



Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Eltvile** im Rheingau, Schwalbacherstraße 7.

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 vorrätige Einlösung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



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

Nr. 9.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 1. März 1908.

VI. Jahrg.

* Einiges über die Östreicher Rebe.

Die älteste Geschichte über den deutschen Weinbau berichtet sehr wenig von den zu dieser Zeit angepflanzten Rebsorten. Es ist wohl anzunehmen, daß im Laufe der Jahrhunderte zu öfteren damit gewechselt wurde. Es ist dies um so wahrscheinlicher, als der Weinstock seit den ältesten Zeiten nicht auf dem natürlichen Wege durch Samen, sondern auf künstliche Weise durch Steckholz vermehrt und neu herangezogen wurde. So wird jede Sorte schließlich alterstümlich, da bei der Steckholzvermehrung keine eigentliche Auffrischung des Saftes stattfindet. Gleichwohl muß man doch darauf bedacht gewesen sein, auf einen dankbaren Saft zu halten. Das Kloster Prüm in der Eifel hatte für seinen ausgedehnten Weinbau einen Propfmeister, welchem es oblag, die Reben alljährlich zu revidieren und dafür zu sorgen, daß undankbare Stöcke entfernt wurden. Dies zeigt von einem sehr hochstehenden rationell betriebenen Weinbau.

Allgemein scheint gemischter Saft gepflegt worden zu sein, bis das Bestreben erwachte, edlere Weine zu bauen. Dazu konnten sich nur die besten Rebsorten eignen und mit dem Qualitätsbau fand dann auch der reine Saft irgend einer Edelrebe mehr Anwendung. Als Qualitätstrauben galten im 18. Jahrhundert der Rulander und Orleans. Als Trauben für weniger gute Lagen wurden die Kleinberger und die Pranger gepflanzt.

Ein Wechsel der Sorten vollzieht sich nur langsam, hat aber im Laufe des vergangenen Jahrhunderts doch stattgefunden. Die ältesten Winzer der jetzigen Generation können sich wohl noch erinnern, Weinberge mit reinem Rulandersaß gesehen zu haben, wie sich auch bei Rüdesheim die alte Orleansrebe bis in die letzte Zeit, wenn auch nur sehr vereinzelt, gehalten hat. An ihre Stelle sind die Rieslingreben gekommen, eine Sorte, welche am Rhein entstanden sein soll und deren Wein dem rheingauer Weinbau zu neuem Ruf und Ehren verholfen hat. Aber auch die Kleinberger

und die Pranger sind aus unseren Weinbergen verschwunden und nur einzelne zerstreute Stöcke finden sich hier und da noch vor. An ihre Stelle ist eine andere Traubenart getreten, der Östreicher, welche während des letzten Jahrhunderts die weitgehendste Verbreitung gefunden hat.

Man weiß nicht wer sie gezüchtet oder zuerst aufgefunden hat. Sie soll aus Oesterreich stammen. Ihr Sondernamen, Sylvaner, läßt vermuten, daß dieselbe im oder am Walde gefunden wurde. Wie dem aber auch sei, durch ihre mancherlei guten Eigenschaften hat sie sich in fast allen deutschen Weinbaugenden ein Heimatsrecht erworben.

Am Rhein soll sie zuerst während des vorigen Jahrhunderts gepflanzt worden sein. Hier wurde ihre Fruchtbarkeit bald sprichwörtlich. Kleinberger, so sagte man, geben alle zehn Jahre einen Rodlein, aber der Östreicher alle Jahre ein Rodlein und jedes dritte Jahr noch einen Rod dazu. Brav Östreicher giebt brav Wein und so konnte es gar nicht lange dauern, bis der Kleinberger gänzlich verdrängt war.

Bei dieser sprichwörtlichen Fruchtbarkeit ist der Wein aber doch von guter Art und viel besserer Qualität als dieser mancher anderen Sorte, welche für den Massenbau gezogen werden, z. B. Heunisch oder Müllerrebe und andere. Die Östreicher Traube gehört immer noch unter die Qualitätstrauben, wenn ihr Wein auch nicht die großen Charaktereigenschaften des Riesling oder Orleans erreicht. Obwohl die Traube sehr zuckerreich, bleibt der Wein etwas weich, es fehlt ihm die charakteristische Säure, er erreicht meist im dritten Jahre den besten Grad seiner Entwicklung und geht dann ziemlich schnell zurück. Er hat kein besonderes Buket, zeichnet sich aber durch Süße, Milde und vor allem durch eine große Harmonie der Stoffe aus. Durch seinen großen Gehalt an Extraktstoffen erscheint er, besonders wenn die Trauben gut gereift waren, immer rund und vollschmeckend. Im badischen Unterland, in der Pfalz, in Hessen und auch im Rheingau wird er nicht selten zu Flaschenweinen ausgebaut, zumeist aber wird er zum Verschnitt der härteren Ries-

lingweine verwendet, welche beide Weine sich in ihren Eigenschaften auf das beste ergänzen.

Die Destrreicher Traube reift um 14 Tage bis 3 Wochen früher als der Riesling, weshalb dieselbe noch auf den Höhen und in den Seitenlagen mit Vorteil gepflanzt wird. Für tiefe Lagen, wo der Boden feucht und im Herbst die Nebel allzulange liegen, eignet sie sich nicht besonders, da gehen die Trauben zu leicht in Rohfäule über; das Holz kommt nur zu mangelhafter Reife und erfriert im Winter um so leichter. Recht weite Pflanzung, daß Licht und Luft seinen Zutritt bis zum Boden haben, wirkt diesen Uebeln etwas entgegen. Dagegen ist aber der Destrreicher für die Höhenlagen wie geschaffen, hier ist er diesen Gefahren weniger ausgesetzt, die Trauben können bis zur vollen Nachreife hängen bleiben und das Holz erlangt in der trockenen Bergluft noch immer ein so gute Reife, daß es normalen Winterfrösten, welche ja auf der Höhe weniger intensiv sind, recht gut widerstehen kann.

An den Boden selbst stellt der Destrreicher wenig Ansprüche, er gedeiht auf allen Bodenarten und verlangt nur das eine: genügende Nahrung. Sehr geeignet ist er für Neuland in Urboden. Als solcher bedeckt er jetzt die Höhenlagen des Rheingaus, wo die Haide und der Wald dem Weinbau weichen mußten. Hier hat die Destrreicher Rebe ob ihrer Dankbarkeit die Existenz manchen Kleinwinzers begründet und das Bestehen manch kleineren Weingutes neu gesichert.

Der Destrreicher treibt etwas später aus als der Riesling, weshalb er auch etwas mehr gegen die Mairfröste geschützt ist. Die Blütenstände sind kleiner und unscheinbarer als die des Rieslings, sie werden von dem Heumurm weniger gern aufgesucht. Sie ist somit viel sicherer im Ertrag und es ist wunderbar, wie sich aus den unscheinbaren Gescheinen so vollkommene Trauben entwickeln.

Der Schnitt muß dem Charakter des Stodes angepaßt werden und darin ist er empfindlich. Der Stod gehört nicht zu den starkwüchsigen Sorten. Er überwindet wohl während der ersten Jahre einen langen Bogrebenschnitt, aber er entkräftet sich bald und wenn er nicht mehr im Stande ist einigermaßen kräftige Ruten zu treiben, ist es auch mit der Fruchtbarkeit zu Ende. Weite Pflanzung, etwas kurzer Schnitt und reichliche Düngung, dies sind die Grundregeln wonach ein Destrreicher Weinstock zu behandeln ist.

