



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher Nr. 6.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



Insertate die 4-gespaltene Petitzeile **25 Pfg.** Reklamⁿ **50 Pfg.** **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare **20 Mk.** **Anzeigen-Aufnahme:** die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 16.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 19. April 1914.

12. Jahrg.

Ueber Bekämpfungsversuche des Sauerwurmes mittels Schutzhüllen nach D. R. P. 250 053.*)

Von Dr. A. Milani in Göttingen.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß sämtliche bisher gegen den Traubenwickler empfohlenen Bekämpfungsmaßnahmen ungenügend waren. Entweder war für ihren Erfolg Voraussetzung, daß sie allgemein, d. h. auf großen zusammenhängenden Flächen angewandt würden, was nur in ganz vereinzelter Fällen zu erreichen war, oder aber es hafteten ihnen, wie dies beim Arsen und Nikotin der Fall ist, Nachteile an, die unter Umständen größer sein können als die Vorteile, die sie bringen. So war der Weg gewiesen, der bei der Suche nach neuen Bekämpfungsmitteln zu beschreiten war. Und da man mit der ersten Generation des Insektes, der Heurwurmförmigkeit, bisher schon verhältnismäßig leicht fertig werden konnte, hatten neue Bekämpfungsmethoden sich gegen die ungleich schädlichere zweite Generation, die Sauerwurmförmigkeit, zu richten, die bekanntlich eine mehrfache Auflage der ersten darstellt.

Von einem wirklich brauchbaren Bekämpfungsmittel des Sauerwurms müßte folgendes verlangt werden: 1. daß es dem, der es anwendet, unbedingten Erfolg gewährleistet auch für den Fall, daß der Nachbar nichts tut, 2. daß es sich im Großen durchführen läßt, 3. daß die Ausgaben in angemessenem Verhältnis stehen zum Erfolg, 4. daß mit dem Mittel keine nachteiligen Nebenwirkungen verbunden sind. Letzteres kann z. B. beim Arsen und Nikotin der Fall sein. Diese Gifte werden bekanntlich auf die jungen Traubchen gebracht, bevor die Sauerwürmer erscheinen. Sie sollen diese dann zugrunde richten, wenn sie sich in die Traubchen einfrassen, und dabei von dem Gift genießen. Mit beiden Mitteln sollen gute Erfolge erzielt worden sein, nichts desto weniger würde es mir als ein großer Mißgriff erscheinen, wollte die

Winerwelt sich ihrer bedienen. Ganz abgesehen von den Unglücksfällen, die aus der leichtsinnigen oder böswilligen Anwendung der Gifte, speziell des Arsens, entstehen können, würde mir deren Anwendung zum Schutze der Trauben vor dem Sauerwurm schon darum höchst bedenklich erscheinen, weil es in Sommern mit längeren Trockenperioden immerhin vorkommen kann, daß zur Zeit der Reife von dem Gifte noch mehr oder weniger große Mengen an den Trauben haften, und dann in den Wein geraten. Sehr wahrscheinlich wird der Geruch des Nikotins auch durch Diffusion in das Innere der Trauben gelangen können und vom Protoplasma der Zellen festgehalten werden. Auf alle Fälle ist, wie auch Schwangart¹⁾ angibt, und wie mir auch von befreundeter Seite mitgeteilt worden ist, es nach Behandlung von Trauben mit Nikotin schon vorgekommen, daß der Wein unangenehm schmeckte.

Gesetzt aber auch der Fall, es wäre weder von Arsen, noch von Nikotin etwas in dem Weine zu finden, so könnte eine übelwollende Konkurrenz doch die Tatsache, daß diese Mittel angewandt werden, aufgreifen und den betr. Wein oder das ganze Weinbaugebiet verdächtigen und unter Umständen von bisherigen Absatzgebieten ausschalten.

Durch Jahre und Jahrzehnte lange Anwendung von Arsen können übrigens derartige Mengen des Stoffes in den Boden gelangen, daß sie dem Weinstock schädlich werden. Sehr üble Erfahrungen dieser Art hat man in Amerika gemacht, wo Apfel- und Birnbäume, die seit Jahren regelmäßig mit Arsenmitteln besprüht worden waren, eingingen. Die Untersuchung des Holzes derartiger Bäume hat einen Gehalt von 1,25 bis 12,77 pro Mille an arseniger Säure ergeben. Der Gehalt war am stärksten in der Wurzel. Da ein Gehalt von 1 pro Mille schon tödlich für Pflanzen wirkt, konnte über die Ursache des Absterbens kein Zweifel sein. Die Anreicherung

*) Sonderabdruck aus der Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten 24. Band (1914), 3. Heft. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

¹⁾ Vgl.: Der Heu- und Sauerwurm. Sammlung von Vorträgen, herausgegeben von der Pfälzischen Kommission zur Bekämpfung der Nebenschädlinge. S. 101.

von Arsen im Boden ergab geradezu erstaunliche Zahlen: wurde doch ein Gehalt von 25,5 bis 61,3 pro Mille an arseniger Säure gefunden¹⁾.

Beim Eintritt in meinen jetzigen Wirkungskreis interessierte mich die Frage einer wirksamen Sauerwurmbekämpfung um so mehr, als ich zuvor 8 Jahre lang als Privatdozent für Zoologie an der Forstakademie Münden tätig war, und die angewandte Entomologie zu meinem besonderen Arbeitsfeld gehörte. Ich begann daher auch meinerseits, mich mit der Materie zu beschäftigen. Da ich glaube, zu einem befriedigenden Ergebnis gekommen zu sein, sei im Nachfolgenden darüber berichtet.

Ich ging von der Erwägung aus, daß eine Traube vor den Angriffen des Sauerwurms als geschützt gelten müsse, wenn es gelänge, sie mit einer Hülle aus geeignetem Material zu umgeben, die es den weiblichen Sauerwurmmotten mechanisch unmöglich macht, zwecks Ablage der Eier an die Trauben zu gelangen.

Als Schutzhüllen geeigneter Art erschienen mir zunächst Papiertüten, wie sie auch im gärtnerischen Betriebe, besonders in Frankreich zum Schutze von Kernobst vor der Infektion durch *Jussicladium* angewandt werden. Mit ihnen begann ich meine Versuche im Jahre 1904 an den Trauben meines Gartens, die schon seit einer Reihe von Jahren stark unter Sauerwurmfraß zu leiden hatten. Die Tüten wurden in der zweiten Hälfte des Monats Juni angelegt. Ihr Verschluss, der durch Metallklammern erfolgte, war durchaus dicht, sodaß es als ausgeschlossen erscheinen mußte, daß Motten von außen zu den Trauben gelangen könnten. Als die Tüten im Herbst abgenommen wurden, boten die meisten der darin befindlichen Trauben ein Bild trauriger Zerstörung durch den Sauerwurm. Offenbar waren zur Zeit, da die Tüten angelegt worden waren, noch Heuwürmer an den Gescheinen gewesen, die sich dann in der Tüte verpuppt und Motten zweierlei Geschlechts geliefert hatten. Die Weibchen waren befruchtet worden und hatten ihre Eier an den in der Tüte befindlichen Trauben abgelegt, und der Erfolg war besonders starker Sauerwurmfraß. Die Sache ging also auf diesem Wege nicht. Das nächstliegende wäre ja nun gewesen, die Tüten etwas später anzulegen, zu einer Zeit, wo sich die meisten Heuwürmer verpuppt haben. Wie nicht alle Heuwurmmotten an einem Tage erscheinen, ihr Auftreten sich vielmehr über eine gewisse Zeit hinzieht, so werden auch nicht alle Heuwürmer zur selben Zeit verpuppungsreif; wir können vielmehr in der zweiten Hälfte des Monats Juni in einem und demselben Geschein recht oft Heuwürmer sehr verschiedener Größe beobachten. Außerdem aber begegnen wir oft schon Sauerwurmmotten zu einer Zeit, wo noch Heuwürmer in den Gescheinen sind, besonders da, wo die bekreuzte Art mit oder vorwiegend vorkommt. Immerhin aber tritt einmal eine Zeit von verhältnismäßig kurzer Dauer ein, wo die meisten Heuwürmer die Gescheine verlassen haben, und noch nicht allzu viele Sauerwurmmotten schwärmen. Wenigstens ist dies hier im Rheingau so, wo nach meinen eigenen Beobachtungen und nach Mitteilungen, die mir geworden sind, die Zahl der Heuwürmer, die sich innerhalb der Gescheine verpuppen, verhältnismäßig gering ist. Aus anderen Gegenden wird allerdings berichtet, daß sich die Heuwürmer zahlreich in den Gescheinen verpuppen. Mit der Möglichkeit, daß letzteres eintritt, muß also schließlich überall gerechnet werden. Darnach schienen also die von mir angewandten Tüten wenig Aussicht auf Erfolg zu versprechen, indem die zu ihrer Anbringung verfügbare Zeit zu kurz ist, als daß es möglich wäre, in einem größeren Betriebe die Arbeit zu bewältigen. Und auf alle Fälle mußte nicht nur mit der Möglichkeit, vielmehr sogar mit der Wahrscheinlichkeit

