos	Riesling, et- was Elbling	6,1	Wieloch	Kochmän- del	Gutedel
Taubertal u. Neben- täler	11,4	Neudenau	Algbrunnen	Gemischt	6,0	Königs- hofen	—	Gutedel, Sylvaner
Bergstraße	10,6	Heidelberg	Gaisberg- weg	Riesling	7,7	Weinheim	Hubberg	Gutedel, Riesling

Daß die Qualität der 1904-er Moste die des Jahres 1903 übertrifft, ergibt sich aus den folgenden Zahlen: Mostgewichte unter 60° Oe. kommen im Jahre 1904 nicht vor; 1903 hatten 43 Moste (= 22,8 %) Mostgewichte unter 60° Oe. Mostgewichte über 70° Oe. hatten im Jahre 1904 158 von 191 Proben (= 82,7 %), im Jahre 1903 88 von 189 Proben (= 46,6 %). Einen Säuregehalt von über 10 ‰ zeigten 1904 nur 62 Moste (= 32,5 %) gegen 102 (= 54 %) im Vorjahre. Hohe Säure findet sich oft in den Seeweinen, verursacht durch die dort angebauten Sorten und die Höhenlage des Gebietes. Die Ortenau hat stets Moste von hohem Mostgewicht; von 36 Ortenauer Mosten hatten 14 mehr als 90° Oe. Aus einer Zusammenstellung von Untersuchungen von Mosten der Jahre 1903 und 1904 aus denselben Weinbergen ergibt sich die bessere Beschaffenheit der 1904-er Moste ganz unzweideutig. Auch die Reben des Versuchsweinberges der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Augustenberg gaben 1904 weit bessere Moste als 1903.

V. Hessen.

Prof. Dr. Weller-Darmstadt berichtet: Infolge der lang andauernden Trockenheit blieben die Trauben im August in der Entwicklung zurück. Der September war wegen zahlreicher Niederschläge der Vollreife nicht günstig; durch Hagelschlag und Sturm wurde in einigen Kreisen erheblicher Schaden angerichtet. Infolge rasch eintretender Fäule mußte bereits Ende September mit der Lese begonnen werden. Wäre die Fäulnis nicht so früh aufgetreten und hätten die Trauben bis Ende Oktober am Stocke hängen können, so wäre gewiß ein hervorragender Wein erzielt worden, so ist es nur ein guter Mittelwein geworden. Die Mostgewichte sind nicht so hoch ausgefallen, wie man im Sommer glaubte. Es wurde durchschnittlich $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Herbst gemacht.

Weller untersuchte 167 Moste von der Bergstraße, 19 Moste aus dem Neckartal (hessische Enklave Wimpfen), 37 Moste vom Odenwald und 10 Moste aus Oberhessen. Unter den Traubensorten überwiegt Sylvaner, daneben häufig Riesling und seltener andere Traubensorten. Neben dem Mostgewicht und der Säure bestimmte er

auch den Gehalt der Moste an Zucker und Mineralstoffen. Die folgenden Tabellen enthalten die Ergebnisse dieser Untersuchungen:

Most- gewicht (Grad Oechsle)	Zahl der Moste im Weinbaugebiet					Säure- gehalt ‰	Zahl der Moste im Weinbaugebiet				
	Berg- straße	Neckar- tal (Wim- pfen)	Oden- wald	Ober- hessen	Im ganzen		Berg- straße	Neckar- tal (Wim- pfen)	Oden- wald	Ober- hessen	Im ganzen
60—69,90	9	0	0	7	16	6—6,9	1	0	1	1	3
70—79,90	58	6	14	3	81	7—7,9	6	0	8	0	14
80—89,90	94	12	22	0	128	8—8,9	23	2	13	2	40
90—99,0	6	1	1	0	8	9—9,9	48	7	13	4	72
						10—10,9	42	4	2	2	50
						11—11,9	18	4	0	1	23
						12—12,9	22	1	0	0	23
						13—14	7	1	0	0	8