Im Rheingau wird der Destrreicher ganz wie der Riesling erzogen und Dank des kräftigen Bodens erträgt er diese Erziehung auch. An vielen anderen Orten ist er für die Bogrebe nicht geeignet, es werden nur Knoten und Zapfen geschnitten. Wo mit den Destrreichern ungünstige Erfahrung gemacht wurde, ist meist die unrichtige Behandlung daran schuld. Besondere Aufmerksamkeit ist notwendig beim Auspfücken im Sommer. Der Wurzelstock neigt sehr zur Bildung von Neutrieben, welche entfernt werden müssen.

Besser als die Pfahlerziehung ist für den Destrreicher die Drahterziehung. Weil das Holz etwas spät reift, muß es frei auseinander geheset werden, ein Umstand, durch welchen selbst in Drahtanlagen noch viel gesündigt wird.

Wie ein jedes andere Gewächs, hat auch die Destrreicher Rebe Neigung auszuarten. Man muß deshalb derselben nach Möglichkeit vorbeugen.

Als die edelsten Stöcke gelten diese, deren Traubenbeeren mit zunehmender Reife bunt gesprenkelt erscheinen, im Gegensatz zu solchen, welche ihre grüne Farbe bis zum Uebergang zur Fäule behalten. Von diesen edelsten Stöcken darf nur Sekholz genommen werden, es muß uns viel daran liegen, diese dankbare Rebenforte so lange als möglich echt und fruchtbar zu erhalten.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 28. Febr. Der Winter hat nun alles gebracht, was von einem rechten Winter zu erwarten war. Reichlich Schnee, anhaltende Kälte und zu seinem Ausgang viel Regen. Dunkel und trübe war der Februar von Anfang bis zu Ende; er brachte starke Stürme und auch mehrere Wintergewitter. Sein Toben soll aber ein gutes Zeichen für das Jahr sein, und wenn die alte Bauernregel recht behält, wollen wir die jetzigen Wetterlaunen gern ertragen. In den Weinbergen konnte während der letzten Woche nur wenig gearbeitet werden, und es ist auch besser, wenn die Weinberge bei dieser Kälte nicht betreten werden. Der Boden wird unnützer Weise festgetreten und die Arbeiten werden bei eintretendem trocknern Wetter doch bald nachgeholt. Das Einkaufsgeschäft bleibt nach wie vor ruhig. Es ist während des ganzen Monats kein Verkauf bekannt geworden. Zu verwundern ist dies gerade nicht. Die Vorräte sind nur gering, die älteren Sachen sind rar geworden. Die neuen Weine werden von Seiten des Handels immer noch etwas mit Mißtrauen betrachtet und man möchte sich jetzt noch nicht auf die höheren Forderungen einlassen. Inzwischen arten sich aber die Weine recht gut und in Produzentenkreisen sieht man den Frühjahrserwartungen mit etwas zuversichtlicherer Hoffnung entgegen.

Aus Rheinhessen.

⊙ Aus Rheinhessen, 28. Febr. Die Arbeiten in den Weinbergen, welche lange Zeit geruht hatten, konnten in der letzten Zeit wieder im vollen Maße aufgenommen werden. Die bis Ende Dezember zur Beforgung der nötigen Winterarbeiten recht günstig gebliebene Witterung wurde fleißig ausgenutzt. In diesem Jahre wurde viel Dünger in die Weinberge eingebracht. Auch wurden mehr Neuanlagen als in den Vorjahren angelegt. Andererseits werden aber auch viele Weinberge, dort wo sie unbrauchbar und unrentabel sind, ausgehauen. Bei den Neuanlagen kommen nur hauptsächlich bessere Sorten Reben zur Verwendung. Die Weinbergpreise, welche seit einigen Jahren recht niedere waren, sind nunmehr wieder zu einer rentablen Höhe gestiegen. Dies dürfte dafür sprechen, daß die letzten beiden Jahre dem Winzer wieder Verdienst gebracht haben. Bei dem augenblicklich stattfindenden Rebschnitt hält der Winzer vor allem nach den Rebschädlingen Umschau. Findet er solche, so werden sie sofort unschädlich gemacht. Was den Weinbau anbelangt, so haben sich die neuen Weine recht gut entwickelt. Die Weinpreise sind erfreulicher Weise stark gestiegen. Die hohen Preise haben zwar die Nachfrage nach dem neuen Weine in der letzten Zeit etwas zurückgedrängt, trotzdem zeigen die Eigener, welche noch große Vorräte haben, keine Verkaufslust. Man ist der Ansicht, daß die Preise im Frühjahr noch weiter steigen werden.

Von der Nahe.

* Bingerbrück, 26. Febr. Die Weinberge haben die Winterkälte glücklich überstanden. Das Holz ist schön ausgereift und die Augen der Reben sind sehr gesund. In diesem Winter zeigt sich wieder, welchen Vorteil uns das Bespritzen und Beschwefeln der Weinstöcke im letzten Jahre gebracht hat. Denn an diesen Stöcken sind die tragbaren Reben stark und gut ausgereift, während an den nicht bespritzten und beschwefelten Stöcken kurzes und schlechtes Holz zu finden ist, sodaß man die nötigen Knoten- und Bogreben selten findet. — Mit dem ersten Abtich des 1907er ist man bereits zu Ende. In den letzten Tagen hat sich das Geschäft

etwas gehoben und die Nachfrage nach dem 1907er, 1906er und 1905er ist sehr belebt. Es sind verschiedene Abschlüsse zu Stande gekommen und wurden im Guldenbachtale für 1907er 630—700 Mk. und 1906er 680—700 Mk. sowie 1905er 550—650 Mk. pro Stück bezahlt. In den Orten Saubenheim und Brezenheim wurden für 1906er 740—800 Mk., in Rümmlsheim für 1906er 600—670 Mk., in Münster bei Bingerbrück und in Bingerbrück für 1906er 800—900 Mk. pro Stück (1200 Liter) bezahlt.

* Bingerbrück, 26. Febr. Ueber den Stand der Weinberge lauten die Berichte aus den verschiedensten Weinbezirken der Nahe und ihrer Nebentäler günstig. Frostschaaden ist trotz der langen Kälteperiode nur ganz vereinzelt zu verzeichnen. Das Holz ist in bestem Zustande, sodaß der Nahevinzer mit guten Hoffnungen dem Frühjahr entgegenzusehen darf. Der Weinhandel hat infolge des gelinden Wetters besonders günstig sich im Fernversandt gestaltet. Der Verkauf des 1907er im größeren Quantum vom Winzer an den Weinhändler hat ebenso lebhaft eingesetzt. Der Jahrgang hat sich über Erwarten gut entwickelt. Dieser Umstand und der Mangel an Weinen überhaupt bewirkten eine hohe Preisbildung. Von den gemachten Abschlüssen werden bekannt: Bingerbrücker Mk. 600—670, Langenlonsheimer Mk. 380 bis 670, Münsterer Mk. 700, Schweppenhäuser Mk. 500 bis 560, Windesheimer Mk. 570—610, Kreuznacher Mk. 700 bis 1000, Rorheimer Mk. 600—750, Rorheimer Mk. 650 bis 800.

Von der Mosel.