gerechnet werden, daß Heuwürmer in der Tüte eingeschlossen würden, sodaß, wenn sich daraus Motten verschiedenen Geschlechts entwickelten, wieder Sauerwurmfraß zu erwarten war. Dem Mittel fehlte mithin das, was man in erster Linie verlangen muß, nämlich Zuverlässigkeit unter allen Umständen, nicht bloß unter gewissen Voraussetzungen.

Auch kamen mir Bedenken, ob nicht etwa durch eine vollkommen geschlossene Tüte das Wachstum der darin befindlichen Traube ungünstig beeinflusst werden könnte. Diese Frage mußte auf Grund theoretischer Erwägungen bejaht werden: Bekanntlich findet bei der sich entwickelnden Traube ein sehr energischer Gasaustausch statt; sie assimiliert bei Tage und atmet bei Nacht. In einer geschlossenen Tüte kann natürlich die physiologische Arbeit des Chlorophylls nicht so energisch erfolgen, wie dies da möglich ist, wo der Luftzutritt ungehindert stattfindet. Die Richtigkeit dieser Erwägungen ist später durch Versuche bestätigt worden, die im Jahre 1911 an der Geisenheimer Lehranstalt ausgeführt worden sind. Dort wurde konstatiert, daß Trauben, die in vollständig geschlossenen Papiertüten gehalten worden waren, etwa 10 Tage später reiften als die benachbarten, nicht umhüllten Kontrolltrauben¹⁾. Schließlich mußte damit gerechnet werden, daß durch vollständig geschlossene Tüten die Qualität der Trauben leiden könnte.

Bei den in dem *Sac de France* erzeugten Äpfeln liegt der Fall insofern etwas anders, als es hier in erster Linie darauf ankommt, dem Obst durch das Abhalten von Pilzwucherungen ein schönes Aussehen zu bewahren; ein paar Tage frühere oder spätere Reife spielen dabei keine große Rolle, und auch das Aroma kommt erst in zweiter Linie. Bei den Trauben dagegen mußte eine Verzögerung der Reife unter allen Umständen vermieden werden, ebenso wie jede Einbuße an der Qualität, und wäre sie noch so gering.

(Fortsetzung folgt.)

¹⁾ Vgl. auch den Jahresbericht der Anstalt 1911, S. 93 und 94.

Verband Preussischer Weinbauvereine.

* Aus dem Rheingau, 17. April.

Am Samstag, den 18. April, vormittags 11 Uhr, findet im „Hotel Monopol“ zu Koblenz eine Ausschusssitzung des „Verbandes preussischer Weinbaugebiete“ statt. Die Tagesordnung lautet:

1. Wahl von Stellvertretern für die preussischen Mitglieder der Unterausschüsse des „Deutschen Weinbauverbandes“.
2. Bildung von Unterausschüssen im Verbande preussischer Weinbaugebiete.
3. Feststellung des Verzeichnisses der Vorstands- und Ausschussmitglieder des Verbandes preussischer Weinbaugebiete für das Jahr 1914.
4. Herausgabe eines Weinbau-Jahresberichtes für die preussischen Weinbaugebiete.
5. Beratung des Entwurfes der Tagesordnung für die auf den 3. Mai ds. Js. in Mainz vorgesehene Ausschusssitzung des Deutschen Weinbauverbandes und zwar: a) Läßt sich eine Linderung des Notstandes des Deutschen Weinbaues auf gesetzlichem Wege ermöglichen? b) Beratung über die Erneuerung der Zollverträge.
6. Bekämpfung der Amsel. (Referent: Geh. Regierungsrat Berg.)

Deutscher Weinbau-Verband.

* Aus dem Rheingau, 17. April.

Der Gesamtausschuß des „Deutschen Weinbauverbandes“ tritt am Sonntag, den 3. Mai, vormittags 10 Uhr, im Kasino „Hof zum Gutenberg“ in Mainz zu einer Ausschusssitzung zusammen. Die Tagesordnung lautet:

¹⁾ Vgl. Headden in *Colorado Agric. Exp. Station. Bull.* 131, 1908 und Referat darüber von Reh in *Zeitschr. f. Pflanzentrunkheiten* XX. 1910. S. 59.

1. Eröffnung durch den 1. Präsidenten, Herrn Reichs-
rat Bußl, und kurzer Bericht über die Verbandstätigkeit.
2. Einführung des im Hauptamt angestellten General-
sekretärs.
3. Rassenbericht durch die Rassenrevisoren; Entlastung des
Schatzmeisters.
4. Beratung des Haushaltungsplanes; Ersatz der Reise-
kosten für die Mitglieder der Unterausschüsse.
5. Beratung der Frage: Läßt sich eine Vinderung des
Notstandes des deutschen Weinbaues auf gesetzlichem Wege
ermöglichen?“
6. Beratung über die Erneuerung der Zollverträge.
7. Beratung über die den Unterausschüssen überwiesenen
Anträge.
8. Ratschläge zur Einführung einer staatlichen Rebstands-
statistik.
9. Verschiedenes.

Amtliches Ergebnis der Weinernte in Frankreich.

Im Jahre 1913 wurden in Frankreich 44 171 756 Hekto-
liter geerntet, gegenüber 59 384 171 Hektoliter im Jahre
1912.

In den am meisten in Betracht kommenden Departementen
war die Ernte im Jahre 1913 folgende:

Departement	Ernte Hektoliter	Wert Fr. 1000
Aube	5 529 578	165 887
Bouches du Rhône	881 282	27 033
Charente	763 912	22 272
Charente-Inférieure	1 168 736	35 062
Do. dogne	819 950	28 808
Gard	2 623 520	78 845
Garonne (Haute-)	798 690	23 961
Gers	820 834	27 088
Gironde	3 385 158	151 343
Hérault	10 545 865	317 888
Loir-et-Cher	559 169	20 851
Lot-et-Garonne	786 686	23 601
Maine-et-Loire	572 559	25 658
Marne	109 176	39 485
Pyrénées-Orientales	3 439 033	102 461
Rhône	547 280	21 431
Tarn	783 850	22 725
Var	1 375 729	44 023
Vaucluse	639 761	22 008

Von den einzelnen Departements hatten den größten
Hektarertrag Hérault mit 58 Hektoliter und Pyrénées-Orien-
tales mit 55 Hektoliter, den niedersten Hektarertrag Aube
mit 5 Hektoliter, Haute-Marne mit 6 Hektoliter, Côte-d'Or
mit 8 Hektoliter und Marne mit 9 Hektoliter. Der durch-
schnittliche Hektarertrag in ganz Frankreich war
29 Hektoliter gegenüber 38 Hektoliter im Jahre 1912.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 17. April. Das warme
Wetter während des Osterfestes hat in der Natur Wunder
gewirkt. Die Vegetation ist so weit gefördert, wie sie in nor-
malen Jahren sein kann. Der Rückstand, welcher Ende März
konstatiert wurde, ist nachgeholt. Die erste Obstblüte, Mandeln
und Aprikosen ist vorüber. Sie war vom Wetter begünstigt.
Jetzt blühen die Pflaumen und besonders die Kirschen, letztere
in überreicher Fülle. Die Witterung ist etwas umgeschlagen,
es ist etwas kühler geworden. Das sind aber normale Er-
scheinungen, welche der April immer mit sich bringt. Die Reben

sind vorwärts gekommen. Die Knospen schwellen stark und
was besonders erfreulich ist, sie setzen gleichmäßig an. Es rührt
und regt sich nun alles um mit den Arbeiten vorwärts zu
kommen, zumal das Wetter jetzt den Arbeiten günstig ist.
Der Rebschnitt ist beendet und auch schon manches Stück
gegertet. Das Riersteiner Papierbindegarn führt sich immer
mehr als Ersatz für Weiden ein, aber im Rheingau wird es
dieselben nicht verdrängen. Mit dem Frühjahrsbau wurde
ebenfalls begonnen und man wird gut tun, jetzt die Gelegen-
heit zu benutzen. Sollte das Frühjahr vorwiegend trocken
werden, so wird der erste Bau eine harte Arbeit. Die schweren
Winter- und Frühjahrregen haben den Boden recht hart
geschlagen. — Einen Erfolg hat nun die große Reblassver-
sammlung im Rheingau doch gehabt. Es ist wieder genehmigt
worden, daß Wurzel- und Korbreben doch in den eigenen
Weinbergen ohne weitere Umstände wieder verpflanzt werden
dürfen. Damit ist nun schon eine wesentliche Erleichterung
geschaffen, nach welcher allenthalben sehr gestrebt wurde.