Zucker- gehalt g in 100 cem	Zahl der Moste im Weinbaugebiet					Mineral- bestand- teile g in 100 cem	Zahl der Moste im Weinbaugebiet				
	Berg- straße	Neckar- tal (Wim- pfen)	Oden- wald	Ober- hessen	Im ganzen		Berg- straße	Neckar- tal (Wim- pfen)	Oden- wald	Ober- hessen	Im ganzen
13—13,9	0	0	0	3	3	0,21—0,239	0	1	1	0	2
14—14,9	0	0	0	2	2	0,24—0,269	6	4	2	1	13
15—15,9	5	0	0	2	7	0,27—0,299	12	3	3	3	21
16—16,9	9	0	0	1	10	0,30—0,329	29	4	14	2	49
17—17,9	24	0	5	0	29	0,33—0,359	33	6	7	3	49
18—18,9	65	12	21	2	100	0,36—0,389	48	1	8	1	58
19—19,9	50	6	6	0	62	0,39—0,419	20	0	1	0	21
20—20,9	5	1	5	0	11	0,42—0,449	17	0	1	0	18
21—21,9	8	0	0	0	8	0,45—0,480	2	0	0	0	2
22—23	1	0	0	0	1						

Über die höchsten und niedrigsten beobachteten Werte für Mostgewicht, Säure, Zucker und Mineralbestandteile geben die folgenden Tabellen Auskunft:

Weinbaugebiet	Höchstes Mostgewicht				Betrags (Grad Oechsle)	Niedrigstes Mostgewicht			
	Betrags (Grad Oechsle)	Gemarkung	Lage	Trauben- sorten		Betrags (Grad Oechsle)	Gemarkung	Lage	Trauben- sorten
Bergstraße . . .	94	Schönberg	Sommer- seite	Sylvaner u. Riesling	65	Heppen- heim	Geisberg	Sylvaner u. Riesling	
Neckartal (Wimpfen)	90	Wimpfen	Hederichs- berg	Gemischt	77	Wimpfen	Sommer- berg	Gemischt	
Odenwald	90	Groß- Umstadt	Steinkrück	Sylvaner, Riesling, Traminer	70	Groß- Umstadt	Knos	Riesling	
Oberhessen . . .	77	Büdingen	Herrenberg	Gemischt	64	Büdingen	Auf der Tann	Gemischt	

Weinbaugebiet	Höchster Säuregehalt				Niedrigster Säuregehalt			
	Betrag ‰	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte	Betrag ‰	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte
Bergstraße . . .	13,95	Heppen- heim	Geisberg	Sylvaner u. Riesling	6,6	Heppen- heim	Gesalzenes Wasser	Sylvaner
Neckartal(Wimpfen)	13,35	Wimpfen	Galgenberg	Gemischt	8,4	Wimpfen	Altarberg	Gemischt
Odenwald	10,20	Richen	Stachelberg	„	6,45	Groß- Umstadt	Knos	„
Oberhessen	11,85	Büdingen	In der tiefen Gasse	„	6,0	Büdingen	Hinter der Stadt	„

Weinbaugebiet	Höchster Zuckergehalt				Niedrigster Zuckergehalt			
	Betrag g in 100 cm	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte	Betrag g in 100 cm	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte
Bergstraße . . .	22,04	Schönberg	Sommer- seite	Sylvaner u. Riesling	15,25	Heppen- heim	Geisberg	Sylvaner u. Riesling
Neckartal(Wimpfen)	20,06	Wimpfen	Steinweg	Gemischt	18,10	Wimpfen	Hutzenberg	Gemischt
Odenwald	20,85	Groß- Umstadt	Steinkrück	Sylvaner, Riesling u. Traminer	17,12	Groß- Umstadt	Knos	Riesling
Oberhessen	18,24	Büdingen	Herrenberg	Gemischt	13,41	Büdingen	Auf der Tann	Gemischt

Weinbaugebiet	Höchster Mineralstoffgehalt				Niedrigster Mineralstoffgehalt			
	Betrag g in 100 cm	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte	Betrag g in 100 cm	Gemarkung	Lage	Trauben- sorte
Bergstraße	0,488	Nordheim	Wingerts- gewann	Sylvaner u. Portugieser	0,244	Heppen- heim	Bombach	Sylvaner
Neckartal(Wimpfen)	0,380	Wimpfen	Tauschen- berg	Gemischt	0,218	Wimpfen	Neidig	Gemischt
Odenwald	0,428	Richen	Stachelberg	„	0,236	Heubach	Eich	Sylvaner u. Portugieser
Oberhessen	0,370	Büdingen	Im Hain	„	0,260	Büdingen	Hinter der Stadt	Gemischt