⊙ Von der Mosel, 26. Febr. Die Güterpreise in diesem Jahre stehen schlecht, man hatte gehofft, daß infolge des letzten Herbstes, der doch manchem Winzer eine befriedigende Einnahme gebracht hat, die Preise für Ländereien sich etwas heben würden. Die Kauflust ist jedoch nach wie vor sehr gering. Weinberge gingen zu Preisen in andere Hände über, welche die aufstehenden Pfähle nicht decken. Die Nachfrage nach 1907er ist lebhaft.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Pfalz, 26. Febr. Das Weingeschäft bewegte sich in den letzten acht Tagen ebenfalls in belebten Bahnen und war die Nachfrage nach Weinen mittlerer Preislage eine recht rege. Mit der Abnahme der Quantitäten werden die Fuderpreise steigend und kann man an der Oberhaardt unter Mk. 440—450 und an der Unterhaardt unter Mk. 450—500 das Fuder kaum mehr ankommen. Vorgenannte Preise werden in Rhodt, Hainfeld, Frankweiler und Edesheim, bezw. Affelheim, Dirmstein, Biffersheim und Saufenheim für 1907er Weine erzielt. An der Mittelhaardt gingen Wachenheimer, Königsbacher, Mußbacher und Neustadter 1907er zu Mk. 575—720 und 1905er zu Mk. 675—800 die 1000 Liter in andere Hände über. Ein Pöschchen Forster 1904er notierte Mk. 975. Dürkheimer und Friedelsheimer 1905er und 1907er Weine wechselten zu Mk. 600—810 und Rotweine dieser Jahrgänge zu Mk. 435—450 pro Fuder ihre seitherigen Besitzer.

⊙ Aus der Rheinpfalz, 26. Febr. Bei dem nun überall vorzunehmenden Rebschnitt bemerkt man einen großen Unterschied in der Qualität des Holzes. Weinberge, welche rechtzeitig gespritzt und gut geschwefelt wurden, zeigen ein gutes Holz. Am schönsten und kräftigsten stehen jedoch die Rieslinge und Portugieserreben. Infolge der guten Beschaffenheit können in diesem Jahre besonders viele Ableger gemacht werden, auch wurden im letzten Winter ziemlich viele Weinberge neu angelegt. Der Weinhandel kann seinen Bedarf an kleineren und mittleren Weinen nur mit Mühe decken. Die 1907er Weine, soweit sie noch vorhanden sind, werden festgehalten und vor allem hoch in Tage gestellt. Die neuen Weine haben sich sehr zu ihrem Vorteil entwickelt. Die Ar-

beiten in den Weinbergen können bei dem günstigen Wetter einen recht guten Verlauf nehmen.

Verschiedenes.

⊙ Deßlich, 28. Febr. Die gestrige Immobilien-Versteigerung des Herrn Philipp Schweikart hatte kein besonders günstiges Resultat. Während ein Teil des Gutes zu normalen Preisen zugeschlagen wurde, blieb der andere Teil weit hinter diesen Geboten zurück. Es wurden bezahlt für Weinberge 18—25 Mk. per Aute; für eine Wust 11 Mk.; für Ader 7,50 bis 25 Mk. per Aute. 4 Parzellen (Wusten) blieben ohne Gebot. Das Haus erhielt zu dem gebotenen Preise von 3500 Mk. den Zuschlag nicht.

* Vom neuen Weingesetz. Aus Berlin geht der „D. Wtg.“ von gutinformierter Seite folgende Meldung zu: „Der Weingesetzentwurf, wie er nach der zweiten Bearbeitung aus dem Reichsamt des Innern hervorging, hat von verschiedenen Einzelstaatsregierungen eine Reihe prinzipieller Beanstandungen gefunden. Infolge dessen wird der Entwurf zur Zeit einer nochmaligen Umarbeitung unterzogen. Insbesondere soll die Etikettenvorschrift (§ 7 des zweiten Entwurfs) und die räumliche Beschränkung der Zuckung eine geänderte bezw. präzisere Fassung erhalten.“

* Aus Rheinhessen, 28. Febr. Bemerkenswert sind die letztjährigen größeren Erträge der großherzoglichen Weinbaudomänen, bei denen insbesondere infolge der Bewirtschaftung der Jung- und Wästenfelder die Einnahmen bislang wesentlich hinter den Ausgaben zurückblieben. Die im letzten Jahre verrechneten Einnahmen von Mk. 171,977 jedoch bringen den sich im ganzen nicht mehr wesentlich verändernden Ausgaben von Mk. 134,511 gegenüber erstmals einen Ueberschuß von Mk. 37,466, gegen ein Defizit von Mk. 43,423 im Jahre vorher. Für die Folge darf wohl überhaupt mit günstigeren Abschlüssen gerechnet werden, wenn auch der Jahreserwachs nicht immer so reiche Geldeinnahmen abwerfen wird wie die im abgeschlossenen Etatsjahre zur Verwertung gekommene vorzügliche Kreszenz des Jahres 1904.

* Aus der Rheinpfalz, 25. Febr. Die Kgl. Regierung hat über die wirtschaftliche Lage der pfälzischen Winzer Erhebungen anstellen lassen. Nach der den Bürgermeistern zugegangenen Mitteilung der Kgl. Regierung der Pfalz haben diese Erhebungen ergeben, daß die Folgen der Mißernte des Jahres 1906, wenn auch noch nicht vollständig überwunden, so doch durch die zufriedenstellende Ernte des Jahres 1907 einigermaßen ausgeglichen worden sind, so daß von einem eigentlichen Notstande, der ein unmittelbares Eingreifen der Staatsregierung notwendig machen würde, nicht gesprochen werden könne. Insofern etwa zur Verhütung des wirtschaftlichen Niedergangs einzelner Winzer die Gewährung von Hilfsdarlehen aus schenkungsweise Zuwendungen veranlaßt sein sollte, werde die Regierung in der Lage sein, aus den ihr zur Verfügung stehenden Fonds die erforderliche Hilfe zu leisten. Dagegen erscheine es angebracht, der Bekämpfung der Rebschädlinge, der Belehrung der weinbaureisenden Bevölkerung, sowie der Bildung von Winzergenossenschaften auch in Zukunft die größte Aufmerksamkeit zuzuwenden. Die hierfür vorgeschlagenen Wege seien geeignet für die vorstehenden Zwecke. Das Kgl. Staatsministerium habe sich deshalb bereit erklärt, auch für das Jahr 1908 aus Zentralfonds Mittel zur Anschaffung von Rebsprizen, Sprigmaterial und dergleichen, dann zur Abhaltung von Lehrkursen und Vorträgen an der Wein-, Obst- und Gartenbauschule, sowie zur sonstigen Unterweisung und Belehrung der Winzerbevölkerung zur Verfügung zu stellen, sowie die Errichtung von Winzergenossenschaften durch Zuschüsse und niedrig verzinsliche Vorschüsse zu fördern. Nach der Statistik der Weinernte werden die letztjährigen Erträge in quantitativer und qualitativer Hinsicht als gut bezeichnet, dabei stellten

sich die Preise allgemein hoch. Es wurden im Jahre 1907 in der Pfalz auf einer Fläche von 15 598 Hektar 615 069 Hektoliter Wein geerntet. Der Wert wird auf 27 860 000 Mark angegeben. Das vorletzte Jahr bedeutete für die Pfalz ein Fehljahr. Es wurden 1906 auf 15 572 Hektar Weinbergsland nur 195 502 Hektoliter Wein im Werte von 6 910 000 Mark geerntet.