Aus Rheinhessen.

□ Aus Rheinhessen, 17. April. Mit den Arbeiten
in den Weinbergen sind die Winger gegenwärtig wohl noch
zwei Wochen zurück. Teilweise ist der Schnitt der Reben
noch nicht einmal beendet. Mit dem freihändigen Geschäft
geht es mittelmäßig weiter. Es konnten zwar fortgesetzt
1912er und 1913er Weine verkauft werden, im allgemeinen
aber beanspruchten die Weinversteigerungen, die in Rheinhessen
gegenwärtig in vollem Gange sich befinden, das größere In-
teresse. Es wurden in Rheinhessen während den letzten acht
Tagen wohl 50 Stück 1912er und 100 Stück 1913er Weine
verkauft. Bezahlt wurden für das Stück 1913er in Nieder-
Saulheim 540—550 Mk., in Monzernheim 540 Mk., in
Lonsheim 550 Mk., in Dittelsheim 560—570 Mk., in Ost-
hofen 570—580 Mk., in Weßhofen 600 Mk., in Bechtelheim
680 Mk., für das Stück 1912er in Alshausen 630—650 Mk.,
in Guntersblum 685 Mk., in Oppenheim 800 Mk. und in
Rierstein 850 Mk.

Vom Rhein.

□ Vom Mittelrhein, 17. April. Mit dem Schnitt
der Reben ist man im Gebiete des Mittelrheins soweit fertig.
Im freihändigen Weingeschäft herrschte in letzter Zeit Ruhe.
Bezahlt wurden bei einigen Abschlüssen für das Fuder 1913er
in Enggöl 740—800 Mk., in Oberwesel 650—750 Mk.,
1912er in Braubach 610—680 Mk., in Oberdiebach 580
bis 650 Mk., in Rheinbrohl 580—700 Mk., 1911er in Rhens
970—1000 Mk., in Remagen 1200—1450 Mk.

Von der Nahe.

(Von der Nahe, 17. April. Die Keller der Wein-
bergsbesitzer sind, soweit 1911er und 1913er Weine in Frage
kommen, nicht mehr stark besetzt, während 1912er noch eher
zu haben sind. Auch wird nach diesem Jahrgang in der
letzten Zeit mehr gefragt. Im allgemeinen war das frei-
händige Verkaufsgeschäft so kurz vor den bald beginnenden
Nahe-Weinversteigerungen nicht sehr belebt in der letzten Zeit,
doch kam es immer zu Abschlüssen und stellenweise zu ganz
ansehnlichen Verkäufen. Im Gebiete der unteren Nahe wurden
für das Stück 1913er in Langenlonsheim 1050—1300 Mk.,
in Windesheim 560—680 Mk., in Schweppenhausen 570
bis 620 Mk., an der mittleren Nahe in Kreuznach 700 bis
750 Mk., in Sobernheim 600—660 Mk., für das Stück
1912er in Kreuznach 700—760 Mk., in Münster a. St.
670 bis 700 Mk., in Kreuznach 700—750 Mk., an der
unteren Nahe in Langenlonsheim 700—770 Mk., für das
Stück 1911er in Langenlonsheim 1050—1300 Mk., an der
mittleren Nahe in Kreuznach 1130—1200 Mk., in Norheim
1200—1300 Mk., in Sobernheim 1100—1200 Mk. angelegt.

Von der Mosel und Saar.

△ Von der Mosel und Saar, 17. April. Die Abschlüsse in den Weinen der verschiedenen letzten Jahrgänge und Bemerkungen waren in der letzten Zeit ganz häufig. Besonders wurde nach 1913er Gewächsen gefragt, doch zeigte sich auch eine ganz hübsche Nachfrage für 1912er, die gern genommen wurden, sofern sie eben zu entsprechenden Preisen abgegeben wurden. In der letzten Zeit wurden für das Fuder 1913er — der 1913er beginnt nach und nach klarer zu werden — in Kröv 800—900 Mk., in Senheim 700 bis 850 Mk., in Alf 670—780 Mk., in Romb 680—900 Mk., in Hagenport 700—860 Mk., in Pommern 700—900 Mk., in Bruttig 660—800 Mk., in Zell 700—830 Mk., in Biltzingen 1200—1300 Mk., in Saarburg 1300—1400 Mk., in Serrig 1100—1300 Mk., in Rochem und Umgebung 700 bis 850 Mk., in Reef 700—750 Mk., für das Fuder 1912er in Kröv 600—780 Mk., in Pänderich 700—800 Mk., in Gils 620—700 Mk., in Rochem und Umgebung 550—700 Mk., in Neumagen 610—1040 Mk., für das Fuder 1911er in Hagenport 1100—1200 Mark., in Merl 1000—1150 Mk., in Gondorf 1150—1400 Mk., in Ranzem 1400 bis 1500 Mk., in Serrig 1400—1450 Mk. erläßt.

Aus der Rheinpfalz.

— Aus der Rheinpfalz, 17. April. Die geschäftliche Lage im Weinbau zeigte sich in der letzten Zeit im Zusammenhang mit dem Weinversteigerungsgeschäft lebhaft. Es wurden fortgesetzt ganz erhebliche Verkäufe abgeschlossen. Sowohl 1912er als auch 1913er Weine wurden zu annehmbaren Preisen gekauft. Das Fuder 1913er Weißwein stellte sich in Neustadt a. d. S. auf 650—750 Mk., in der Gegend von Edenkoben auf 400—520 Mk., in der Gegend von Dürkheim auf 630—850 Mk., in besseren Gewächsen bis 1000 Mk., in Grünstadt und Umgebung auf 450—570 Mk., das Fuder 1913er Rotwein in der Gegend von Edenkoben auf 410—450 Mk., in der Dürkheimer Gegend auf 420 bis 480 Mk., in der Grünstadter Gegend auf 470—490 Mk., für das Fuder 1912er Weißwein auf 390—800—1000 Mk., 1912er Rotwein auf 470—500 Mk., 1911er Weißwein auf 1250—2300 Mk., Rotwein 650—750 Mk.

Aus Franken.

△ Aus Franken, 17. April. Die Weinberge und Reben stehen günstig und die Winzer sind mit der Arbeit fast auf dem Laufenden, wenn auch noch einiges beizuholen ist. Geschäftlich war in der letzten Zeit nicht sehr viel Leben. Es wurden besonders 1913er verlangt und verkauft, doch auch für 1912er zeigte sich Nachfrage. Bezahlt wurden für die 100 Liter 1912er in der letzten Zeit 45—49 Mk.

Aus Baden.

— Aus Baden, 17. April. Das Weingeschäft war in letzter Zeit belebt. Bei den stattgehabten Verkäufen wurden für die 100 Liter 1912er Weißwein 36—75 Mk., 1912er Rotwein 75—85 Mk., 1913er Weißwein 36—65 Mk., 1913er Rotwein 60—75 Mk., 1911er Weißwein 80—140 Mk. erläßt.

Aus Elfaß-Lothringen.

