



Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Fernsprecher Nr. 6.

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

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



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

Nr. 11.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 15. März 1908.

VI. Jahrg.

Zum neuen Weingesetz.

Ueber die weitere Behandlung des Weingesetzentwurfs erfährt die „D. Wtg.“ folgendes: Im Reichstage wird die Besprechung der Vorlage kaum vor der ersten Maihälfte stattfinden, da der Gesetzentwurf dieser Körperschaft amtlich vor Beendigung der Osterferien nicht zugestellt werden soll. Soviel verlangt, sollen die räumliche und zeitliche Begrenzung schon für den nächsten Herbst in Kraft treten. Ob der ganze übrige Inhalt des Entwurfs bis dahin ebenfalls Gesetz werden kann, gilt bei der Schwierigkeit des Gesetzes als fraglich. Ferner wird mitgeteilt, daß die Versuchsvorschriften fallen gelassen sind, eine Zwangsbezeichnung also nicht verlangt wird. Die Lagenamen sollen besonders geschützt, auch die einzelnen Weinbaugebiete für sich bestimmt werden. Allgemeine Ortsbenennungen, wie sie bisher bestanden haben, sollen auch in Zukunft gestattet sein.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 13. März. Die Märzwitterung war bisher gar nicht den Wünschen der Winzer entsprechend. Der März soll sonnig und trocken sein; bisher brachte derselbe aber alle Tage Regen und Schnee. So zieht sich der Winter doch recht in die Länge und macht die Winzer fast ungeduldig. Allein der längste Winter nimmt schließlich doch einmal ein Ende und so wird es dies Jahr auch Frühling werden. Die Weinbergsarbeiten sind des schlechten Wetters wegen etwas zurückgeblieben. Mit dem Schneiden der Reben ist man noch nicht zu Ende und der erste Frühjahrss- oder Märzgebau konnte überhaupt noch nicht

begonnen werden. Das Dungeintragen wird ebenfalls durch die Kälte des Bodens recht erschwert. Doch ist diese Arbeit kaum länger aufzuschieben. Für die Reben selbst ist ja die Witterung nicht ungünstig. Der Boden wurde nochmals mit reichlicher Winterfeuchtigkeit geschwängert. Die kühle Temperatur verhindert ein vorzeitiges Aufsteigen des Saftes. Mit dem zweiten Abtrieb der neuen Weine wurde in einzelnen Kellern begonnen. Man tut dies gern etwas früher, indem, einer alten Regel zufolge, damit nicht zu lange gewartet werden soll und besonders auch, daß dieselben bis zu den Versteigerungen gut probierbar sind. Das Verkaufsgeschäft war wieder sehr ruhig, wenngleich sich etwas vermehrte Nachfrage bemerkbar machte.

Aus Rheinhessen.

* Nieder-Saulheim, 12. März. In den letzten Wochen fanden hier mehrere größere Abschlässe im Weinverkaufsgeschäft statt. Bezahlt wurden im Durchschnitt 520 Mk. für das Stück. Infolge der geringen Lagerbestände bei den Winzern ist der Geschäftsgang sehr schleppend. Die Besserung der Witterung in den letzten Tagen gestattete wieder ein Aufnehmen der Weinbergsarbeiten und so wurde mit dem Einbringen von Dung usw. eifrig gearbeitet. Doch entgegen dem Beispiel unserer Nachbarorte, die schon fast allgemein eifrig mit Schneiden beschäftigt sind, scheint man hier immer noch nicht mit dem alten Jopf des späten Schneidens brechen zu wollen. Die praktischen Vorträge einiger Landwirtschaftslehrer in den letzten Monaten hatten den Erfolg, daß viele Landwirte die Pfähle aus ihren Weinbergen entfernten und Drahtanlagen herstellten.

* Aus Rheinhessen, 12. März. Mit dem Schneiden der Reben sind die Winzer in Folge des unbeständigen Wetters noch sehr im Rückstande; man findet viel gesundes Tragholz vor, und nur in denjenigen Weinbergen, welche zu sehr von Krankheiten gelitten haben, macht sich Mangel an Fruchtholz bemerkbar. Der zweite Abtrieb der 1907er Weine ist teilweise schon beendet; diese haben sich vorteilhaft entwickelt.

Die Nachfrage nach neuen und älteren Weinen ist stärker geworden; doch kann das Angebot sie nicht befriedigen. Besonders fehlen die billigeren, sogenannten Verbrauchsweine, deren Preise auch bedeutend gestiegen sind. Mittlere und beste Gewächse sind zwar noch genügend vorhanden; doch kommen sie meistens auf die jetzt beginnenden Weinversteigerungen. In den letzten Tagen erzielten zum Beispiel in Wörrstadt 1907er Weine Mk. 570—585, 1905er Mk. 600 bis 615, in Stadelken, Weinheim und Alzey 1906er Mk. 575—615, in Großwinternheim 1905er Mk. 665—675, in Oberingelheim und Büdesheim 1905er Rotwein Mk. 880 bis 890, in Selzen 1905er Mk. 670—680, in Hefloch 1907er Mk. 600—615, in Westhofen, Osthofen und Guntersblum 1907er Mk. 625—700 und in Dienheim, Bodenheim, Radenheim, Laubenheim, Oppenheim und Nierstein 1907er Mk. 750—1200, 1906er Mk. 800—1275 und 1905er Mk. 800—1450 die 1200 Liter.

Vom Rhein.