* Zur Festsetzung der Schaumweinpreise. Der „Verband der Fabrikanten von Markenartikeln“ in Berlin schreibt uns, daß weitere Firmen aus der Schaumwein-Branche dem Verband beigetreten sind, und daß demselben die folgenden Schaumwein-Firmen angehören:

Burgess u. Co., Hochheim.
 Deinhard u. Co., Koblenz.
 Deutz u. Geldermann, Hagenau und Ay (Champ.)
 Henry Edel u. Co., Eprenay und Montigny.
 Georg Geiling u. Co., Reims und Bacharach.
 Henckell u. Co., Mainz.
 Gebr. Hoehl, Geisenheim.
 Kloss u. Förster, Freiburg a. Nstrut.
 Chr. Adt. Kupperberg u. Cie., Mainz.
 G. H. Mumm u. Co., Reims.
 Mercier u. Co., Eprenay.
 Math. Müller, Eltville.
 Michael Oppmann, Würzburg.
 Champ.-Kellerei Schloß Baur, Heinrich Graeger.
 F. A. Siligsmüller, Würzburg.
 Söhllein u. Co., Schierstein.
 C. H. Schults, G. m. b. H., Rüdesheim.

In einer am 11. Januar 1908 stattgehabten Versammlung der dem Verband für Markenschutz angehörenden Schaumwein-Firmen hat sich die Mehrheit derselben entschlossen aus der Abteilung B., welche die Einräumung von Rabatten bis zum Höchstbetrage von 5 Prozent bedingungsweise gewährt, in die Abteilung A. überzutreten, welche folgende Bedingungen enthält: Jede Ermäßigung des festgesetzten Mindestpreises durch Rabatt, Rabattmarken, Skonto, Kassenschecks oder sonstige Vergünstigungen irgend welcher Art auf Markenartikel ist unzulässig. Eine Ermäßigung in irgend einer Form wird als Preisschleuderei verfolgt. Derjenige Händler, der den festgesetzten Mindestpreis für einen Markenartikel auch nur eines Mitglieds nicht einhält und Vergünstigungen in irgend welcher Form gewährt, wird vom Bezuge sämtlicher Ware sämtlicher Mitglieder ausgeschlossen.

* Der Handel mit Champagnerwein. Die letzte Ernte war in den einzelnen Weinbergen der Champagne recht verschieden. Die frühreifen Trauben und diejenigen Trauben, die vor den Regenfällen eingebracht wurden, haben einen guten Ertrag geliefert, dagegen war dies nicht der Fall bei den spätreifen und den während der ständigen Regenfälle in der Erntezeit abgenommenen Trauben. Die Verluste infolge Fäule waren recht bedeutend. Die Qualität, die infolge des günstigen Sommers eine gute zu werden versprach, war nur eine mittelmäßige. Die Abfüllungen auf Flaschen werden daher im Jahre 1908 nicht sehr bedeutend sein. Der starke Vorrat an allen Flaschenweinen in der Champagne wird infolge dessen etwas abnehmen. Durch die geringeren Abfüllungen wird natürlich auch die Flaschenindustrie Einbuße erleiden, und die Geschäfte der Korben- und Zuckerindustrie werden sich nicht so günstig gestalten, wie in den beiden Vorjahren 1906 und 1907. Die meisten Gewächse, die für den großen Handel in Frage kommen, haben während der Ernte Käufer gefunden. Die gezahlten Preise waren im wesentlichen dieselben wie im Jahre 1906. Die allgemeine Lage des Handels mit Champagnerwein war im zweiten Halbjahr 1907 nicht so zufriedenstellend wie in demselben Zeitraum 1906. Der Import von Champagnerwein nach

Großbritannien war im verflossenen Jahr geringer als im Jahre 1906. Nach den Zolleinnahmen stellte sich der Verbrauch 1907 in diesem Lande auf 938 558 Gallonen, das sind 5 631 348 Flaschen, was gegen das vorhergehende Jahr eine Abnahme des Konsums um 82 085 Gallonen, oder 492 510 Flaschen bedeutet. Dieser Rückgang dürfte nach Ansicht der Handelskammer in Reims mit der allgemeinen Handelslage in Großbritannien zusammenhängen, wo, wie auch in allen anderen Ländern, die Luxusartikel eine Krise haben durchmachen müssen. In den Vereinigten Staaten ist die Geschäftslage infolge der dortigen Krise noch weniger gut. Voraussichtlich werden noch verschiedene Monate vergehen, bis die Marktlage für Luxusartikel dort wieder zufriedenstellend sein wird. Man hofft, daß eine Steigerung des Absatzes nach der Union durch das kürzlich mit diesem Lande abgeschlossene Abkommen eintreten wird. Nach diesem Abkommen genießen nämlich vom 1. Februar ds. Js. die französischen Schaumweine bei der Einfuhr in die Vereinigten Staaten dieselben ermäßigten Zollsätze wie die deutschen Schaumweine. Auf dem Markt in Belgien, Deutschland und auf dem übrigen Kontinent haben sich keine bedeutenden Veränderungen in der Marktlage gezeigt. („Le Moniteur Vinicole“.)

Gericthliches.

* Neu wieder, 24. Januar. (Weinprozeß Zimmermann.) Vor der hiesigen Strafkammer begann heute hier ein großer Weinprozeß und zwar gegen den Weinhändler Zimmermann aus Oberhammerstein. Zu dem Prozeß waren im ganzen etwa dreißig Zeugen und je acht Sachverständige von der Staatsanwaltschaft und dem Angeklagten geladen. Zimmermann war angeklagt durch fortgesetzte Handlungen Wein durch Zusatz von Zuckerwasser, Alkohol und Süßwein überstreckt und übermäßig vermehrt zu haben. Diesen Wein habe er dann in den Handel gebracht. Bei einer Kellerrevision welche am 24. Januar durch den Kellerkontrollleur Stumpf-Scheuren, welcher als Zeuge und Sachverständiger geladen war, vorgenommen wurde, sind dem Angeklagten 62 Fuder Falschwein und zwei Nummern Flaschenwein beschlagnahmt worden. Auf eine Anfrage des Kontrollleure, wieviel Fuder Zimmermann im letzten Jahre gelegt habe, teilte dieser mit, daß er 240 Zentner weiße und etwa 40 Zentner rote Trauben gefestert habe. Der Angeklagte erklärte hierauf, daß er sich keiner Schuld bewußt fühle. Er behauptete ferner die Traubenmengen, die er dem Kontrollleur angegeben habe, seien die Trauben, welche er gekauft habe, dazu kämen aber noch die Trauben, welche aus seinem eigenen Wachstum stammen würden. In Wirklichkeit felderte er selbstverständlicher mehr. Er habe auch noch etwa 80—90 Zentner weiße und etwa 15 Zentner rote Trauben gefestert, welche eigenes Wachstum seien. Auf die Frage des Vorsitzenden, womit sich eigentlich der Angeklagte die Beschlagnahme erkläre, teilte dieser mit, daß er die Weine nach der Qualität des Mostes gezuckert habe, indem er auf jedes Fuder (800—1000 Liter) ungefähr 150—200 Liter Zuckerlösung gebracht habe. Dies wären also fünfzehn bis zwanzig Prozent. Für den Handel habe er niemals Tresterwein gemacht, sondern nur für Hausstrunk. Die Tresteren habe er an die Käufer Bähr-Rheinbrohl und Dillmann-Hönnungen vergeben, welche aus denselben Schnaps gebrannt hätten. Er habe jährlich ungefähr zwei bis drei Fuder Hausstrunk, also Tresterwein bereitet, welche von sieben Personen getrunken worden seien. Demnach würden auf jede Person 400 Liter gerechnet. Der Trestergeschmack käme durch langes Stehen des Mostes und wäre eventl. dadurch zu erklären, daß in den letzten Jahren in besonders starkem Maße die Rebkrankheiten aufgetreten seien, welche immerhin auch einen Einfluß auf das Werden des Weines ausgeübt hätten resp. auszuüben imstande seien. Die beschlagnahmten Weine