)(Aus dem Elfaß, 17. April. In geschäftlicher Hinsicht zeigte sich beim Weinabsatz in letzter Zeit ein recht gutes Leben. Für die 50 Liter 1913er wurden 17—35 Mk., 1912er 27—57 Mk., 1911er 60—70 Mk. erzielt. Es wurde ziemlich viel Wein verkauft.

Verschiedenes.

* Aus dem Rheingau, 15. April. (Abänderung des Reblausgesetzes.) Die in Aussicht gestellte Abänderung des Reblausgesetzes betr. Verpflanzung von sogen. Korb-, Wurzelreben ist jetzt eingetreten. Unterm 7. April erläßt der Herr Oberpräsident eine Bekanntmachung, in der

es heißt: § 1. Ziffer 3 des § 6 der Verordnung vom 16. August 1905 erhält folgende Fassung: „Die zur Neuanlage oder Ausbesserung von Rebpflanzungen bestimmten Wurzel- oder Blindreben sind vor der Einpflanzung durch einen amtlichen Sachverständigen in vorschriftsmäßiger Weise zu entfeuchten. Die Entfeuchtung ist nicht erforderlich für Wurzelreben, die innerhalb derselben Weinbergspartelle oder aus einer unmittelbar angrenzenden und im Eigentum (oder Pacht oder Nutznießung) derselben Person stehenden Weinbergspartelle oder Rebschule verpflanzt werden.“ § 2. An die Stelle der durch die Verordnung vom 8. April 1910 dem § 6 der Verordnung vom 16. August 1905 eingefügten Ziffer 4 tritt folgende Bestimmung: „Das Verpflanzen von Wurzelreben aus einer innerhalb des geschlossenen Weinbergsgeländes liegenden Rebschule oder aus einer Weinbergspartelle in eine andere ist, sofern es sich nicht um eine unmittelbar angrenzende Partelle desselben Eigentümers (oder Pächters oder Nutznießers) handelt, verboten.“ Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Veröffentlichung in Kraft.

* Rüdesheim, 17. April. (Ein hundert-jähriger Weintrinker.) Seltene Ehrungen wurden an den beiden Osterfeiertagen dem ehemaligen Fuhrwerksbesitzer und Winzer Herrn Johann Schrauter aus Anlaß seiner 100jährigen Geburtstagsfeier zuteil. Ganz Rüdesheim nahm an der denkwürdigen Feier herzlichsten Anteil, birgt es doch den ältesten Mann weithin im Rheinlande in seinen Mauern. Als erster Gratulant war am 1. Feiertage der katholische Ortsgeistliche Pfarrer Kohl erschienen, der dem Jubelgäste die Glückwünsche des Bischofs von Limburg übermittelte und als Geschenk des letzteren ein sehr wertvolles religiöses Erbauungsbuch mit persönlicher Widmung überreichte. Der Kaiser ließ dem Alten eine herrliche Kaffeetasse aus der kgl. Porzellanfabrik mit seinem Bildnis durch den Landrat Geheimrat Wagner und die Stadt Rüdesheim durch den Bürgermeister Alberti einen silbernen Pokal, gefüllt mit altem feurigen Rüdesheimer, als Erinnerungszeichen übergeben. Der verhältnismäßig noch sehr rüstige Kreis sprach dem edlen Tropfen herzhafte zu, wie er überhaupt im Leben nie echtes Rüdesheimer Gewächs verachtete. Am Vorabend seines Geburtstages bewegte sich ein Fackelzug, an dem sich 25 Vereine der Stadt beteiligten, nach dem Hause Schrauters, wo der Stadtverordnete und Feuerwehrkommandant Bruns den Jubilar in einer Ansprache als den ältesten Zeugen einer gewaltigen, entwicklungsreichen Zeit feierte. Bei einer im „Felsenkeller“ stattgehabten Nachfeier trank der wackere Kreis frohgemut den vielen Hunderten von Gratulanten zu. Stehend richtete er dabei eine mit hohem Ernst aufgenommene Ansprache an die Versammlung, wobei er die Kunst, alt zu werden, in dem Satze zusammenfaßte: „Beobachte treu das 4. Gebot, liebe deinen Nächsten und lebe regelmäßig und mäßig.“

* Aus dem Jahresbericht der Handelskammer zu Wiesbaden. (Die Lage des Weinhandels.) Der Geschäftsgang im verflossenen Jahre bewegte sich ungefähr in den gleichen Grenzen wie im Jahre zuvor, das Inlandsgeschäft ließ zu wünschen übrig, während das Ausfuhrgeschäft etwas besser sich gestaltete. Das Sommergeschäft war sehr mäßig, weil das zumeist vorherrschende kühle regnerische Wetter auf den Touristenverkehr und den Verbrauch der Hotels und Restaurationen sehr nachteilig einwirkte. Die Nachfrage nach 1911er Weinen war befriedigend, während die älteren Sachen mehr vernachlässigt waren und nur spärlich abgingen. Der Absatz in den gewöhnlichen Trink- und Ausschankweinen ist immer schwieriger, was auf den vermehrten Verbrauch der Obstweine und die fühlbare Konkurrenz der billigeren Auslandsweine zurückzuführen ist. Die Zunahme der spanischen Weinstuben in jeder mittleren Provinzstadt, die auch nebenbei Weinhandel treiben, beeinträchtigt den Weinhandel mit einheimischen Weinen. Der Weinhandel mußte mit noch

geringerem Nutzen arbeiten, um die Rundschaft, die infolge der dauernd hohen Preise, auch der neuen Steuern und Abgaben, usw., und der außerordentlichen Verteuerung der Lebenshaltung, immer zurückhaltender wird, zu erhalten. Auch die Antialkoholbewegung, der Wettbewerb der Offizier- und Zivilkasinos, unlautere Konkurrenz- und Reklame-Mannöver bringen dem realen Weinhandel großen Schaden und besonders zu begrüßen wäre es, wenn die ins Uferlose führende Antialkohol-Bewegung als solche verschwinden und sich einer vernünftigeren Betätigung, der Bekämpfung des Mißbrauchs geistiger Getränke, zuwenden würde, eines Zieles, zu dessen Erreichung Weinbau und Weinhandel gerne ihre Unterstützung leihen werden. Was dem Weinhandel fehlt, um ihm die Möglichkeit zur Erholung zu geben, sind mehrere reiche, gut ausgebaute Ernten, die endlich billigere Preise schaffen. Eine weitere Folge von Ernten, wie 1912 und 1913, bringt, ganz abgesehen von dem ungeheuren Verlust an Nationalvermögen, dem Weinbau und Weinhandel unberechenbaren Schaden und immer größere Sorgen.

* Mainz, 16. April. Auf Anregung aus Weinhandelskreisen war von der Handelskammer Mainz bei dem Generalkonsulate der Vereinigten Staaten von Nordamerika in Frankfurt a. M. angefragt worden, ob die Nachricht zutrefte, daß die Unionsstaaten die Vorschrift erlassen hätten, daß in Zukunft alle Weine, die eingeführt würden, mit der Angabe des Alkoholgrades versehen sein müßten. Die Antwort des Konsulats geht dahin, daß ihm bislang eine derartige Vorschrift nicht mitgeteilt worden sei. Dagegen seien neue Vorschriften in Vorbereitung, über deren Inhalt in der Antwort jedoch nichts gesagt ist. Für den deutschen Weinhandel existiert zurzeit eine derartige behindernde Vorschrift demnach nicht.

* Kalifornische Weinernte 1913. Ueber die Weinernte in Kalifornien im Jahre 1913 liegen jetzt, wie die „New-Yorker Handelszeitung“ schreibt, genaue statistische Berichte vor. Danach betrug der Gesamtwert der im genannten Jahre gewonnenen Trauben 26 875 000 S. An Weinfestereien wurden Trauben zum Werte von 15 000 000 S geliefert und an Trauben für die Tafel gelangten für 7 000 000 S auf den Markt. Der Wert der geernteten Rosinen betrug 4 875 100 S. Aus 200 000 Tons Trauben wurden 17 135 009 Gallonen Süßwein produziert und aus 425 000 Tons 25 000 000 Gallonen herbe Weißweine und Rotweine. 45 000 Tons wurden schließlich zur Herstellung von 1 544 250 Gallonen Brandy destilliert.

Resultate von Weinversteigerungen.