Prof. Dr. Mayrhofer-Mainz untersuchte 604 rheinhessische Moste des Jahres 1904. Die Traubensorten waren vorwiegend Sylvaner, daneben auch Riesling, Früh- und Spätburgunder, Portugieser, Elbling, Ruländer und andere. Die Ergebnisse waren folgende:

Mostgewicht (Grad Oechsle)	Zahl der Moste	Säure ‰	Zahl der Moste	Säure ‰	Zahl der Moste
50—59,9°	4	4—4,9	6	10—10,9	57
60—69,9°	36	5—5,9	46	11—11,9	27
70—79,9°	165	6—6,9	106	12—12,9	8
80—89,9°	165	7—7,9	132	13—13,9	2
90—99,9°	145	8—8,9	119	14—14,9	2
100—109,9°	53	9—9,9	97	15—16	2
110—119,9°	17				
120—129,9°	17				
über 130°	1				

Niedrigstes Mostgewicht 53,0⁰ Oe. (Mettenheim, Portugiesertrauben), höchstes Mostgewicht 130,4⁰ Oe. (Nackenheim, Stiel, Sylvanertrauben); niedrigster Säuregehalt 4,7 ‰ (Oppenheim, Goldberg, Sylvanertrauben), höchster Säuregehalt 15,7 ‰ (Selzen, junger Weinberg). Die hohen Mostgewichte in Verbindung mit meist niedriger Säure lehren, daß die rheinhessischen Moste des Jahres 1904 sehr gut geraten sind und meist einer Zuckering nicht bedürfen.

Dasselbe ergibt sich aus einem Bericht¹⁾ von Domänenrat E. Mayer-Mainz über die 1904-er Moste aus den hessischen Domanielweinbergen, die in 10 verschiedenen Gemarkungen liegen. Mayer weist auf den unter Umständen sehr erheblichen Einfluß der Witterung (Regen, Tau) auf die Beschaffenheit der Moste hin. Es wurden 260 Mostproben mit folgendem Ergebnis untersucht.

Gemarkung	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Säuregehalt ‰	Gemarkung	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Säuregehalt ‰
Bodenheim . . .	82,0—104,8	6,2—10,4	Dienheim . . .	95,0—129,0	6,2—9,2
Nackenheim . . .	87,4—130,4	5,8—8,4	Bingen	83,2—105,0	6,1—10,6
Nierstein . . .	101,8—124,6	5,8—7,4	Büdesheim . . .	82,0—114,8	5,4—9,6
Oppenheim . . .	90,5—125,0	4,6—9,0	Kempton	88,0—105,0	7,9—11,2

Die vorstehenden Zahlen beziehen sich zum Teil auf kleinere Mostproben, die von der Kelter weggenommen wurden. Die folgenden Mostgewichtszahlen sind deshalb für die Beurteilung des Jahrganges von besonderem Wert, weil sie an Mosten bestimmt wurden, die aus gärvollen Fässern entnommen waren.

Gemarkung	Von den gärvoll eingelagerten Fässern hatten (in Prozenten) Mostgewichte von				
	80—90 ⁰ Oe.	90,1—100 ⁰ Oe.	100,1—110 ⁰ Oe.	110,1—120 ⁰ Oe.	120,1—130 ⁰ Oe.
Bodenheim	35	48	16	0	0
Nackenheim	6	43	31	0	20
Nierstein	0	0	8	62	30
Oppenheim	0	36	32	18	14
Dienheim	0	42	42	8	8
Bingen	38	54	8	0	0
Büdesheim	9	64	27	0	0
Kempton	25	25	50	0	0

Das sind vortreffliche Zahlen; die Moste werden zweifellos sehr gute Weine liefern.