entstammten den Jahrgängen 1903, 1904, 1905 und 1906. Zimmermann behauptete, er habe die Weine nicht als „Naturweine“, sondern als reine Weine in den Handel gebracht. Es wurde hierauf zur Zeugenvernehmung geschritten. Als erster Zeuge wurde der Bürgermeister Emil Goertz-Neuwied vernommen. Er schilderte den Vorgang der Beschlagnahme der Fässer, worauf die Bücher gleichfalls mit Beschlagnahme worden seien. Der Sachverständige Dr. Fresenius-Wiesbaden teilte mit, es sei in ihm der Verdacht wach geworden, als ob die Proben, welche dem Gerichtschemiker Widera-Koblenz unterbreitet worden seien, nicht dieselben gewesen wären, wie die feinen. Der Verteidiger des Angeklagten, Rechtsanwalt Fündt-Wiesbaden, beantragte dann den Sachverständigen Stumpf nicht zu vernehmen, da er sich partiell gezeigt habe. Im Jahre 1905 hätte er schon behauptet, der ganze Keller des Zimmermann sei gepanicht und dies wäre keineswegs der Fall gewesen. Der Staatsanwalt sprach sich dahin aus, daß keine Veranlassung vorliege, den Sachverständigen nicht zu vernehmen, da der Rechtsanwalt anscheinend wie er bestimmt glaube, von seinem Klienten falsch unterrichtet worden sei. Hierauf fand die Mittagspause statt. Beim Eintritt in die Nachmittagsitzung gab der Verteidiger die Erklärung ab, Stumpf habe bei seinem Besuch bei Zimmermann erklärt, er habe recht schöne und kräftige Weine. Dies stellte Stumpf in Abrede, er habe im Gegenteil den J. öfters gewarnt, doch habe dieser seine Warnung nie beachtet. Auch soll Stumpf dem Zimmermann geraten haben, den Weinen Sprit zuzusetzen. Dies stellte Stumpf in Abrede, ebenso erklärte Zimmermann dies nie getan zu haben. Das Gericht lehnte den Antrag, Stumpf nicht zu vernehmen, ab. Hierauf wurde der Sachverständige Stumpf vernommen. Er behauptete bei der Beanstandung könne durchaus keine Verwechslung vorgekommen sein, da die Sache viel zu sorgfältig vorgenommen worden sei. Er erklärte weiter, daß gewiß eine Möglichkeit vorliege, den Rotwein gewissermaßen zu verbessern, indem man den Kupfer des betr. Fasses löschte und dann das Faß anbohrt würde. Rotwein könne großartig mit 48 gr Extrakt auf einen Liter verbessert werden. Es liege demnach die Möglichkeit vor, daß die Weine, trotzdem die Fässer versiegelt gewesen wären, aufgebessert worden seien. Die Weine hätten überhaupt keinen ausgesprochenen Charakter gehabt. Der Verdacht, daß hier Fälschung vorliege, sei ihm als Kontrolleur sofort gekommen, als der Wein eine geradezu merkwürdige unnatürliche dunkle Farbe gezeigt hätte. Die Weine hätten geradezu gestunken und einen furchtbaren Geschmack aufgewiesen. Es sei ein mehr oder weniger starker Spritzzusatz vorhanden gewesen. St. war der Meinung, daß Moit, welcher vor der Kelterung längere Zeit steht, wohl einen etwas unnatürlichen Geschmack annehmen könne, dieser Geschmack würde sich jedoch wieder verlieren. Der schlechte Geruch der Weine wäre vielleicht wie folgt zu erklären: Im Winter hätte der Angeklagte bei einer Kälte von 7 Grad mehrere Halbtüsch, in denen sich anscheinend Hefe befunden habe, auf seinem Hofe liegen gehabt, diese sei von der Kälte beeinflusst worden und so dürfe der Geruch wohl erklärt werden. St. wollte von einer Seite erfahren haben, daß Zimmermann Weine besäße, welche ihn in der Flasche zehn Pfennige kosten würden. Ziemlich alle Weine hätten übermäßigen Zuckerzusatz aufgewiesen und wären mit Sprit in hohem Maße versetzt gewesen. Er bestritt die Aussage des J., daß er nur 150 bis 200 Liter Zuckerlösung gebraucht habe, solche Weine hätten einen ganz anderen Geschmack. Hierauf wurde Herr Dr. Koebner als Zeuge vernommen. Er sagte J. sei eines Tages zu ihm gekommen und habe ihm unterbreitet, er würde in den nächsten Tagen Proben zur Untersuchung bekommen. In diesen Proben sei nichts Unrechtes, falls der Sachverständige jedoch etwas finden sollte, möge er es verschweigen, er würde sich dafür schon erkenntlich zeigen. Der Angeklagte behauptete

den Dr. Koebner nie gekannt zu haben. Nun wurde Dr. Koebner als Sachverständiger vernommen. Er sowohl, wie auch die Sachverständigen Dr. Widera-Koblenz und Professor Fresenius-Wiesbaden gaben ihr Gutachten dahin ab, daß die meisten der Weine, von denen ihnen Proben vorgelegt hätten, überstreckt seien. Es seien entweder Tresterweine, oder sie hätten Samoszusatz und allzu hohen Spritzgehalt, der auch zugesetzt wäre. Einzelne Nummern der beauftragten Weine seien während der Untersuchung verdorben, sie hätten absolut keine Haltbarkeit gezeigt. Prof. Fresenius hält es nicht für unmöglich, daß auch Hefenweine hergestellt worden wären. Er habe jedoch die Weine in dieser Hinsicht nicht besonders untersucht. Auf eine Frage des Verteidigers ob er glaube, daß durch das lange Stehen des Mostes sich der Geschmack von diesem verändert haben könne, erklärte Prof. Fr. daß dies wohl möglich sei, aber der Beigeschmack, der entstehe, würde sich später wieder verlieren. Der Weinkommissionär Steinkamp aus Koblenz wurde nun als Zeuge vernommen. Derselbe war längere Zeit bei dem Angeklagten Einkäufer der Weine und erklärte stets Weine in der Preislage von 300—900 Mk. gekauft zu haben. Er habe auch vielfach Weine in des Angeklagten Keller probiert, die er stets für gut befunden habe. Der Sachverständige Fröbus-Wiesbaden wollte eine Zungenprobe durch die Zungensachverständigen bei den vorhandenen Proben während der Verhandlung vorgenommen haben. Dieser Antrag wurde vom Gericht abgelehnt. Um neun Uhr etwa wurde die Verhandlung heute geschlossen. Morgen Vormittag ist Fortsetzung.