⊙ Vom Mittelrhein, 12. März. In den Weinbergen ist noch recht wenig von dem nahenden Frühling zu merken. In der letzten Woche gab es wiederum sehr kalte Nächte, die darauf schließen lassen, daß der Winter immer noch kein Ende nehmen will. Durch die vorherrschenden kühlen Nächte wird die Vegetation des Rebstockes noch zurückgehalten. Weinbergsarbeiten konnten in der letzten Woche nur recht wenig verrichtet werden. Das Schneiden der Reben wurde fast überall besorgt. Am schönsten und kräftigsten stehen die Riesling- und Portugieserreben. Diese Sorten von Reben dürften am widerstandsfähigsten gegen die Peronospora und auch gegen den Frost sein. Die gute Beschaffenheit des Holzes ermöglicht es, recht zahlreiche Ableger zu machen und eine genügende Anzahl gesunder Frühreben auszuscheiden. In vielen Orten werden die Rebstöcke wegen der Puppen der Rebschädlinge abgesucht. Der Boden ist durch das Frostwetter stark gelockert und läßt sich auch insolgebeßsen recht gut bearbeiten. Im allgemeinen war die Witterung für die Reben recht günstig. Die Jungfelder, insbesondere die einjährigen lassen fast nichts zu wünschen übrig. Die in letztem Jahre angepflanzten Blindreben bildeten insolge des letzten warmen Sommers recht schöne Triebe. Während man in den früheren Jahren noch die geringeren Sorten von Reben angepflanzt hat, ist man besonders in den letzten Jahren dazu übergegangen, nur bessere Sorten von Reben anzupflanzen. Was den Weinhandel anbelangt, so fällt es diesem schwer, genügende Bedarfsdeckungen tätigen zu können, denn die Vorräte bei den Winzern sind sehr zusammengeschrunpft. Ein Teil der Schuld dürfte doch dem quantitativ gering ausgefallenen Herbst zuzuschreiben sein, welcher manche Kellerräume ungefüllt ließ. Die 1907er Weine werden, soweit sie noch vorhanden sind, festgehalten und hoch in Tage gestellt. Vor allem fehlt es an dem richtigen Konsumwein, der von dem 1907er erwartet wurde. Die neuen Weine haben sich allerdings sehr zu ihrem Vorteil entwickelt. Augenblicklich werden eigentlich nur die versandfertigen raffigen Rieslingsachen gesucht. Die Preise bewegen sich für das Fuder immer in der Höhe von 600—800 Mk. In der letzten Zeit kamen wiederholt Verkäufe zustande. In Steeg wurde das Fuder 1907er mit 600 Mk. bezahlt. In Boppard wurden verschiedene Partien 1907er Weine abgesetzt und zwar zu dem Fuderpreise von 580—600 Mk. In Bacharach erbrachte das Fuder 1906er 650 Mark, in Oberwesel 635 Mark und in Niederheimbach 660 Mark. In Honningen wurde das Fuder 1906er Wein für 700 Mark und in Koblenz eine Partie 1907er Weine für 650—760 Mark verkauft. Auch in 1905er Rotweinen kamen einige Verkäufe vor. So wurde in Koblenz für das Fuder 660 Mark bezahlt.

* Vom Mittelrhein, 12. März. Zu den kommenden Frühjahrsversteigerungen, die ebenso wie schon im Vorjahre eine starke Verringerung der Termine gegen 1906 aufweisen, schreibt „Weinb. u. Weinh.“: „Man kann sagen, die Zahl der Versteigerungen von kleinen und mittleren Handelsweinen ist ein Gradmesser für die Lage des Weingeschäftes. Wenn wenig solcher Termine bevorstehen, so läßt dies auf einen flotten Geschäftsgang schließen, während eine große Anzahl derselben auf ein Stöcken des Abfanges hinweist. Schon im Vorjahre machten wir darauf aufmerksam, daß unter den Versteigern diejenigen fast ganz fehlen, die sonst wegen Mangels an freihändigem Absatz ihre Weine zur Auktion brachten. Dies trifft heuer noch in verstärktem Maße zu. Ganz anders liegt die Sache bei Qualitätsweinen. Hier ist die Zahl der Käufer an sich schon eine geringere, und dann können feinere Weine nur in beschränkter Menge Absatz finden. Für Qualitätsweine ist demnach die Versteigerung, bei der jeder Liebhaber das ihm Zusagende heraussuchen kann, die gegebene Art des Verkaufes. Wenn man den Terminkalender hierauf ansieht und mit früheren Jahren vergleicht, so wird man finden, daß die Zahl der Versteigerungen von Qualitätsweinen auch heuer gegen die Vorjahre nicht zurücksteht. Die besten Sachen des mittelhheinischen Produktionsgebietes sind nach wie vor fast nur auf Versteigerungen zu haben. Im ganzen sind bisher am Mittelrhein 94 Versteigerungen angemeldet, gegen 108 im Vorjahre und 169 im Jahre 1906.“

Von der Nahe.

* Bingerbrück, 11. März. Infolge höherer Weinpreise sind auch die Weinberge in ihrem Werte wieder gestiegen, was bei den letzten Privatversteigerungen schon in den höheren Geboten zum Ausdruck kam. Im Weingeschäft bei den Winzern ist es etwas lebhafter geworden, besonders stark werden die 1906er und 1907er gefragt und gekauft. In Ballhausen wurden verschiedene Partien 1907er zu 520 Mk. und 1906er zu 580—600 Mk., in Kreuznach 1905er zu 600—700 Mk., 1906er zu 650—690 Mk. und 1907er zu 600—650 Mk., in Langenlonsheim 1905er zu 590—650 Mk., 1906er zu 600—650 Mk. und 1907er zu 560 Mk., in Breyenheim 1906er zu 600—660 Mk. und 1907er zu 560—580 Mk., in Windesheim 1906er zu 600—650 Mk. und 1907er zu 500—520 Mk., in Waldhilsersheim 1906er zu 650—660 Mk. und 1907er zu 540—550 Mk., in Heddesheim 1906er zu 650—660 Mk. und 1907er zu 550 bis 570 Mk., in Rümmelsheim 1906er zu 660 Mk. und 1907er zu 575 Mk., alles per Stück (1200 Liter) verkauft.

Von der Mosel.

⊙ Von der Mosel, 12. März. Das Weingeschäft an der unteren Mosel war in den letzten Wochen wieder recht schleppend. Die Nachfrage nach 1907er Weinen war gewiß an einigen Orten recht lebhaft, aber es war nur vorübergehend. Während in früheren Jahren nach dem ersten Abtrieb des Jungweines die Kellerlager zum größten Teil gesichtet worden sind, ist in diesem Jahre das Gegenteil der Fall. Was die 1906er Weine anbelangt, so standen solche in der letzten Woche im Handel weit zurück. Die Verkäufe welche in 1907er Weinen erzielt wurden, stellten sich wie folgt: Für das Fuder wurden bezahlt in Cochem 600—620 Mark, in Bullay 560—600 Mk., in Clotten 520—620 Mk., in Alf 600—670 Mark, in Winnigen 570—660 Mark und in Alfen 570—710 Mark. Für 1906er Weine wurden folgende Preise erzielt: In Cochem 620—660 Mark, in Winnigen 640—660 Mk. und in Hagenport 650—740 Mk. Auch in 1905er Weinen wurden verschiedene Verkäufe abgeschlossen und zwar wurde das Fuder durchschnittlich mit 600 bis 650 Mark bezahlt.

Aus der Rheinpfalz.