Man hat früher die Erfahrung gemacht, daß Weine sehr trockener Jahrgänge oft arm an Mineralbestandteilen sind; besonders wurde dies bei den Moselweinen der trockenen Jahre 1892 und 1893 beobachtet. Da der Sommer 1904 sehr trocken war (im September regnete es freilich genügend), wurde die Befürchtung ausgesprochen, daß vielleicht auch die 1904-er Weine abnorm arm an Mineralbestandteilen seien. Die vorher mitgeteilten Ergebnisse der Bestimmungen der Mineralbestandteile in Mosten aus Franken (Medicus), der Pfalz (Halenke) und Hessen (Weller) zeigen, daß

¹⁾ Weinbau und Weinhandel 1904, 22, 449.

diese Befürchtung wenigstens für diese Weinbaugebiete unbegründet ist. Wenn sich auch einige verhältnismäßig aschenarme Moste darunter finden, so ist doch der Mineralstoffgehalt im allgemeinen ganz normal, ja häufig sehr hoch; dasselbe gilt von der Alkalität der Asche der Pfälzer Moste. Selbst die aschenärmsten Moste werden nach der Gärung und nach dem vollkommenen Ausbau Weine liefern, die im Mineralstoffgehalt über der sehr niedrig angesetzten gesetzlichen Grenzzahl (0,13 g in 100 ccm Weißwein) bleiben. Von Interesse wird es sein, festzustellen, ob auch die 1904-er Moselweine, für die Zahlen bisher nicht vorliegen, normale Mineralstoffwerte zeigen. Sollte dies der Fall sein, so dürfte man annehmen, daß große Trockenheit nicht die einzige Ursache der Aschenarmut mancher Jahrgänge ist; vielleicht aber haben die Reben durch die Regenfälle im September noch Gelegenheit gehabt, ihr normales Mineralstoffbedürfnis zu befriedigen und den vorher etwa bestandenen Mangel an diesen Stoffen auszugleichen.

Zur Kenntnis der Safranverfälschungen.

Von

A. Nestler.

Mitteilung aus der k. k. Untersuchungsanstalt für Lebensmittel in Prag
(Deutsche Universität).

Mit einer Tafel.

Schon in einer früheren Mitteilung¹⁾ habe ich kurz darauf hingewiesen, daß verhältnismäßig oft auf Safrannarben, wenn sie unter Anwendung von reinem Olivenöl untersucht werden, Krystalle und krystallinische Gebilde beobachtet werden können, deren Herkunft nicht sicher steht. Im Laufe meiner praktischen Tätigkeit kam mir jene auffallende Tatsache immer wieder zu Gesicht, und es mußte die Frage entschieden werden, ob hier eine Verfälschung oder eine natürliche Erscheinung vorliegt.

Die Ansicht, daß hier möglicherweise Verfälschungen und zwar nach den verschiedenen Formen der Krystalle und krystallinischen Gebilde zu schließen, Verfälschungen verschiedener Art vorliegen, hat gewiß von vornherein vieles für sich, da ja gerade bei Safran die mannigfachsten Zusätze bekannt sind.

Demgegenüber steht eine beachtenswerte Angabe Vogl's²⁾: „An altem, an der Oberfläche graulich verfärbten (österreichischen) Safran sieht man bei schwacher Vergrößerung im reflektierten Lichte einen ununterbrochenen, weißlichen, flockigen Anflug; bei stärkerer Vergrößerung erweisen sich die weißlichen Stellen zum Teil als Aggregate von glänzenden, farblosen Krystallen.“

Vogl spricht sich über die Natur dieser Krystalle und die Möglichkeit ihrer Entstehung nicht weiter aus. Doch geht aus seinen Worten hervor, daß er nicht an eine Verfälschung, sondern an eine natürliche Efflorescenz denkt, welche nur mitunter bei altem Safran vorkommt.

Außer dieser Anmerkung Vogl's ist mir nur noch eine hierher gehörige An-

¹⁾ Diese Zeitschrift 1903, 6, 1034.

²⁾ A. E. Vogl: Die wichtigsten vegetabilischen Nahrungs- und Genußmittel. 1899, S. 355.

Nach der Natur, gez. von A. Nestler.

Agst. lithogr. Druckerei von H. Stieritz, Wilmannsgr.