○ Neuwied, 25. Febr. Weinprozeß Zimmermann. (Zweiter Tag). Die Verhandlung wurde um 9 Uhr heute Vormittag eröffnet. Als erster Zeuge wurde der Bücherrevisor Jenerakki vernommen. Er gab einen kurzen Überblick über die Bücherverhältnisse, welche von ihm dahin begutachtet wurden, daß die Bücher an und für sich in Ordnung seien. Die Führung sei jedoch insofern keine ordnungsmäßige, als verschiedene Posten z. B. der Verkauf von Zucker des Angeklagten an Traubenlieferanten nicht darin aufgeführt seien. In den letzten Jahren 1903 bis 1907 legte der Angeklagte im ganzen die selbstgefertigten und eingekauften Weine zusammen genommen 139,213 Liter ein. Er verkaufte 139,205 Liter. Das Gericht mußte darauf verzichten, bezüglich der Bücher weitere Unterlagen zu gewinnen, weil nach Aussage des Revisors ein richtiger Einblick in dieselben nicht zu gewinnen sei. Auf die Frage des Staatsanwalts ob eine Nachgärung der Weine vorgenommen werden dürfe, antwortete der Sachverständige Prof. Fresenius, daß dies bei naturreinen Weinen wohl erlaubt sei. Es kam hierauf der in der gestrigen Verhandlung besprochene Punkt über die versuchte Beeinflussung, welche der Angeklagte auf Herrn Dr. Koebner-Mannheim, früher in Wiesbaden, welcher mit der gerichtlichen Untersuchung der Weine beauftragt war, auszuüben versuchte, noch einmal zur Sprache. Der Sachverständige Steinkamp-Koblenz teilte mit, daß der Angeklagte bei dem Besuche bei Dr. Koebner kein Wort geredet habe, sondern, daß er lediglich das Wort geführt habe. Er habe den J. begleitet. Er (Zeuge) habe nicht im entferntesten daran gedacht, den Sachverständigen zu beeinflussen, sondern er habe nur darum bitten wollen, die Untersuchung möglichst zu beschleunigen, damit der Wein bald wieder frei würde. Dr. Koebner erklärte nun, daß dies wohl der Fall sein könne, er habe die Sache anders aufgefaßt. Fröbus-Wiesbaden war der Ansicht, daß es unverantwortlich von dem Angeklagten sei, daß er niemals seine Weine habe analysieren lassen. Die sei doch bei jedem Weinändler Prinzip. Dr. Koebner habe erklärt: Ja das sei eben der Fehler, die Weinändler würden in dieser Hinsicht sparen. Hierauf wurde der Briefträger Anhäuser-Oberhammerstein, der Bruder des bei dem Angeklagten bediensteten Kellermeisters vernommen. Er sagte aus, daß die seiner Zeit von ihm gemachte Aussage keinesfalls sich auf

3. bezogen habe, sondern auf seinen eigenen Bruder. Sein Bruder habe nicht die Flasche Gesein für zehn Pfennige gemacht, sondern nur als Häustrunk für sich selbst. Er könne sich nicht entsinnen, ob seine Aussage so gewesen sei, daß die betr. Person zu der er sie geäußert habe, im Zweifel hätte darüber sein können, wer gemeint sei. Der Kellermeister Anhäuser erklärte: Dem Fuder wurden etwa 200 Liter Zuckerlösung zugefügt und zwar wurde zuerst der Wein eingefüllt, hierauf die 200 Liter Zuckerlösung, worauf dann noch zwischen dem Fassstiel und dem Weine ein Gärraum von etwa 20—25 Liter geblieben wäre. Der Zeuge Küfer Alfmer-Oberhammerstein behauptete, er sei dabei gewesen, als der Kontrolleur Stumpf seiner Zeit ausgesagt habe, Zimmermanns Weine seien schöne rasierte und kernige Sachen. Stumpf behauptete hierauf seine diesbezüglichen Aussagen hätten sich nicht auf alle Weine, sondern nur auf einen Teil der Fässer bezogen. Als Zeugen, welche von dem Angeklagten geladen waren, wurden hierauf 12 Wirte vernommen, welche aussagten, daß sie stets mit den Weinen zufrieden gewesen wären und zum großen Teil schon Jahre lang ihren Bedarf bei Zimmermann decken würden. Hierauf wurden die Sachverständigen Arras-Mainz, Fröbus-Wiesbaden, Haag-Andernach, Hoffmann-Kreuznach und Steinfamp-Koblenz vernommen. Die meisten dieser Sachverständigen waren der Ansicht, daß die Weine in der Gegend von Hammerstein überhaupt einen eigenartigen Geschmack hätten. Fröbus-Wiesbaden war der Ansicht, daß selbstverständlich auch gute Weine in Hammerstein wachsen würden, aber er war der Meinung, daß die Weine größtenteils gerade in den letzten Jahren einen eigenartigen Geschmack aufgewiesen hätten. Es wäre dies durch das lange Stehen der Weine, wodurch solche eine rote Farbe angenommen hätten, zu erklären, andererseits aber auch durch die letzten schlechten Jahre, welche viel Pilzkrankheiten gebracht hätten. Der Sachverständige Hoffmann-Kreuznach führte aus: Als er zum ersten Male die Hammersteiner Weine probiert habe, habe er geglaubt, es seien Tresterweine, als ihm jedoch von verschiedenen Weinhändlern gesagt wurde, dies liege in der Natur des Weines, maß Sachverständiger diese Ursache dem Charakter der Weine bei. Er erklärte sich betreffend des schlechten Geschmacks weiter dahin, daß nach seiner Ansicht möglich wäre, daß die Trauben, dadurch daß sie zu lange auf der Maische gestanden hätten, einen bestimmten eigenartigen Geschmack angenommen hätten. Dieser Geschmack könnte in einem Tage entstanden sein und würde sich erst wieder nach einigen Jahren verlieren. Der Staatsanwalt erklärte hierauf, daß jedenfalls die Hammersteiner Weine nach der heutigen Verhandlung, dadurch daß solche Meinungen herrschen würden, nicht mehr in so großem Maße wie früher getrunken würden, durch solche Aeußerungen würde eben der Ruf der Weine untergraben. Im allgemeinen stimmten die Aussagen der von dem Angeklagten geladenen Sachverständigen überein. Hierauf wurde die Zeugenvernehmung geschlossen. Die Punkte Spritzzusatz und Samosverwendung wurden nach dem Gutachten der Chemiker fallen gelassen. Auf der Anklage standen nur noch die Punkte Tresterwein und Ueberstreckung. Es folgte die Mittagspause. Um 3 Uhr nachmittags begann das Plädoyer des Staatsanwalts. Er führte etwa folgendes aus: Aus der ganzen Verhandlung habe sich nichts ergeben, was irgendwie die Anklage ändern könne. Nach der Aussage des Herrn Fröbus, die Weine können ihren Geschmack von Januar bis Mai ändern und zwar durch die Gärung, welche bei dem warmen Wetter eintreten würde, hätte er zu erklären, daß bereits vor der Gärung im Januar die Proben gezogen worden seien. Dieser Punkt sei also hinfällig. Er sei der Ansicht, der Angeklagte habe sich Mühe gegeben, den Ruf des Kontrolleurs Stumpf zu untergraben. Die ganzen Gutachten seien nur provisorische Gutachten. Er erwähnte, daß das Weingefetz dazu da wäre, damit die darin sich befindlichen