* Mainz, 15. April. Die Herren J. Seligmann und Erben Weingutsbesitzer in Oppenheim a. Rh. und Dienheim brachten heute hier 52 Nummern 1911er und 1912er Natur-Weiß- und Rotweine, sowie 1912er und 1913er Weißweine zur Versteigerung. Diese Weine gingen bis auf 5 Nummern bei gutem Geschäftsgang glatt in anderen Besitz über. Unter den ausgetretenen Sachen waren Weine aus den besseren und besten Lagen der genannten Gemarkungen vertreten und dementsprechend wurden auch schöne Preise angesetzt. Für 10 Stück 1912er Weißwein wurden 660—880 Mk., für 19 Halbstück 360—570 Mk., für 2 Viertelfuß 230—240 Mk., zusammen 16 870 Mk., durchschnittlich für das Stück 844 Mk., für 1 Halbstück 1912er Natur-Weißwein 580 Mk., für 7 Halbstück 1911er Natur-Weißwein 500—900 Mk., zusammen 4820 Mk., durchschnittlich für das Halbstück 688 Mk., für 1 Stück 1913er Weißwein 1040 Mk., 4 Halbstück 460—610 Mk., zusammen 3070 Mk., durchschnittlich das Stück 1023 Mk., für 6 Viertelfuß 1911er Natur-Rotweine 210—310 Mk., zusammen 1580 Mk., durchschnittlich das Viertelfuß 263 Mk. bezahlt. Der gesamte Erlös stellte sich auf 26 920 Mk. ohne Fässer.

⊕ Mainz, 16. April. Der Weingutsbesitzer Georg Schmitt in Rierstein, Dienheim und Schwabsburg, brachte heute 60 Nummern 1909er und 1912er Weine der besseren und besten Lagen zum Ausgebot. Mit Ausnahme von 25 Nummern konnten die ausgetretenen Weine zugeschlagen werden. Die 1909er Weine wurden sämtlich infolge zu niedriger Gebote zurückgezogen. Bezahlt wurden für 18 Stück 1912er Riersteiner 710—1160 Mk., 8 Halbstück 640—790 Mk., zusammen 22 290 Mk., durchschnittlich das Stück 1013 Mk., 5 Stück Dienheimer 740—1020 Mk., 4 Halbstück 560—630 Mk., zusammen 6840 Mk., durchschnittlich das Stück 978 Mk. Der gesamte Erlös bezifferte sich auf 29 130 Mk. ohne Fässer.

+ Kreuznach, 16. April. Die Reihe der diesjährigen Weinversteigerungen an der Nahe wurden mit der heutigen Weinversteigerung der Weingutsbesitzer Louis Engelsmann und Sohn eröffnet. Zum Ausgebot gelangten 52 Nummern 1913er Weißweine, die aus den besseren und besten Lagen der Nahegemarkungen stammten. Sämtliche Weine konnten mit Ausnahme von zwei Nummern zu durchweg zufriedenstellenden Preisen zugeschlagen werden. Recht hohe Preise erzielten die zum Schluß der Versteigerung ausgetretenen Rieslingweine, die mit bis zu 2500 und 2600 Mark für das Stück bewertet wurden. Bezahlt wurden für 40 Stück 1913er 650—1300 Mk. und für 10 Halbstück 490 bis 1300 Mk. Im Durchschnitt kostete das Stück 934 Mk. Der gesamte Erlös stellte sich für 50 Stück auf 42 040 Mk. ohne Fässer.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Bad Kreuznach. Mittwoch, den 22. April, vormittags 11 Uhr, im Kaiseraal, Mühlenstraße 51/53, zu Bad Kreuznach lassen die Herren Laun u. Waegelin 90 ganze und 20 halbe Stück 1911er Nahe-, Rhein- und Rheingauer Naturweine versteigern. Tage: 1911er 850—1800 per Stück und 900—2000 per Halbstück.

* Vorch am Rheingau. Donnerstag, den 23. April, vormittags 11½ Uhr, läßt Herr Fabrikdirektor Philipp Keger, Weingutsbesitzer in Vorch am Rhein, nachverzeichnete selbstgezeugene und selbstgekelterte Weine als: 15 Stück, 8 Halbstück 1912er und 1 Halbstück 1911er Vorch und Bodenthaler im Saale des „Arnsteiner Hofes“ öffentlich versteigern. Tage: 1912er: 950—1100 per Stück und 500—800 per Halbstück. 1911er 800 das Halbstück.

* Eschenborn. Der „Eschenbornsche Winzerverein“ hält am 23. April 1913 eine Weinversteigerung ab. Vorläufige 1913er Auslese, welche den 1911er noch an Güte übertreffen, lassen erkennen, daß in Eschenborn noch ein guter Tropfen erzielt werden kann, da die Vorbedingungen hierzu geboten sind. Der Winzerverein hat sich zur Aufgabe gesetzt, durch genaues Sortieren der Trauben, intensive Bewirtschaftung der Weinberge und sachgemäße Kellerbehandlung, erstklassige Weine zu erzielen. Mit Detailhandel will sich derselbe nicht befassen.

* Bingen a. Rh. Am 24. April, vormittags 11 Uhr, läßt Herr Jean Schneider, Weingutsbesitzer in Ebernburg, Altenbamburg, Schloßbödelheim und Siefersheim, wohnhaft zu Siefersheim (Rheinhesen) 13 Stück und 11 Halbstück 1913er, 16 Stück und 5 Halbstück 1912er, 1 Stück und 1 Halbstück 1911er und 1 Stück 1910er Weißweine, worunter eine größere Anzahl feiner Rieslingweine und Naturweine aus den allerbesten Lagen obiger Gemarkungen versteigern. Tage: 1910er und 1911er 950—1000, 1912er 600 bis 1000, 1913er 600—1300, alles per 1200 Liter.

* Gau-Algesheim. Samstag, den 25. April, vorm. 11½ Uhr beginnend, bringt die „Winzergenossenschaft“ in der Festhalle in Bingen 54 Nummern 1912er Gau-Algesheimer Weiß- und Rotweine zur Versteigerung. Mit dieser Veranstaltung tritt die Genossenschaft zum ersten Male in die Öffentlichkeit. Die Weißweine, 48 Nummern, sind sämtlich Originalgewächse aus den verschiedenen Lagen der Gemarkung Gau-Algesheim. Unter 6 Nummern Frühburgunder Rotweinen befindet sich eine aus der Gemarkung Ingelheim. Durch sachgemäße rationelle Kellerbehandlung haben sich die Weine schön entwickelt. Sie sind frostfrei, zart fruchtig und von rassischer Art. Vom bekömmlichen Tischwein, bis zu den besten Mittelgewächsen nebst vornehmen Spitzen dürften dieselben in den Kreisen des Handels leicht Abnehmer finden, zumal sich die Taxen in mäßiger bis mittlerer Preislage bewegen. Tage: 1912er 530—700 per Stück und 360—430 per Halbstück, Rotweine 400—500 per Halbstück.

* Bingen a. Rh. Donnerstag, den 30. April, nachm. 12½ Uhr, im oberen Saale des „Binger Bahnhof“ läßt Frau Carl Erne Witwe, Weingutsbesitzerin, nachverzeichnete Weine versteigern:

7 Stück und 15 Halbstück 1912er und 16 Halbstück 1913er Weißweine worunter seine Riesling-Auslesen aus ihren Weinbergen im Schwäbischen, Mainzerweg, Kempterberg, Eifel und Scharlachberg; sowie 5 Halbstück 1912er Badesheimer Rotweine.

* Mainz. Samstag, den 2. Mai, vorm. 11. Uhr, im Saale der „Liebertafel“ läßt Herr Franz Jos. Sander, Weingutsbesitzer und Großh. Hess. Beigeordneter in Rierstein a. Rh., 14 Halbstück 1912er, 25 Halbstück und 2 Viertelfstück 1913er, 800 Flaschen 1909er, 500 Flaschen 1910er und 800 Flaschen 1911er Riersteiner Weine, aus guten und besten Lagen, worunter gute und reife Naturweine, versteigern. Taxen: 1912er M. 450—800 per Halbstück; 1913er M. 480—1000; Flaschenweine: 1909er M. 1.80; 1910er (natur) M. 1.50; 1911er (natur) M. 2.50.