○ Aus der Pfalz, 12. März. Die neuen Weine haben sich hier zu ihrem Vorteile entwickelt. Der zweite Abstieg konnte bereits an verschiedenen Orten erfolgen und ist auch zum Teil noch im Gange. Erfreulicher Weise konnte konstatiert werden, daß der Prozentsatz an Gese in diesem Jahre ein sehr geringer ist und sich die Weine vorzüglich und außerordentlich reich gehellt haben. Die Reintönigkeit der Weine hat denn auch in den letzten Tagen einen recht schönen Absatz zur Folge gehabt. Der Geschäftsgang war ein sehr gehobener. Die Fuderpreise variierten immer in der Höhe zwischen 580—790 Mark. In Ungstein wurde für das Fuder 1907er 650—730 Mark bezahlt; in Wachenheim erbrachte ein Poiten 1907er 700—780 Mark und in Rallstadt 1907er 600—680 Mark. Für die 1000 Liter Portugieserweine wurden bis zu 500 Mark bezahlt. — Die Weinbergsarbeiten mussten infolge des häufig eingetretenen ungünstigen Wetters öfters unterbrochen werden und es wäre sehr zu wünschen, wenn bald ein anhaltendes gutes Wetter eintreten würde, damit sich die Arbeiten nicht zu lange hinausschieben. Was den Stand des Holzes anbetrifft, so gibt dieses in keiner Weise zu Klagen Veranlassung. Besonders gut ist es mit den Portugieserreben bestellt.

Verschiedenes.

* Eltville, 12. März. Die „Zentralverkaufsgenossenschaft deutscher Winzervereine“ befindet sich in Schwierigkeiten. Es handelt sich nicht um ein Geldmanko, sondern um eine Reformierung des Geschäftsbetriebes, d. h. um die prozentuale Regulierung der Ausgaben zu den Einnahmen. Im Jahre 1906 soll die Verkaufsgenossenschaft einen Weinabsatz in Höhe von rund Mk. 400.000, der sich in 1907 auf rund Mk. 600.000 steigerte, gehabt haben. Diesem Aufschwung des Geschäftsbetriebes soll die horrenden Speisenausgabe von Mk. 250.000 gegenüber stehen.

* Eltville, 10. März. (Alte Weintrinker.) Zu dem Kapitel: „Alte Weintrinker“ kann auch unsere Stadt einen Beitrag liefern. Auch hier gibt es eine ganze Anzahl alter Leute, die von jeher ihr Glas Wein getrunken und noch trinken und sich trotz ihres hohen Alters noch rüstig und gesund fühlen. Es seien von hier folgende Namen angeführt: Winzer J. Mhtectet, 85 Jahre; Dekonom Ph. L. Vogel, 82 Jahre; Winzer Jos. Trappel, 82 Jahre; Buchbinder Ph. Schott, 81 Jahre; Winzer Franz Senz, 80 Jahre; Buchbinder Josef Hermann, 80 Jahre; Winzer J. Messinger, 78 Jahre; Gastwirt G. J. Bouffier, 78 Jahre; Bauunternehmer J. Kopp, 76 Jahre; Winzer Josef Essinger, 75 Jahre. Gute Weintrinker waren unter anderen Gemeindevorsteher Ed. Baldner, 90 Jahre; Weingutsverwalter Anton Semmler, 84 Jahre; Winzer Carl Kraß, 82 Jahre; Winzer Jos. Jabe, 78 Jahre; Kaufmann Franz Hopp, 76 Jahre usw. Auch in anderen Orten des Rheingaus findet sich eine Menge alter Weintrinker und dürfte diese Tatsache wohl geeignet sein, die Furcht vor dem Weingenuß, die in letzter Zeit um sich greift, zu bannen.

* Vom „Gut ab“-Wein. Man schreibt dem „Rh. K.“: Die Teilnehmer an der Domanalversteigerung des Jahres 1906 im Kloster Eberbach im Rheingau werden sich wohl noch der allgemeinen spontanen Begeisterung zu erinnern wissen, welche ausbrach, als die Probe des 1904er Rauenthaler Beeren-Auslese herungereicht wurde. Niemals vorher haben die ehrwürdigen Räume des Eberbacher Versteigerungssaales solche Wogen des Jubels und der Freude über einen so kostbaren Tropfen erlebt, den uns die Rheingauer Reben schenken, wie an diesem, in den Annalen der Domanal-Versteigerung ewig denkwürdigen Tage. Der

allgemein erhallende Ruf „Gut ab“ vor diesem Weine nämlich brachte die herrschende Stimmung vorzüglich zum Ausdruck, und dieser Name verblieb auch dem Wein, welcher bei der Versteigerung nach hartem Kampfe in den Besitz der Firma W. Ruthe Weingroßhandlung, Kurhaus Wiesbaden, überging. Als dieser Tage dem Kaiser in Berlin bei Gelegenheit eines Dinners auch der „Gut ab“-Wein vorgesetzt und ihm dabei die Geschichte des Weins und seines Namens berichtet wurde, war der Kaiser aufs höchste entzückt über diesen herrlichen Tropfen, pries die unvergleichliche Süße und Würze, sowie die edle Feinheit der Blume, wie es nur ein Kenner vermag. Wer weiß, wie sehr der Name des Rheingaus mit seinen edlen Weinen verknüpft ist, wird sich über dieses Urteil des Kaisers nur freuen.

* Bingen, 12. März. Durch Verfügung des Ministeriums in Darmstadt ist die lästige Beschränkung des Verkehrs mit Reben, gebrauchten Rebpfählen und Weinbaugerätschaften aufgehoben worden. Der Verkehr ist nunmehr erlaubt zwischen den Gemarkungen: Apisheim, Bingen, Büdesheim, Dietersheim, Dromersheim, Gensingen, Grolsheim, Horweiler und Sponsheimer, sowie das Verbringen von unbewurzelten und bewurzelten Reben, Rebteilen, gebrauchten Rebpfählen und Weinbaugerätschaften aus diesen in andere Gemarkungen. Verboten jedoch bleibt nach wie vor das Verbringen dieser Gegenstände in einen anderen Weinbaubezirk ohne höhere Genehmigung. Ebenso bleibt verboten der Verkehr mit obengenannten Gegenständen mit den preussischen Gemarkungen Breckenheim, Langenlonsheim, Laubenheim, Münster und Sarmsheim, wie auch Personen, welche in den genannten preussischen Gemarkungen beschäftigt werden, in den Gemarkungen des Kreises Bingen nicht verwendet werden dürfen.

* Radenheim. Die Weingroßhandlung von Karl Sittmann in Oppenheim kaufte dieser Tage hier die 1907er Kreszenzen von Herrn Bürgermeister Mann und Pfarrer Otto zum Preise von 1200 Mk. das Stück.