Festlegungen befolgt würden. Der Tresterwein-Geschmack wäre von Tresterwein-Berschnitt her. Nach Ansicht des Herrn Prof. Fresenius seien die Weine entweder Tresterweine oder sie seien überstreckt und würden daher unter § 3 Absatz 2 des Weingefetzes fallen. Der Staatsanwalt beantragte 2 Monate Gefängnis und 1000 Mark Geldstrafe. Es sprach nun der Verteidiger Blindt-Wiesbaden. Er war der Ansicht, daß eine allzu große Ueberstreckung nicht vorliege. Auch könne eine Täuschung nicht nachgewiesen werden, da doch die Käufer der Weine solche für gut befunden hätten. Der Verteidiger bat daher um Freispruch oder wenigstens von einer Gefängnisstrafe abzusehen. Das Gericht zog sich hierauf zur Beratung zurück. Das Gericht hat beschlossen, daß der Angeklagte gegen das Weingefetz wie auch gegen das Nahrungsmittelgesetz verstoßen habe, was aus den Aussagen des Angeklagten wie auch der Sachverständigen hervorginge. Es lägen eine ganze Anzahl triftiger und schwerer Beweisgründe vor. Eine Tresterweinbereitung liege nicht vor. Die Anklage stütze sich demnach nur auf Ueberstreckung. Das Gericht verurteilte den Angeklagten wegen Vergehens gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes und den § 3 Absatz 2 und § 13 Absatz 1 des Weingefetzes zu 1000 Mark Geldstrafe. Ungefähr 13,000 Liter Wein werden eingezogen.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

× Mainz, 22. Febr. Den kommenden Weinversteigerungen dieses Frühjahrtes sehen wir mit geteilten Gefühlen entgegen. Die hervorragenden Jahrgänge 1905 und 1904 sind größtenteils aus diesen Veranstaltungen verschwunden und Konsument und Käufer sehen sich mehr oder weniger auf die Jahrgänge 1906 und 1907 hingewiesen. Beide müssen eben im großen und ganzen in ihren Ansprüchen an die Qualität der Weine bescheidener werden. Eine der ersten Weinversteigerungen dieses Frühjahrtes in unserem Bezirke ist die der Kommerzrentat A. Avenarius'schen Gutsverwaltung, die sich allerdings noch ein erkleckliches Bößchen der guten Jahrgänge zurückgehalten hat. Auf 10 Nummern 1906er Weißweine folgen 16 Nummern 1905er und 14 Nummern 1904er durchweg reife und Auerkennung fordernde Produkte. Ganz hervorragende Sachen bringt die Rotweinversteigerung derselben Verwaltung. Unter den 50 Nummern Rotwein treten nur 15 Nummern 1906er und 35 Nummern 1904er und 1905er auf. Bei dem bewährten Ruf der genannten Kellerverwaltung verspricht die am 18. März stattfindende Versteigerung eine höchst anziehende und erfolgreiche Veranstaltung zu werden. Tage der 1906er Weißweine: 620—680—800 M. für das Stück und 420—450 M. für das Halbstück; die der 1905er: 630—670—720—750 M. das Stück, für 6 Halbstück 420—430—450—450—470—480 M., sowie die der 1904er 600—700—740 M. für das Stück, und 370—420—470—500 M. für das Halbstück; die Tage der 1904er Rotweine: 400—470—560 bis 630 M. für das Halbstück und 380—420 M. für das Viertelstück; die der 1905er: 370—460—520—580—640 M. für das Halbstück, für das Viertelstück 360—380—400 M., sowie die der 1906er: 380—570—650 M. für das Halbstück und 370—450—460 M. für das Viertelstück.

Daß die Kalisalze auch auf unseren westdeutschen Bodenarten hohe Ertragssteigerungen hervorzurufen vermögen, zeigen unter anderem die Ergebnisse nachfolgender Düngungsversuche, die von praktischen Landwirten ausgeführt worden sind.

Herr Karl Rontel, Viehl, Kreis Gummersbach, erntete auf einem Futterrübenfelde, welches mit Superphosphat und Chilisalpeter gedüngt war 356,60 dz Rüb.n pro Hektar; wurde außerdem mit 400 kg 40% Kalisalz pro Hektar gedüngt, so stieg der Rübenenertrag auf 636 dz.

Ein Gerstenversuch von Herrn Heinrich Keldenich, Blatten, Kreis Schleiden, hatte folgendes Resultat: Eine Parzelle, die pro Hektar mit 600 kg Ammoniumsüperphosphat 9,9 gedüngt war, ergab 23,64 dz Gerste. Eine zweite Parzelle, welche außer Ammoniumsüperphosphat auch 2 dz 40% Kalisalz pro Hektar erhielt, ergab 28,62 dz Gerste.

Herr Johann Betttschneider in Anorisch, Kreis Saarlouis, erntete auf einem Kartoffelversuchsfeld von einer Parzelle, die pro Hektar mit 500 kg Superphosphat und 250 kg schwefelsaurem Ammoniat gedüngt war, 204,40 dz Kartoffeln pro Hektar; wurde außerdem mit 300 kg 40% Kalisalz gedüngt, so betrug der Kartoffelertrag 256,40 dz.

Auf leichten Böden gibt man Kainit, welcher nicht nur durch seinen Kaligehalt die Pflanzen ernährt, sondern auch das Wasser im Boden festhält, was auf leichten, trocknen Böden sehr vorteilhaft ist. Auf schweren Bodenarten ist dies nicht erwünscht; deshalb verwendet man hier zweckmäßig das 40% Kalisalz.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Bwe. (Otto Etienne), Destrich. Verantwortlich: Otto Etienne, Destrich a. Rh.

Geschäftsstelle der Vereinigten Winzergenossenschaften des Ahr- und Rheintals,

G. m. b. H.

zu Ahrweiler.

Rotwein-Versteigerung.

Unsere diesjährige Frühjahrsweinversteigerung findet am **Donnerstag, den 19. März** in **Bingen** um **11 1/2 Uhr** im **großen Saale des Bahnhofgebäudes** statt.

Zum Ausgebot kommen:

17 Fuder, 53 Halbstück u. 8 Viertelstück 1903er, 1904er und 1905er Spätburgunder Rotweine

(Lagen zwischen 520 und 2000 Mark pro 1000 Liter).

Probetage für die Herren Kommissionäre: 27. Februar in Mainz im Saale des Tannushotels von 9 bis 6 Uhr.

Allgemeine Probetage: am 28. Februar, 17. und 18. März in Bingen und am Tage der Versteigerung jeweils um 9 Uhr beginnend im Versteigerungstotal.

Auskünfte und Proben durch die

Rotweinzentrale Ahrweiler.

Naturwein-Versteigerung.

Die Großh. Hess. Weinbandomänen-Verwaltung

versteigert **Donnerstag, 26. u. Freitag, 27. März 1908,** mittags 12 Uhr, im **Saale des Konzerthauses zu Mainz,** **Große Bleiche 56,** ihre gesamte

1905er Kreszenz

203 Halb- und 1 Viertelstück Naturwein, **ausschließlich eigenes Wachstum,** aus den Gemarkungen **Bodenheim, Nackenheim, Nierstein, Oppenheim, Dienheim, Ludwigshöhe, Bingen, Budesheim, Kempten und Bensheim.**

Die **Proben** werden verabreicht im Großherzogl. Palais zu Mainz (Eingang Deutschhausplatz 12), **Mittwoch, 11. März, 18. März und Mittwoch, 25. März,** sowie vor der Versteigerung im Versteigerungstotal.