Hochheim a. M. Donnerstag, den 7. Mai, mittags 1 Uhr, im Saale der „Burg Ehrenfels“, läßt Herr Georg Kroeßschell 6 Halb- und 1 Viertelfstück 1911er, 36 Halbstück 1912er und 22 Halbstück 1913er Weine aus seinen Gütern: Hochheim und Naunenthaler Nonnenberg versteigern.

* Lorch i. Rhg. Samstag, den 9. Mai, vormittags 11½ Uhr, lassen im Saale des „Arnsteiner Hofes“ Weingutsbesitzerin Frau H. Kaufmann Wwe. und Weingutsbesitzer H. Troitzsch, Villa Schöneck, 11 Stück, 26 Halbstück und 1 Viertelfstück 1912er und 6 Halbstück und 1 Viertelfstück 1913er Lorch und Bodenthaler Weißweine, darunter viele Rieslingweine, öffentlich versteigern.

* Hattenheim i. Rhg. Donnerstag, den 14. Mai, mittags 1 Uhr, versteigert Carl W. Gossi, Weingutsbesitzer zu Hattenheim i. Rhg., im eigenen Kelterhause (früher Freiherr von Stumm-Galberg'sches Besitztum) circa 47 Halbstück 1908er, 1911er, 1912er und 1913er Rheingauer, Rheinheffische und Pfälzer Weiß- und Rotweine (Taxe M. 300—700 per Halbstück.), ferner circa 7000 Flaschen 1906er, 1910er und 1911er Rheingauer, Rheinheffische und Pfälzer Weißweine (Taxe M. 1.— bis 3.— per Flasche).

Firmen- und Personalsnachrichten.

† Geisenheim, 18. April. Am Tage vor Ostern starb in Geisenheim nach längerem schweren Leiden Herr Maschinenfabrikant und Stadtverordneter Wilhelm Waas im 43. Lebensjahre. Herr Waas war Mitbegründer und Mitinhaber der auch in Weinfachkreisen durch die Einführung praktischer eiserner Flaschenlager bekannten Firma Bal. Waas. Der leider zu früh Verstorbene war ob seines geraden und aufrichtigen Charakters eine gern gesehene und beliebte Persönlichkeit und der Aufschwung der Firma, die durch den Hoflieferantentitel ausgezeichnet wurde, war zum guten Teile auch sein Werk. Er ruhe in Frieden!

Rekte Nachrichten.

Geisenheim, 17. April. (Angestelltenversicherung.) Auf Veranlassung des Kaufmännischen Vereins Mittel-Rheingau wird Herr Adolf Reunzlerling, Wiesbaden, Mitglied des Verwaltungsrates der Reichsversicherungs-Anstalt, am kommenden Dienstag, den 21. April, abends 8½ Uhr im „Hotel zur Linde“, Geisenheim einen öffentlichen Vortrag über: „Das Heilverfahren in der Angestelltenversicherung“ halten. Der Redner wird in seinem Vortrag, den er kürzlich in Wiesbaden unter zahlreicher Beteiligung der Kaufmannschaft und allen unter das Gesetz fallenden Personen gehalten hat, auch über die Wirkungen des Gesetzes sprechen. Es kann daher nur jedermann der Besuch des Vortrages, an den sich eine freie Aussprache anreicht, empfohlen werden. Freunde und Gönner des Vereins, insbesondere auch Damen, sind willkommen.

* Raab, 16. April. Eine Kubigerversammlung im Konkurse des Winzervereins „Bläcker“ unter dem Vorsitz des Landrats Geh. Regierungsrats Berg in St. Goarshausen einigte sich dahin, daß die Schulden durch Unterstützung des Kreises aus den Winzernotstandsgeldern beglichen werden. Der Kreis hat den Hauptgläubiger, die „Raffaelsche landwirtschaftliche Genossenschaftskasse (Raffaelsen)“ durch eine entsprechende Abfindungssumme befriedigt. Die Mitglieder selbst brauchen nur 5500 Mk. beizusteuern, die auf acht Jahre mit je 30 Mk. verteilt werden. Das übrige wird aus den Notstandsmitteln ohne Verpflichtung der Rückzahlung gedeckt.

Die Landwirtschaftliche Genossenschaftskasse in Frankfurt a. M. hatte 36 127 Mk. zu fordern. Die Ansprüche der Raffaufschen Landesbank und des Vorstuf- und Kreditvereins hier sind durch Ueberweisung des Kellers und durch Ueberlassung der Gerätschaften, Fässer u. dergl. befriedigt. Das Konkursverfahren ist aufgehoben worden.

* Berlin, 16. April. (Zum Weingefez.) Eine Abänderung der Ausführungs-Bestimmungen des Bundesrats zum Weingefez, die sich auf die Verwendung von Obstfässen bei der Herstellung des Hausstrunks beziehen, ist einer Anregung aus dem Reichstag zufolge von den zuständigen Stellen erwogen worden. Gegenwärtig ist die Verwendung von Obstfässen zur Herstellung des Hausstrunks nicht statthaft. Falls die Bundesregierungen, wie zu erwarten ist, der vorgeschlagenen Aenderung zustimmen, wird eine dementsprechende Vorlage an den Bundesrat gelangen.

Redaktion, Druck und Verlag von Otto Glienne, Oestrich a. Rh.

Wein-Versteigerung in Lorch am Rhein.

Donnerstag, den 23. April cr., vormittags 11½ Uhr, läßt Herr

Fabrikdirektor Philipp Ketzner,
Weingutsbesitzer in Lorch am Rhein,

nachverzeichnete selbstgezogene und selbstgekelterte Weine als:
15/1 Stück, 8/2 Stück 1912er Lorch und Bodenthaler
1/2 „ 1911er „ „ „

im Saale des „Arnsteiner Hofes“ öffentlich versteigern.

Probenahme: In der Kellerei des Versteigerers für die Herren Kommissionäre am 17. März; allgemeine am 25. März, am 18. April und am 23. April im Versteigerungstotal.

Naturwein-Versteigerung zu Escherndorf a. Main.

Donnerstag, den 23. April 1914, vormittags 9 Uhr, läßt die

Winzer-Genossenschaft Escherndorf e. G. m. u. H.
im Gasthaus zum Engel

230 Hektoliter 1913er Weine
öffentlich versteigern.

Die Weine stammen aus den besten Lagen Frankens, darunter vorzügliche Auslesen, welche von fachmännischer Seite höher eingeschätzt werden, als der berühmte 1911er.

Probetag: Mittwoch, den 22. April (anfänglich Versteigerungstag).

Ferner werden an genannten Tagen 250—300 Hektoliter 1912er dem freihändigen Verlaufe unterstellt und stehen Proben zur Verfügung.

Der Vorstand.

Prüfen Sie



an Hand unseres neuen Prachtkataloges die Qualität und vorteilhaften Preise der Sturm- und Vögel-Gebr. Grüttners. Wir führen leichte und elegante Fahrräder, praktische und mit allen Neuerungen ausgestattete Nähmaschinen, alle Zubehörteile, auch elektrische Apparate, Taschenlampen, Rasierapparate und noch viele praktische Neuheiten. Unsere Vertretung ist lohnend u. gewinnbringend. Katal. grat. u. franko.

Deutsche Fahrradwerke Sturm- und Vögel-Gebr. Grüttners
Berlin-Halensee 291.

Weinversteigerung zu Bingen.

Am Samstag, den 25. April, vormittags 11³⁰ Uhr,
in der Festhalle zu Bingen

läßt die

Winzergenossenschaft m. u. H., Gau-Algesheim a. Rh.
1 Doppelstück, 40 Stück und 7 Halbstück
1912er Weißwein und 6 Halbstück 1912er
Frühburgunder Rotwein,

von frohfreier, reintoniger, milder Art, in mäßiger bis mittlerer
Preislage versteigern.

Probetage: am 8. und 9., sowie 22. und 23. April in
der Kellerei gegenüber dem Bahnhof Gau-Algesheim.

Wein-Versteigerung

in Bingen am Rhein.

Donnerstag, den 30. April 1914, nachm. 12^{1/2} Uhr,
lasse ich im oberen Saale des „Binger Bahnhofs“
nachverzeichnete Weine versteigern:

7/1 und 15/2 Stück 1912er } Weißweine
und 16/2 Stück 1913er }

worunter feine Riesling-Auslesen aus meinen Wein-
bergen im Schwägerchen, Mainzerweg, Kempterberg, Eifel
und Scharlachberg; sowie

5/2 St. 1912er Büdesheimer Rotweine.