○ Aus Rheinhessen, 12. März. Große und umfangreiche Güterverkäufe geschahen in der letzten Zeit in der Provinz Rheinhessen. Es macht sich nun hier eine merkwürdige Erscheinung breit, nämlich, die, daß die Ländereien, welche mit Rebstöcken bepflanzt, sind nur sehr schwer und wenn, nur zu sehr billigen Preisen an den Mann gebracht werden können. Es ist diese traurige Tatsache auf die letzten geringen Weinjahre zurückzuführen, welche einen Rückgang des Weinbergslandes im Preise bewirkten und andererseits im Winzer die Unlust am Besitze und auf alle Fälle zu weiteren Besitzwerbungen hervorriefen. Dagegen nun werden die Ländereien, welche zu Ackerbau oder zum Bau von Zuckerrüben benutzt werden, ungleich höher bewertet. Wenn früher ein mit Zuckerrüben bepflanztetes Stück Land von einem Morgen beim Verkaufe 1000 oder 1200 Mark erbrachte, so werden heute 1400—1800 Mark dafür bezahlt. Das Ackerland kaufen die Landwirte heute lieber als Weinbergsland, bei dem das Risiko zu groß und der schließliche Verdienst zu klein ist.

* Aus Rheinhessen, 12. März. Die in den letzten Jahren in vielen Gemeinden unserer Provinz teils durch die Weinbergsschädlinge, teils durch die Witterung herbeigeführten Misserfolge im Weinbau, veranlaßten viele, besonders kleine Weinbergbesitzer, ihre Weinbergsanlagen zu beseitigen und sie für andere rentablere Kulturen zu verwenden.

* B ö r r s t a d t, 12. März. Der Vorstand der Winzergenossenschaft jederzeit bestrebt, seine Mitglieder in allen den Weinbau betreffenden Fragen aufzuklären, hatte auf gestern eine Versammlung in das Winzerhaus hier einberufen, in welcher Herr Weinbaulehrer Mattern (Oppenheim) in einem

einständigen, gemeinverständlichen und wohlbedachten Vorträge über die Bodenbearbeitung der Weinberge berichtete. Die Winzer, die von hier und auswärts sehr zahlreich erschienen waren, folgten den klaren Ausführungen mit gespannter Aufmerksamkeit und die sich anschließende lebhafteste Diskussion zeigte, daß dem Gegenstand allseitig großes Interesse entgegengebracht wurde.

* (Ein neuer Antrag zum Weingesetz.) In der zweiten hessischen Kammer beantragte der Abg. Braun an die Regierung das Ersuchen zu richten, bei dem Bundesrat dahin zu wirken, daß, wenn durch den Kontrolleur Weine beschlagnahmt werden, welche bereits verkauft sind, aber noch in dem Keller des Verkäufers sich befinden, oder deren Herkunft auch nach dem Bezug noch sicher festgestellt werden kann, hier nicht nur der Verkäufer, sondern auch Käufer und Zwischenhändler zur Strafe herangezogen werden können.

* Zur Nebendüngung. Der Weinbau-Wanderlehrer der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Herr Würzner aus Saarburg, stellte einen Düngungsversuch mit künstlichen Düngemitteln in Weinbergen an, dessen Ergebnis für die Praxis von hohem Werte ist und zur Lösung der Frage der Weinbergsdüngung mit künstlichen Düngemitteln viel beiträgt. Wie die „Rhein. Weintg.“ mitteilt, ist der Boden des Versuchsfeldes (ein Weinberg des Herrn Notar Knepper in Serrig an der Saar, König Johannberg) Schieferverwitterung mit einem Nährstoffgehalt von 0,22 Prozent Phosphorsäure, 0,11 Prozent Kali und 0,54 Prozent Kalk. Die Größe der einzelnen Parzellen war je 1 Morgen = 2500 Quadratmeter. Die eine Parzelle wurde nicht gedüngt. Der Ertrag stellte sich pro Morgen auf 6 Zentner Trauben. Das Mostgewicht derselben betrug 69 Grad nach Oechsle bei 10,1 pro Mille Säure. Die zweite Parzelle erhielt eine Düngung mit 300 Kilogramm Thomasmehl und 100 Kilogramm schwefelsaurem Ammoniak. Sie lieferte ein Ertrag von 23 Zentner Trauben mit einem Mostgewicht von 76 Grad nach Oechsle und 9,5 pro Mille Gesamtsäure. Die dritte Parzelle wurde gedüngt mit 300 Kilogramm Thomasmehl, 100 Kilogramm schwefelsaurem Ammoniak und 100 Kilogramm 40prozentigem Kalisalz. Es wurden auf dieser Parzelle geerntet 45 Zentner Trauben mit einem Mostgewicht von 88 Grad nach Oechsle und nur 9,5 pro Mille Gesamtsäure. Die Ertragszahlen beweisen aufs treffendste die Rentabilität der Düngungsmittel. Die drei Versuchsfelder lagen unmittelbar nebeneinander. Die einzelnen Düngemittel wurden zum beginnenden Frühjahr untergebracht. Der Versuch zeigt, daß die sogenannte Volldüngung mit Kalisalz, mit Stickstoff in Form von schwefelsaurem Ammoniak und Phosphorsäure in Form von Thomasschlacke die höchsten Erträge verursacht. Aus den Ertragsziffern der beiden gedüngten Versuchsfelder ergibt sich, daß bei der Düngung der Weinberge mit Kunstdünger das Kali nicht vergessen werden darf. Bei dem Versuche wurde ferner noch die Beobachtung gemacht, daß die Widerstandsfähigkeit der Reben gegen die Pilzkrankheiten (Peronospora und Didium) bei der mit Kali gedüngten Parzelle eine größere war als auf den beiden anderen Parzellen. — Wenn nun auch der Weinbergsboden des Rheintales eine andere Beschaffenheit hat, als die des König Johannberges an der Saar, so läßt das Ergebnis der Versuche des Weinbau-Wanderlehrers Würzner doch annehmen, daß auch in den anderen Weinbaugebieten, also auch am Rhein, mit dieser Düngung ähnliche Erfolge erzielt werden können.

* Die Weinernte 1907 in der bayrischen Pfalz. Nach amtlichen Erhebungen wurden in der Pfalz 1907 geerntet 506 690 hl Weißwein und 112 989 hl Rotwein. Der Durchschnittsertrag vom Hektar betrug für Weißwein 37,1 hl, für Rotwein 58,2 hl. Dem Werte nach er-

brachte die Ernte 23 890 724 Mk. für Weißwein, 4 164 969 Mk. für Rotwein. Die günstige 1907er Ernte dieses Gebietes tritt noch schärfer hervor, wenn man die in den Weinbaugemeinden der Pfalz ermittelten Zahlen mit den Erntezahlen der Vorjahre vergleicht. Dabei ergibt sich:

Weinbaugemeinden der Pfalz (15 597,5 Hektar von im ganzen 15 767 Hektar Erntefläche)

Jahr	Erntemenge	Erntewert
	hl	Mk.
1907	615 069	27 857 603
1906	195 502	6 922 506
1905	619 136	15 169 670
1904	643 995	14 526 338
1903	584 191	13 152 795
1902	391 719	11 169 457

Danach wäre der Gesamtwert der 1907er Weinernte in der Pfalz fast doppelt so hoch gewesen, als der der günstigen Jahrgänge 1904 und 1905, und es dürfte kaum ein anderes deutsches Weinbaugebiet auf ein gleich günstiges Ergebnis blicken können.