Großh. Hessische Weinbandomänen-Verwaltung:
Mayer.

Vorläufige Anzeige.

Unsere diesjährige Weinversteigerung findet am

Mittwoch, den 15. April

im Hotel Adler zu **Kreuznach** statt.

Zum Ausgebot kommen:

ca. 30 Stück 1905er | Weißweine eigenen
„ 50 „ 1906er | Wachstums
und 12 „ 1900er und 1902er Rotweine.

Ed. und J. B. Engelsmann,
Weingutsbesitzer.

• • • Sämtliche Drucksachen • • •

liefert prompt und billigst

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Vorläufige Anzeige.

Am **Montag, den 11. Mai,** bringt die

Winzergenossenschaft Ober-Ingelheim

in Ober-Ingelheim

ca. 40 Nummern 1905er Früh- und Spätrot

ca. 15 Nummern 1906er Früh- und Spätrot

ca. 12 Stück 1906er Weisswein und

ca. 25—30 Stück 1907er Weisswein

zur Versteigerung.

Für Weinbändler.

Wegen Auflösung des Vereins will der **Filsener Winzerverein** sein **Vereinshaus** mit **Wirtschaftsbetrieb,** Keller für 100 Fuder, Flaschenkeller, Hauskeller, Kelterhaus, Werkstätte, 8 ar großem Obstgarten, eventuell mit Weinlager, **zum 1. April** oder später **verkauft.** Große Privatfondenschaft kann mit übernommen werden.

Reflektanten wollen sich direkt wenden an: **Filsener Winzerverein** in **Filsen,** Post Camp a. Rh.

Schwefel-Schnitten

mit Asbest-Einlage, D. R. G. M.

Spezialität: **Nichtabtropfend**

anerkannt bester Fackbrand, sowie alle anderen Qualitäten in nur **Prima arsenikfreier Ware,** fabriktiert und offeriert

Rob. Drexhage, Wiesbaden

Kraftbetrieb.

la. Referenzen von hervorragenden Fachleuten. Muster kostenlos.



Verkehr mit dem Weingrosshandel.

Champagner-Kellerei

C. Eickemeyer

gegründet 1855. **Mainz** gegründet 1855.

empfiehlt ihren anerkannt preiswerten

➔ **vorzüglich bekommenden** ➔

Sekt

➔ **nur Flaschengärung.** ➔

Preisliste franko.

Spezialität: Wein-Kisten

mit und ohne Patentverschluss

Probekistchen * Strohhlößen * Ueberfässer

Mainzer Kistenfabrik, G. m. b. H., Braß & Buder, Mainz a. Rh.

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Kreuznach (Rheinland).

99 nur höchste
99 Auszeichnungen.Wien 1905: Staatspreis des k. k. Minist.
f. Ackerbau u. d. k. k. Minist. f. Handel.Béziers (Frankreich)
1906:
Grand Premier Prix.Bologna 1907:
Staatspreis des k.,
ital. Ackerbauminist.
gold. Medaille u. gold.
Ehrenpokal, höchst
Preis d. ganz. Aus-
stellung.Zum direkten Durchpumpen
eingesetzt u. unter Luftabschluss
arbeitend.Zweigniederlassungen:
Theo Seitz, Wien I, Postgasse eet.
Theo Seitz, London E. C.
Tower House, 40 Trinity Square.
Theo Seitz, Mailand,
Via Andrea Verga 4-6.
Lager in: Paris und Buenos-Aires.

Die

Seitz'schen Patent-Asbest-Filter

stehen auf der höchsten Stufe der Vollkommenheit
und sind alle anderen Systemen weit überlegen.Ueber 28 000 Apparate für alle Betriebs-
arten geliefert.Allein nahezu 900 „Asbest-Riesenfilter Seitz“
in circa 5 Jahren verkauft und mehr als 150 grosse
Filter der verschiedensten Systeme dagegen um-
getauscht.Glänzende Anerkennungen erster Häuser
aus allen Ländern der Erde.Sie brauchen kein Geld,
um sich selbstständig zu machen.

Näheres gratis.

Industrie-Gesellschaft Urania
in Bad Mondorf (Mosel).

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg.

Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.Auskunft über Anwendung und Erfolge
kostenlos durch die Landwirtschaftliche
Auskunftsstelle des Kalisyndikats
G. m. b. H. Köln a. Rh. Komödienstr. 71/73.

Destillateurschule Basel (Schweiz).

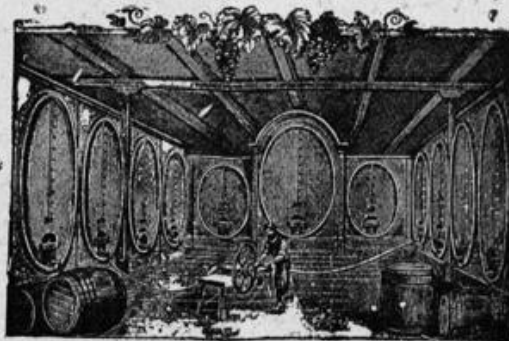
1. Kurse für Destillateure. Dauer 2 Wochen.
2. Kurse für Weinändler. Dauer 2 Wochen.
3. Kurse für alkoholfreie Industrie. Dauer 2 Wochen.
4. Spezialkurse zur Herstellung alkoholfreier Weine
aus vergohrenen Naturweinen und alkoholfreier
Liqueure. Dauer 1 Woche.

Das Verfahren ist bisher geheim. Prospekte gratis.

GARANTIRTE NATURWEINE!

Originalfüllungen der
Central-Verkaufs-Gesellschaft m. b. H.
DEUTSCHER WINZERVEREIN
ELTVILLE 1/1 RH.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von
Wein, Brantwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol usf.Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei
Borsari & Co., Erfinder u. Zollikon-Zürich
(Schweiz.)Gesucht zum baldigen Ein-
tritt ein tüchtiger, nüchterner
und selbständiger

Küfer

mit guten Zeugnissen bei gutem
Lohn, evtl. Lebensstellung.
Briefliche Offerten unter
Chiffre S. H. Nr. 7 post-
lagernd Hochheim a. M.

Vergessen Sie es nicht!

Lehmann & Assmy,

Tuchfabrik Spremberg 57

verkauft direkt ab Fabrik
Anzug-, Paletot-, Joppen-,
Hosen- und Westen-Stoffe,
jedes Mass an Private zu uner-
reicht billigen Preisen.

Muster an Jedermann frei.

Adressen aller Branchen u.
Wissenschaften des In-
u. Auslandes liefert billigst
unter Portogar. Richard
Kühn, Verlag in Leipzig
Kantstr. 41, gegr. 1894.
Katalog gratis.

Peter Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft,
Forch im Rheingau.

Trockne deutsche Marke.

Vervielfältigungen

jeder Art in Schreib-
maschinenschrift sowie alle
Schreibmaschinenaarbeiten
werden sauber und diskret
angefertigt von

Josef Adolf Schmitt, Bingen

Rathausstrasse 22. Fernsprecher 262.