Allgemeine Probenahme in meiner Kellerei, Mainzer-
straße 42, gegenüber dem Kaiserlichen Postamt, vom 23.
April an täglich und am Versteigerungstage von morgens
9 Uhr ab im Versteigerungslokale.

Carl Erne Witwe,

Weingutsbesitzerin.

Weinversteigerung in Mainz.

Samstag, den 2. Mai 1914, vormittags 11 Uhr, lasse
ich im Saale der Viedertafel:

14/2 1912er, 25/2 und 2/4 1913er,
800 Flaschen 1909er, 500 Flaschen
1910er und 800 Flaschen 1911er

Niersteiner Weine, aus guten und besten Lagen, worunter gute
und reife Naturweine, versteigern.

Probetage in meiner Behausung in Nierstein, Oberdorf-
straße 26^{1/10}, am 17., 18. und 25. April 1914. In der Mainzer
Viedertafel vor und während der Versteigerung.

Franz Jos. Sander

Weingutsbesitzer und Großh. Hess. Beigeordneter
in Nierstein am Rhein.

Papier-Servietten

für Restaurants liefert in geschmackvoller Ausführung die
Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Wein-Versteigerung in Hochheim am Main.

Donnerstag, den 7. Mai 1914, mittags 1 Uhr, im Saale
der „Burg Ehrenfels“ in Hochheim läßt Herr

Georg Kroeschell

6/2 Stück und 1/4 Stück 1911er

36/2 Stück 1912er

22/2 Stück 1913er

Weine

aus seinen Gütern: Hochheim und Rauenthaler Nonnenberg
versteigern.

Probetag für die Herren Kommissionäre: 24. April.

Allgemeine Probetage am 4., 5. und 6. Mai und vor
der Versteigerung im Kroeschell'schen Hause in Hochheim.

Wein-Versteigerung in Lorch im Rheingau.

Samstag, den 9. Mai cr., vormittags 11^{1/2} Uhr,
lassen im Saale des „Arnsteiner Hofes“

Weingutsbesitzerin Frau H. Kaufmann Wwe. und

Weingutsbesitzer H. Troisch, Villa Schöneck

1/1, 26/2, 1/4 Stück 1912er u. } Vorcher und

6/2, 1/4 „ 1913er } Bodenthaler

Weißweine, darunter viele Rieslingweine, öffentlich versteigern.

Probetage von beiden Versteigern in der Kellerei der
Frau H. Kaufmann Wwe. für die Herren Kommissionäre am
18. April, allgemeine Probetage am 23. April und 4. Mai,
sowie am Tage der Versteigerung im Versteigerungslokale. Die
Weine des Weingutsbesitzers H. Troisch können auch in der
Villa Schöneck probiert werden.

Wein-Versteigerung zu Hattenheim i. Rheingau.

Donnerstag, den 14. Mai, mittags 1 Uhr, versteigert

Carl W. Gossi,

Weingutsbesitzer zu Hattenheim im Rheingau,
im eigenen Kelterhause (früher Freiherrl. v. Stumm-Hal-
bergsches Besitztum)

ca. 47 Halbstück 1908r, 1911r, 1912r u. 1913r

Rheingauer, Rheinhessische und Pfälzer

Weiss- u. Rotweine (Taxe: 300—700 Mk. p. Halbst.)

ferner ca. 7000 Flaschen 1906er, 1910er und

1911er Rheingauer, Rheinhessische u. Pfälzer

Weissweine (Taxe: 1.— bis 3.— Mk. per Flasche)

wegen Aufgabe des Weinhandels.

Probetag für die Herren Kommissionäre am 27. April;
allgemeine Probetage am 1. und 7. Mai, sowie vor und
während der Versteigerung im Versteigerungslokale.

Vorläufige Anzeige.

Mittwoch, den 27. Mai 1914, versteigern der

Rauenthaler Winzer-Verein G. G.

und Herr

Ed. Hof, Weingutsbesitzer zu Rauenthal

ca. 40 Nr. 1910er, 1911er, 1912er u. 1913er

Rauenthaler Naturweine.

Alles Nähere später!

Deutsche und ungarische Fakhölzer in allen Dimensionen

Großes Lager in
Versand- und Lagerfässern.
Gerollte und gestreckte Holzreifen.

Kyanisierte

Rundpfähle und **gesägte Pfähle** $\oplus$ 1,75/1,80 Meter lang.
Weinbergs-Stüdel zu Draht-Anlagen und Einfriedigungen
1, 1,25, 1,50, 1,60, 1,75 und 2 Meter lang. **Baumpfähle** und
Pfosten 2,50 bis 3,50 Meter lang, in der ganzen Länge
nach staatlicher Vorschrift unter strengster Kontrolle mit Queck-
silbersublimat kyanisiert.

Imprägnierte gesägte Pfähle und Stüdel
1,50 und 1,75 Meter lang (in Kreosot gekocht) empfiehlt

Gg. Jos. Friedrich

Landstraße 12 Oestrich a. Rh. Telefon 31

Lieferung an bedeutendste Weingüter im Rheingau u. Rheinhessen.
Billigste Preise. — Offerten gerne zu Diensten.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Holz-Handlung empfiehlt Kyanisierungsanstalt
Weinbergspfähle u. Stüdel

kyanisiert nach staatlicher Vorschrift unter Kontrolle des
chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Worms.

— Ausserordentlich haltbar. —

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und
hervorragender Privatgüter.

Jakob Burg

Spedition — Rheinschiffahrt — Agenturen
Eltville am Rhein

Telegr.-Adr.: Spediteur Burg. Telefon No. 12.

Spezialität:

— Weintransporte —

nach allen Plätzen der Welt. Besorgung aller Dekla-
rations-, Konsulats- und Verzollungsangelegenheiten für
den Export und Import. Zuverlässige, sachgemässe und
prompteste Bedienung. Offerten und Frachtübernahmen
gerne bereitwilligst auf Anfrage.

ETIKETTEN für WEIN,
LIKÖR, SEKT,
KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.
Conkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.

Lagerbestand
ca.
60 Millionen
Stück.

JLLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

Achtung!

Gärtner, Garten- u. Weingutsbesitzer.

Tötet rechtzeitig alle Arten von Insekten, wie z. B.
Raupen, Schnecken, Regen- und andere Würmer, Blatt- und Blut-
läuse, Wollläuse und Schmierläuse, Schildläuse, Rospinnen, Trips,
nackte und behaarte Raupen, Ameisen, Heu- und Sauerwürmer,
Schnaken, Mücken etc., sowie sonstige Insekten bei Haustieren.

Wer einen guten Erfolg im Gemüsebau, Garten, Park,
Weinberg, Feldbau, bei Obst- und Beerenpflanzungen, oder im
Gewächshaus erzielen will, verwende nur Hallmayer's konzen-
triertes Insektenvertilgungsmittel „Golazin-Stössi“, es ist das
einzige Mittel, das laut amtlicher, chemischer Untersuchung auf
reife Früchte, Trauben, Beeren etc., keinen schädlichen Einfluß hat,
d. h. weder den reifen Früchten selbst, noch dem Saft derselben
schädliche Substanzen zuführt. Die Firma leistet bei richtiger
Anwendung Garantie für vollen Erfolg. Es kosten 4 Liter zu
M. 3. — M. 12. — franko durch die Post inkl. Emballage.

Zeugnisse über dessen Anwendung mit großem Erfolg im
Jahre 1913 in der Rheingegend, wie Rüdesheim, Geisenheim etc.,
sind in Broschüren enthalten, die gratis und franko versandt
werden durch:

Robert Hallmayer, Stuttgart

Düngemittel- u. chemische Werke. Großhandlung gegr. 1885.

★ **Wenn Sie Cherry-Brandy herstellen wollen,** ★
★ verwenden Sie den Cherry-Brandy-Grundstoff ★
★ v. Gebr. Lode, Dresden. Werlvoll. Rezeptm., Etik., Plakate! ★

Flaschengestelle

und Flaschenschränke
mit genauer Einteilung und
Lagerübersicht,

liefert als Spezialität:

B. Strieth,

Eisenkonstruktionswerkstätte

Winkel (Rheingau).