* Einmal ein Vernünftiger. Fast alle Ärzte, insofern sie sich über den Alkohol aussprechen, sind Gegner desselben und Anhänger der Abstinenz, weil das jetzt so Mode ist. Da ist es wirklich eine Seltenheit, daß sich auch einmal einer in der gegenteiligen Richtung ausspricht; es braucht dazu einen gewissen Mut. Herr Geheimrat Prof. Dr. Nida sprach kürzlich im Grand Hotel in St. Moritz vor einem Auditorium von 200 Personen auf vielfachen Wunsch abermals über die Alkoholfrage. Er behandelte vornehmlich die Anwendung des Alkohols in der Medizin. Er gelangte zum Schluß, daß über Genuß von Alkohol durch Kranke vom Arzt zu entscheiden sei, daß hingegen der vernünftige und mäßige Genuß von gutem Wein und Bier gesunden Menschen in keiner Weise schaden könne.

* Einfuhr von Weinen in Brasilien. Die Einfuhr von Weinen, die einen wenn auch noch so geringen Prozentsatz schwefliger Säure enthalten, war auf Grund des Artikel 49 der allgemeinen Bestimmungen zum brasilianischen Zolltarif vom 19. März 1900 verboten. Dieses Verbot ist durch das brasilianische Bundeshaushaltsgesetz für 1908 vom 31. Dezember 1907 insoweit abgeändert worden, als in den Weinen, die eingeführt werden, eine Gesamtmenge von 200 mg freier und gebundener schwefliger Säure (anhydrido sulfuroso) im Liter enthalten sein darf. Die brasilianische Regierung hat außerdem die Ermächtigung erhalten, die zulässige Menge auf 350 mg zu erhöhen.

Gerichtliches.

* Landgericht Mainz. Bei einer im September 1907 vorgenommenen Probeentnahme von „Kerwein“ bei dem Feldschützen und Wirt Johannes Plattner in Zornheim stellte sich heraus, daß der Wein mit Zuckerwasser überstreckt und anscheinend mit Tresterwein verschnitten war. Den „Wein“, 50 Liter, hatte P. von dem Landwirt Matth. Maus II. in Zornheim kurz vor der Kirchweih bezogen. Der Maus, sowie der Plattner und dessen Frau hatten sich vor der zweiten Strafkammer wegen Weinsälschung zu verantworten. Ersterer versicherte, daß der Wein guter Portugieser gewesen; weil darunter franke Trauben, habe er dieselben vor der Kelterung mit Wasser begossen. Im ganzen habe er 1906 1/4 Stück Wein geherbstet. Nach dem Gutachten des Prof. Dr. Mayrhofer war der Wein überstreckt und mit Trester verschnitten. Das Gericht war der Ansicht, daß Maus den Wein durch Zuckerlösung nicht verbessern, sondern erheblich vermehren wollte. Dadurch, daß er die Trauben zuerst mit Wasser eingeweicht, sei der Wein als mit Trester verschnitten anzusehen. Maus wurde zu 50 Mk. Geldstrafe verurteilt, Plattner und seine Frau freigesprochen.

* **Vergehen gegen das Reblausgesetz.** Trotz freisamtlicher Bekanntmachungen, daß in der mit Reblaus verseuchten Gemarkung Rempten nach Verlassen der Weinberge die Schube der Arbeiter an der Desinfektionsstelle mit Petroleum gereinigt werden müssen, hätten dies am 28. Dezember v. Js. die Arbeiter Karl Gaul, Sebastian Roe und Karl Greich aus Ockenheim verjäumt. Ein Gendarm hatte die Leute beobachtet und sie angezeigt. Jeder erhielt von der Strafkammer 5 Mk. Geldstrafe.

• **Von der Mosel, 12. März.** Vor der Strafkammer in Trier hat sich ein Kaufmann aus Wittlich wegen Weinsälschung zu verantworten. Derselbe hatte an den Gastwirt Lamberty in Luxemburg vier Fässer „angeblichen“ Naturwein verkauft. Der Wein war jedoch nach Angabe des Käufers allzusehr veredelt und kaum genießbar. Der Wirt weigerte sich, den Wein aus diesem Grunde zu bezahlen, worauf der Verkäufer Klage erhoben hatte. Aus der gerichtsfertig veranlaßten Untersuchung des Weines ging hervor, daß der „Wein“ absolut kein naturreiner Wein war. Die Staatsanwaltschaft beantragte 600 Mark Geldstrafe. Das Gericht erkannte auf 100 Mark Geldstrafe.

• **Von der Mosel, 12. März.** Ein eigenartiger Fall von Weinsälschung spielte sich vor der Strafkammer in Trier ab. Gelegentlich einer im Dezember 1905 bei dem Winzer Nikolaus Rick in Trier vorgenommenen Revision beanstandete der Kellerkontrollleur Schmitt aus Longuich drei Fässer Wein, weil der darin enthaltene Wein einen eigenartigen Beigeschmack hatte. Der Gerichtschemiker Dr. Wellenstein, der den Wein untersucht hat, stellte in demselben einen ungewöhnlich hohen Prozentsatz von Kochsalz fest und zwar kamen auf 1000 Liter 650—760 Gramm. Im Naturzustande hat der Wein höchstens 60—80 Gramm. Es mußte demnach also Kochsalz hinzugefügt worden sein. Als man die Untersuchung gegen Rick einleitete, beging dieser Selbstmord durch Erhängen. Vor seinem Tode gab er noch die Erklärung ab, er habe mit Absicht dem Wein kein Kochsalz zugesetzt. Den Zucker, welcher dem Moste zugegeben worden war, habe er in einem frischen Sack aufbewahrt. Da Rick Selbstmord verübt hatte, konnte gegen ihn nicht verhandelt werden. Trotzdem aber kam die Sache doch zum Austrag, denn es mußte Rat geschaffen werden, was mit dem beschlagnahmten Wein anfangen werden soll. Der Sachverständige, Dr. Wellenstein, erklärte auf Befragen, daß der beschlagnahmte Wein auch ohne Zusatz von Kochsalz die geistlich vorgeschriebenen Grenzzahlen bezüglich der Extraktstoffe gehabt habe. Der Staatsanwalt hielt den Wein nicht für gesundheitsschädlich, sodaß er zur Essigfabrikation noch verwandt werden könne. Er beantragte daher die Einziehung und nicht die Vernichtung des beschlagnahmten Weines. Das Urteil wird in einigen Tagen erfolgen. Vor zwei Jahren hatte die Trierer Strafkammer in einem ähnlichen Falle auf Freisprechung erkannt unter Bezugnahme darauf, daß nach dem ersten Weingesetz der Zusatz von Kochsalz erlaubt war und in dem Gesetz von 1901 der Gebrauch nicht besonders verboten ist.

Ausland.

Aus Italien.

* **Gen u. a.** Die Preise stehen niedrig und der Stillstand im Handel zeigt noch keine Neigung zur Besserung. Das gleiche ist in Mailand und Verona der Fall. Im Gegenteil ist in Perino die Nachfrage nach weißen Weinen sehr groß, der Preis bewegt sich zwischen Lire 25—30 per Hektoliter. In Novi di Modena sind die disponiblen Weine

angeseht: Rote, klar, Lire 8—10, moussierende, Lire 12 bis 14 per Hektoliter. Der Weinhandel ist in Canosa ziemlich rege, besonders für Weine zu Brenn zwecken. Die Preise sind unverändert. In Ugento ist die Nachfrage nach Weinen über 15 Grad gut, die Preise schwanken zwischen Lire 28 und 32 per 175 Liter, Weine mit weniger als 15 Grad sind nicht so begehrt und werden zu niedrigen Preisen angeboten. In Ostuni ist das Geschäft ruhig und beschränkt sich nur auf den Lokalverbrauch. Die Eigner sind nicht geneigt, zu Preisen zu verkaufen, welche kaum Verdienst bringen. In Galatina dauert die Geschäftslosigkeit noch an, auch in Apulien ist der Handel ruhig, der ganze Verkehr beschränkt sich auf das Innere des Landes und auf die lokale Konsumation.

Aus Oesterreich-Ungarn.

* **Koverto. (Tirol.)** Die Preise für Rotweine stellen sich jetzt Kr. 32, 36 und 40, je nach Qualität und jene der Weißweine auf Kr. 34 und aufwärts. Für alte Weine sind die Preise entsprechend höher. Die Preise werden jedoch in nächster Zeit anziehen, da der Weinhandel sich zu decken beginnt und damit die Nachfrage größer wird.

Spanien.

* **Valencia.** In brauchbaren Weinen steigt das Geschäft. Es herrscht Mangel an extraktreichen, dunkeln Weinen und steigen die Preise dementsprechend, man bezahlt für sie Pesetas 1—1,10 per Grad. Für exportfähige Weine werden die Preise noch mehr steigen.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* **Würzburg, 7. März.** Bei der hier abgehaltenen Versteigerung von Naturweinen des Hrn. Kommerzienrates Gottlob Meischel fanden sich zahlreiche Teilnehmer ein. Das Geschäft entwickelte sich flott. Dabei wurden für je 100 Liter 1905er Schalksberg 57,50 Mk., Stein 58,00 Mk., Stein Riesling Harfe 60—72 Mk., Harfe und Stein 91—110 Mk., erlöst. Die 100 Liter 1906er Pfaffenberg wurden zu 58 Mk., Schalksberg zu 62 Mk., Stein zu 82 Mk., Harfe zu 90 Mk., Stein Riesling zu 125 Mk. abgegeben. Für 100 Liter 1899er Ständerbühl-Auslese wurden 130 Mk., für 100 Liter 1900er Stein 81—130 Mk., Ständerbühl 100 Mk., Stein Riesling 110 und 120 Mk., Harfe, Auslese (Gefwein) 200 und 275 Mk. gezahlt. Die 100 Liter 1904er Schalksberg und Stein wurden zu 200 bis 220 Mk. zugeschlagen. Die Auslesen der Jahrgänge 1900 und 1904 aus der Lage Stein und die Auslese des Jahrgangs 1904 aus der Lage Harfe wurden aber nicht zugeschlagen, da die lebhafteste Stimmung der Käufer beim Ausgebot dieser feinen Qualitätsweine nachließ und sich genügendes Interesse nicht mehr zeigte.

* **Neustadt a. S., 9. März.** Mit der heute stattgehabten Weinversteigerung von Herrn Georg Friedrich Grohé, Weingutsbesitzer und Bürgermeister in Hambach, nahmen die diesjährigen Frühjahrsweinversteigerungen in der Pfalz ihren Anfang. Die Versteigerung war zahlreich besucht und nahm besten Verlauf. Zum Ausgebot gelangten 110 Fuder 1905er und 30 Fuder 1904er Weißweine und wurden von 33 Nummern 28 abgegeben. 1905er erzielte 485—635 Mk., 1904er 485—545 Mk.

• **Durbach (Baden), 10. März.** Die Freiherrl. von Reven'sche Gutsverwaltung brachte über 600 Hektoliter Weiß- und Rotweine zur Versteigerung. Die Weine entstammten den Jahrgängen 1905, 1906 und 1907. Bei gutem Absatz gingen die sauberen, reintonigen und rässigen Weine rasch ab. Die 1907er Weine wurden sämtlich und die anderen Sachen zum großen Teile verkauft. Es wurden bezahlt für 100 Liter 1905er 60 Mark, 1906er 85 Mark und 1907er 50—115 Mark.

○ Bingen, 11. März. Im Saale des „Englischen Hofes“ fand heute hier die erste Weinversteigerung dieses Frühjahrs am Mittelrhein statt. Die Versteigerung, welche sehr gut besucht war, nahm einen flotten Verlauf und die ausgetobenen 30 Nummern Weiß- und Rotweine der Jahrgänge 1905, 1906 und 1907 wurden bis auf 6 Nummern verkauft. Die wenigen Nummern Weißwein, welche ausgetobten wurden, lassen zwar bezüglich ihres Abzuges und Preises keinen Ausblick auf die kommenden Versteigerungen zu, schon deshalb nicht, weil es sich hier ausnahmslos um mittlere Gewächse des Gemarkung Ober-Jüngelheim handelte, aber immerhin zeigte sich doch, daß die kleineren und mittleren Sachen noch sehr gesucht sind und gut bezahlt werden. Der Verkauf der Rotweine zog sich hin. Vier Stück 1906er erbrachten 550—670 Mk., zusammen 2440 Mk., durchschnittlich das Stück 610 Mark. Für acht Stück 1907er Weißweine wurden 580—620 Mk., zusammen 4850 Mk., durchschnittlich 607 Mark bezahlt. Das Stück 1905er Rotwein wurde zu 700—770 Mark, das Stück 1906er Rotwein zu 720—870 Mark, ein Halbstück zu 340 Mark, das Stück 1907er Rotwein zu 620—760 Mark abgegeben. Das Gesamtergebnis für 23½ Stück betrug 15,770 Mk. ohne Faß.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Lorch a. Rh. Montag, 16. März er., vormittags 11½ Uhr, läßt Herr Fabrikdirektor Philipp Reber, Weingutsbesitzer in Lorch am Rhein, nachbezeichnete selbstgezogene und selbstgekelterte Naturweine, als 23 ganze und 2 Halbstück 1905er, 7 ganze und 1 Halbstück 1906er im Saale des „Arnsteiner Hofes“ öffentlich versteigern.