Fernruf Nr. 27, Amt Oestrich

Zeichnung und Kostenanschlag
auf Wunsch.

Prima Referenzen.

Lützel-Guano
empfehl

Jacob Machemer I.
Sprendlingen i. Rheinhessen
Generalvertreter d. Fabrik.

Wein-Preislisten

liefert als Spezialität

Druckerei d. Rheingauer Weinzeitung
Telefon Nr. 6 Amt Oestrich.

**Schweissfüsse
Wundlaufen etc.**

verhindert und beseitigt
SOFORT nur
Vitek's

Panax-Pasta

— 1 Tube 75 Pf. —

Bestens eingeführt in der
: österr.-ungar. Armee. :

Allein echt von:

Fr. Vitek & Co., Prag.

Ueberall zu haben.

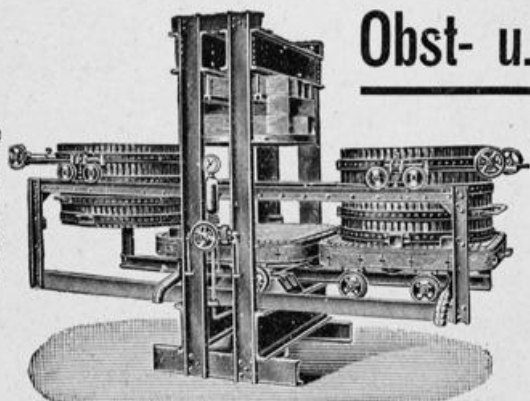
Versand für Deutschland:
Lindenapotheke Leipzig.

**Weinbergs-
Draht**

la. Qual., Fabrikat Felten-
Guillaume, empfiehlt sehr
preiswert

Georg Schmitt
Nierstein a. Rh. Fernruf 19.

Pressblete aus ganz altem Eichenholz
Pressgut kommt mit Eisen nicht
in Berührung.



Kein Oberdruck!

Obst- u. Traubenpressen

D. R.-Patent.

Höchster Druck : Grösste Ausbeute
Hochvollendete Konstruktion

Obstmühlen

Kleemann's

Vereinigte Fabriken

Obertürkheim 15

(Württemberg).

Johann Egenolf,
Wein-Kommissions-Geschäft
Lorch im Rheingau.

Rudolf Ludewig,

Weinkommission, Telef. 280

Bingen a. Rhein

verfügt jederzeit über

vorteilhafteste Angebote f.
den Grosshandel.

Heinrich Arnold,
Frankweiler, Rheinpfalz,
Weinkommission.

Hydr. Kelterbetrieb.

Druckarbeiten

für den Geschäfts- und Privatbedarf

wie Rechnungen, Mitteilungen, Briefbogen, Broschüren, Plakate
Postkarten, Couverts, Frachtbriefe, Paketadressen
zum Aufkleben, Preislisten, Prospekte, An-
weisungen, Zeitungs-Beilagen, Flug-
blätter, Weinlisten, Etiketten
Aviskarten, Wein- u.
Speise-Karten
usw.

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Montaner & Co.

Korkstopfenfabrik

MAINZ

PALAMOS (Catalonien), REIMS (Champagne)
BUENOS AIRES.

...

Bedeutendste Produktion in

Champagner- und Wein-Korken

aus sorgfältigst ausgewähltem catalonischem Holze

Ständiges und reichhaltiges Lager

in allen gangbaren Qualitäten

Gewähr für prompteste Lieferung von Quantitäten
jeden Umfanges in einwandfreier Arrangierung

Satinieren von Champagnerkorken
(Patent Féron)

Markierung der Korken

in Brand oder Druck nach bestbewährter Methode
in tadelloser Ausführung ohne Extraberechnung

Katalog, bemusterte Anstellung,
sowie Vorschläge für die Markierung stets zu Diensten.

Kreuznacher Spezialhaus für
Kellereiartikel, Kellereimaschinen u. -Utensilien.

Emil Stern, Kreuznach (Rheinland).

Vertreter überall gesucht.

Carl Jacobs in Mainz

liefert nach wie vor

Flaschen-Kapseln erstklassiges Fabrikat
und bleibt

beste und billigste Bezugsquelle

aller in das Weinfach einschlagenden Artikel
von der Rebe bis zum Konsum

Ganze Kellereieinrichtungen. Weinpumpen, Blasebälge,
Gummischläuche, Schlauchgeschirr, alle Arten Filtrier-
apparate (die neuesten Seitz-, Strieder- und Ifland-
Flaschenfilter), Spül-, Kork- und Kapselmaschinen, sämt-
liche Klär- u. Schönungsmittel u. alle Versandutensilien

Hauptvertrieb der Reinhefe

von Prof. Dr. Meineke u. Genossen in Wiesbaden

Niederlage der Flaschenfabrik

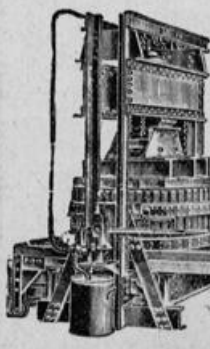
Oldenburger Glashütte A.-G. (früher Reppert in Friedrichsthal)

Carl Jacobs in Mainz

Königl. Bayer. u. Grossh. Hess. Hoflieferant

Inhaber der österr. Staatsmedaille und vieler sonstiger Auszeichnungen.

Telefon Nr. 164.



Hydraulische Pressen

mit Oberdruck.

Genietete Träger, stärkste Bauart
Niedere Anordnung der Körbe.
Bei bequemster, einfachster Be-
dienung unerreicht in Leistung.

Spindelpressen, Mühlen in allen Grössen.
Ph. Mayfarth & Co., Frankfurt a. M.

SEITZ-WERKE

Theo & Geo Seitz
KREUZNACH, Rheinland.

59 nur höchste Auszeichnungen.

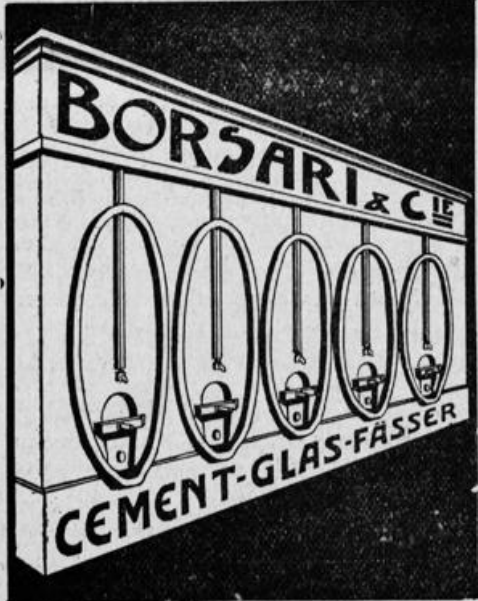
Die Seitz'sche
Flaschenspülmaschine „FRAM“
Deutsches Reichspatent
reinigt fast alle Flaschenformen innen und aussen auch
tiefbödige.

Selbsttätige Nachspülung.
Leistung bis 10 000 Fl. am Tage.

Glänzende Anerkennungsschreiben erster Häuser.
Elektromotor, Maschinen- oder (Wasser-) Turbinen Antrieb.
Zweiggeschäfte in Wien, Mailand, London. — Lager in Berlin, Paris, Buenos-Aires, Melbourne, New-York.



Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.



**ZOLLIKON
ZÜRICH**
(Schweiz).

Zur Aufhe-
wahrung von
Wein und
Spirituosen.

Technische Be-
suche, Preislisten
und illustrierter
Katalog kosten-
los.

BORSARI & CO.
CEMENT-GLAS-FÄSSE

ungefähr 3 500 000 Hektoliter im Betrieb.

Wein- und Likör-Etiketten

Liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Johannes A. Petersen & Co.
Importeure :: HAMBURG

In eigenen Zollverschlusslagern
ständig bedeutende Vorräte in

Original Douro-Port
Original Insel-Madeira
Spanisch-Malaga
Bordeaux-Burgunder
Wermuth-Weine
Tarragona
Sherry

**Gratis-
Proben**
franko

Samos- u. Muscatweine
Blutrote und goldgelbe Dessertweine
mit Medicinal-Analyse

von den billigsten Preislagen an in
— vorzüglichsten Qualitäten —

Spezialität: Douro-Portweine.