* Bingen a. Rh. Donnerstag, den 19. März 11½ Uhr, im großen Saale des Bahnhofgebäudes, versteigert die Geschäftsstelle der Vereinigten Winzergenossenschaften des Ahr- und Rheintals, G. m. b. H. zu Ahrweiler, 17 Fuder, 53 Halbstück u. 8 Viertelstück 1903er, 1904er und 1905er Spätburgunder Rotweine. (Taxen zwischen 520 und 2000 Mark per 1000 Liter).

Firmen- und Personalnachrichten.

* Eltville. Bei der Schaumweinfirma Matthäus Müller blühte der Arbeiter L. Oppermann auf eine 40jährige Tätigkeit zurück, aus welchem Anlaß ihm seitens der Fabrik ein Geschenk von 1000 Mk. überreicht wurde.

* Lorch, 11. März. Dahier verstarb der bekannte Weinhändler Karl Altenkirch.

* Kreuznach, 7. März. Der vielfach prämierten Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- und Asbestwerke Theo Seitz wurde auf der Ausstellung des italienischen Weinbauvereins in Rom der einzige „Grand Prix“, die höchste Auszeichnung der ganzen Ausstellung, für ihre Filter, Filtriermaterialien und Pumpen zuerkannt.

Geschäftliches.

* Akt.: Gef. der Gerresheimer Glashüttenwerke vorm. Ferd. Heye. Der Abschluß für 1907 ergab nach 521 157 Mk. (i. B. 434 256 Mk.) Abschreibungen einschließlich 128 270 Mk. (77 910 Mk.) Vortrag einen Reingewinn von 1 719 429 Mk. (i. B. 1 397 099 Mk.), wovon 256 674 Mk. (215 358 Mk.) als Gewinnanteile sowie 1 050 000 Mk. (wie i. B.) als 15% (wie i. B.) Dividende verteilt und 412 755 Mk. vorgetragen werden sollen. Die Aussichten für das Jahr 1908 glaubte der Vorstand bei regelmäßigem Betriebe weiter als günstig bezeichnen zu dürfen.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Wwe. (Otto Etienne), Destrach.
Verantwortlich: Otto Etienne, Destrach 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 **11½ Uhr** im **großen Saale des Bahnhofgebäudes** statt.

Zum Ausgebot kommen:

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

(Taxen zwischen 520 und 2000 Mark per 1000 Liter).

Probetage für die Herren Kommissionäre: 27. Februar in Mainz im Saale des Taunushotels 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 Versteigerungslokale.

Auskünfte und Proben durch die

Rotweinzentrale Ahrweiler.

Versteigerung deutscher Rot- und Weissweine in Bingen am Rhein.

Mittwoch, den 25. März 1908, vorm. 11½ Uhr, lassen die Unterzeichneten im Saale des „Englischen Hofes“ zu Bingen am Rhein ihre selbstgezogenen und selbstgekelterten Weine versteigern, nämlich:

5/1 u. 5/2 Stück 1905er	Weißweine, worunter feine Riesling,
2/2 „ 1906er	
3/2 „ 1907er	

15/2 Stück 1905er	Rotweine,
26/2 u. 4/4 Stück 1906er	

wobei sich hochfeine Budesheimer Frühburgunder und Auslesen befinden.

Allgemeine Probetage vom 16. März an in Budesheim und am Versteigerungstage von morgens 9 Uhr ab im Versteigerungslokale in Bingen.

Leonhard Braden Söhne,

Inhaber: **Bürgermeister Ed. Braden und Wwe. Rich. Braden**, Weingutsbesitzer in Budesheim am Schlarlachberg.

Weinversteigerung

von

Nicola Racke, Mainz

Montag, den 30. März 1908, vormittags 11 Uhr,
im Konzerthaus der Liedertafel

68 Nummern 1905er und 1904er

Rastheimer, Riersteiner, Oppenheimer und Rheingauer Jahweine, Original-Weine hervorragende Qualität, sowie

39 Fässer 1886er, 1893er, 1900er u. 1904er

Flaschen- Kabinett- und Ausleseweine.

Probetage: Donnerstag den 12. März im Saale der Liedertafel
Mittwoch „ 18. „
Samstag „ 28. „ zu Mainz.

• • **Sämtliche Druckfachen** • •

liefert prompt und billigst

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Weinversteigerung

in Bingen am Rhein.

Mittwoch, den 1. April 1908, vorm. 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, findet im „Englischen Hof“ in Bingen am Rhein die Versteigerung folgender Weine von

Jos. Phil. Meyer Erben

statt und zwar:

47/1 u. 14/2 Stück 1905er

14/1 „ 8/2 „ 1906er

aus den besseren und besten Lagen von Bingen, Bidesheim, Kempten, Münster und Ockenheim, worunter feinste Riesling-Auslesen aus den Weinbergen der Versteigerer im Mainzerweg, Kemptenberg und Scharlachberg.

Allgemeine Probetage vom 24. März bis 1. April im Hause des Herrn Kommerzienrat Coblenz, Kirchstraße 3, in Bingen a. Rh.

Naturwein-Versteigerung

in Bingen am Rhein.

Montag, den 6. April 1908, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr,

läßt der

Binger Winzer-Verein

im Hause seiner Kellereien **Kath. Vereinshaus „Mainzer Hof“**, Schmittstraße 48, die sämtlichen 1904er, 05er, 06er und 07er Weine seiner Mitglieder öffentlich versteigern und zwar:

55/1, 38/2 und 3/4 Stück Weissweine.

Für Naturreinheit wird jedwede Garantie geleistet.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 16., 17. und 18. März.

Allgemeine Probetage am 1., 2., 3. und 4. April.

Der Vorsitzende des Aufsichtsrates: **J. B. Schneider III.**

Wein-Versteigerung in Bingen a. Rhein.

Dienstag, den 14. April 1908, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr,

läßt Herr

Weingutsbesitzer

Jacob Kruger

in Bingen am Rhein, im „Englischen Hof“ daselbst

14/1 und 13/2 Stück 1905er

12/1 „ 14/2 „ 1906er

3/2 „ 1904er

Weissweine

aus den besten Lagen von Münster bei Bingen, sowie aus dem Scharlachberge, worunter feinste Riesling-Auslesen, versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 30., 31. März und 1. April.

Allgemeine Probetage vom 6. April an, im Hause des Versteigerers, Schloßstraße 6.

Spezialität: Wein-Kisten

mit und ohne Patentverschluss

Probekistchen * Strohhlößen * Ueberfässer

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

Wein-Versteigerung zu Kreuznach.

Mittwoch, den 15. April 1908, vormittags 11 Uhr, lassen die Herren

Ed. und J. B. Engelsmann,

Weingutsbesitzer in Kreuznach,

im Saale des „Hotel Adler“, Hochstraße, das. versteigern:

24 St. u. 8 Halbst. 1905er

53 „ 1906er

Weiß-Weine

eigenen Wachstums aus den Gemarkungen Kreuznach und Rogheim, zum großen Teile Rieslingweine, ferner:

4 St. 1900er u. 8 St. 1902er Rotweine.

Probetage am 24., 25. und 26. März und 8., 9., 13. und 14. April im Hause Hofgartenstraße 2, sowie am Versteigerungstage von 9 Uhr ab im „Hotel Adler“.

Justizrat **Kuhn**, Kgl. Notar.

Vorläufige Anzeige.

800 Halbstück Rheingauer Weine

der Jahrgänge 1903, 1904, 1905, 1906 und 1907, deren Naturreinheit jagungsgemäß verbürgt ist, bringen in der Zeit vom 15. Mai bis 30. Juni ds. Js. folgende Mitglieder der

Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer

in dieser Reihenfolge zur Versteigerung:

Erbach: Kgl. Prinzl. Administration Schloß Reinhartshausen — Schloß Johannisberg: Fürstl. v. Metternichsche Domäne — Schloß Vollrads: Gräfl. v. Matschka-Greifentklausche Güterverw. — Eltville: Frhrl. Langwerth v. Simmernsche Güterverw.; Gräfl. Eltsche Verw. — Gattenheim: Gräfl. v. Schönbornsche Rentamt; Fürstl. v. Löwenstein-Vertheim-Rosenbergische Verw.; Ed. Engelmann — Deitrich: Frhrl. v. Rünzberg-Langenstadtische Verw.; C. Windolf; H. v. Stosch; W. Rasch We. J. Schneider — Winkel: R. Wittmann; Geschw. Boehm; Ab. Herber: F. v. Brentanosche Verw. — Johannisberg: Konjul Bauersche Weingutsverw.; Kommerzienrat J. Krayer — Geisenheim: H. Piffenauer; Gräfl. v. Ingelheimische Verw.; Frhrl. v. Zwielerische Verw.; Jos. Burgeff — Kloster Erbach und Rüdesheim. Kgl. Domäne.

Geisenheim im Rheingau, März 1908.

Der Vorstand der Vereinigung.

Jos. Burgeff.

Vorläufige Anzeige.

Mittwoch, den 10. Juni 1908, versteigert der Unterzeichnete im Bingerhause

eine Partie 1905er und die 1907er Kreszenz.

Alles Nähere später.

Der Vorstand des
Hallgartener Winzer-Vereins.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbest-Werke

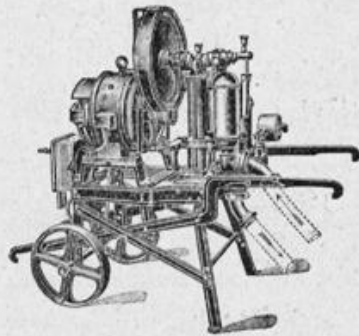
Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Paris und Buenos-Aires.

36 nur höchste Auszeichnungen

Wien 1905: Staatspreis. Béziers (Frankr.) 1906: Grand Premier Prix, Bologna 1907: Staatspreis.



Seitz'sche Pumpen mit Hand-, Maschinen- und Motor-Betrieb.

Neu!!

Seitz'sche

Neu!!

Elektromotor-Kolben-Pumpen

„Nava“ mit Sicherheitsventil und Einrichtung zum Vor- und Rückwärtspumpen und zur Regulierung der Fördermenge. Modell 1907. Grösster Fortschritt!! Vollkommenste Kelpumpe. Fremdkörper wie Steine, Holz, Traubenkämme etc. können sie weder beschädigen noch im Funktionieren stören.

Trotz der soliden, vollendeten Konstruktion schon von M. 730 an.

Neu!!

Seitz'sche

Neu!!

Handpumpen „Aetna“

in solidester Ausführung, mit äusserst leichtem Gang und grösster Leistungsfähigkeit, schon v. M. 90 an.

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.

Petroleum-Glühlicht-Tabletten

(der beste Winter-Massenartikel, den es giebt) suchen wir überall Orts- und Bezirksalleinverkäufer. Reise- und Gewerbekarte gratis. Den bisherigen Einkaufspreis von 18 Mark per 100 Cartons à 24 Tabletten ermässigen wir auf 16 M.

Man adressiere:

Petroleum-Glühlicht-Industrie
jetzt in Bad Mondorf (Mosel)

Peter Perabo,

Wein-Kommissiongeschäft,
Lorch im Rheingau.

Destillateurschule Basel (Schweiz).

1. Kurse für Destillateure. Dauer 2 Wochen.
2. Kurse für Weinhändler. 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.

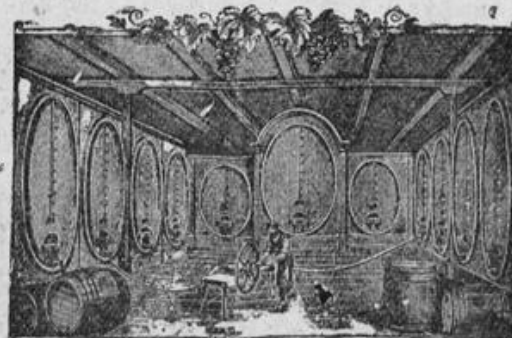
GARANTIRTE NATURWEINE!

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

Zementfässer mit Glasaustüftung

vorzüglich zur Lagerung von

Wein Brantwein Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

Borsari & Co., Erfinder u. Zollikon-Zürich
(Schweiz.)

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.

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



Trockne deutsche Marke.

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zolkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.

Monatlang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik.
Kaiserslautern.