

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Elzville** im Rheingau, Ecke Gutenberg- und Taunusstraße.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungslinie Nr. 6658a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal erchl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen vorstretende Einzahlung von **Mk. 1.50** in Deutschland, **Mk. 1.75** im Ausl.



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

Nr. 10.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 3. März 1909.

VII. Jahrg.

Weinschädlinge und Reblaus-Bekämpfung.

In der Sitzung des Abgeordnetenhauses vom 22. Febr. sprach der Abg. v. Kloecken (B. d. L.) bei der Beratung des Landwirtschaftsetats zu Tit. 4 und 5 betr. „Weinschädlinge und Reblaus-Bekämpfung“.

Im nachstehenden veröffentlichen wir die Ausführungen des genannten Abgeordneten und die Antwort des Geh. Regierungsrats v. Schmeling:

Abgeordneter v. Kloecken: Meine Herren, als Vertreter des Rheingaus möchte ich zunächst dem Herrn Landwirtschaftsminister meinen Dank aussprechen für die den hart bedrängten Winzern, speziell auch des Rheingaus versprochene staatliche Hilfe. Schon meine Herren Vorredner haben erwähnt, wie hart bedrängt unsere Winzer sind. Sie haben sich nicht allein zu erwehren der menschlichen Konkurrenten, sondern auch der tierischen Schädlinge. Die Panscher setzen ihnen ja sehr zu. Ich möchte aber zur Vermeidung jedes Zweifels bemerken, daß sowohl im Rheingau wie im Nahegebiete sowie bei uns in Weisenheim keine Panscher existieren, sondern nur reelle Winzer und reelle Weinhandeler! (Bravo!)

Meine Herren, den Kampf mit den Menschen, Panschern und anderen Bedrängern werden wir schon aufnehmen und durchführen können. Anders steht die Sache mit den tierischen Schädlingen.

Meine Herren, wir sind hart bedrängt. Die Reblaus legt dem Rebstock an der Wurzel zu und die Peronospora den Blättern und der Heu- und Sauerwurm der Frucht. Was bleibt denn nun noch übrig? Er wird geführt gegen die Peronospora durch Kupferlösung, Bespritzung der Blätter gegen den Heu- und Sauerwurm, indem man unter anderem auch die Kinder der Schulen losläßt und die Schädlinge ablesen läßt, und eine Kur à la Doktor Eisenbart wird angewendet gegen die Reblaus, indem die Rebstöcke einfach verätzt werden. Das kostet sehr viel Geld, und die Gefahr

liegt vor, daß, wenn im Rheingau größere Komplexe durch die Reblaus befallen werden sollten, der Staat zu außerordentlichen Ausgaben und Maßnahmen schreiten muß. Hätten wir nicht unsere vorzügliche Lehranstalt Geisenheim, die nicht allein eine Zierde unserer Wissenschaft und Kultur ist, sondern auch im Auslande hoch angesehen ist, so läge die Sache sehr ernst. Aber schon seit 10 Jahren beschäftigt man sich in der Lehranstalt Geisenheim intensiv mit den Maßregeln, die zu ergreifen sind, wenn wir nicht Herr werden der Reblausherde. Wie enorme Verluste das Nationalvermögen in dieser Beziehung haben kann, das sehen wir an Frankreich.

Die entsetzlichen Verheerungen der Reblaus in Südf Frankreich übersteigen weit die Kosten, die der ganze Krieg 1870/71 den Franzosen verursacht hat; 11 Milliarden vom Volksvermögen sind bereits drausgegangen. Meine Herren, man hat nun zunächst in Geisenheim festgestellt, warum die Reblaus bei unseren guten Rieslingbeständen Fortschritte macht, und man ist zu dem Schluß gekommen, daß eine Ueberkultur daran schuld ist. Eine jahrhundertelange Kultur hat die Rebstöcke weniger widerstandsfähig gemacht, so daß die Reblaus die Wurzeln angreifen kann und sie bewältigt. Anders steht es mit den amerikanischen Rebstöcken, die noch kraftstrotzend, jungfräulich sind, von dieser Kultur noch nicht so beletzt. Sie leisten Widerstand und man hat nunmehr die amerikanischen Rebstöcke benutzt, gepflanzt und mit unseren edlen Rieslingreben geypropt. Die Versuche sind über Erwarten günstig ausgefallen. Im vorigen Jahr hat der Landesökonomierat Czéh in Kloster Eberbach bei einer Weinprobe außerordentlich gewichtigen Persönlichkeiten vom Fach nicht nur den alten Steinberger Kabinett zu trinken gegeben, sondern auch den aus diesen neuen Kulturen produzierten Steinberger Kabinett, und man hat keinen Unterschied gefunden.

Dementsprechend, meine Herren — ich komme jetzt zu dem Punkt meiner Anfrage an die Königl. Staatsregierung — hat man in Geisenheim geplant, größere Kulturen

anzulegen in den preußischen Hauptweingebieten am Rhein, an der Mosel und an der Ahr, man will gewissermaßen dort Rekruten heranzüchten, um sie nachher einzustellen in die Lücken der infolge der Reblauschädigung beseitigten alten Bestände. Dazu sind nun 2- bis 300 000 Mk. mindestens notwendig. Ich habe mich bemüht, in dem Etat etwas Diesbezügliches zu finden, und ich rechne es meiner Unzulänglichkeit, meinem noch nicht ausgebildeten parlamentarischen Blick zu, daß ich nichts bezügliches gefunden habe. Vermutlich ist es doch irgendwo enthalten; zur Beruhigung aber der Lehranstalt Geisenheim und unserer Winzer möchte ich mir die ergebenste Anfrage an die Königl. Staatsregierung gestatten, ob ein bezüglicher Titel am Ende doch vorgesehen ist, oder wie die Sache liegt. Der Direktor des Geisenheimer Instituts war kürzlich bei mir, um mich darüber zu interpellieren, und das veranlaßt mich insbesondere zu meiner Anfrage.

Auf die Anfrage des Abg. von K l o d e n erwiderte der Regierungsvertreter, Geh. Reg.-Rat von S c h m e l i n g :

Ich möchte darauf hinweisen, daß die grundlegenden Bestimmungen sich in dem Reichsgesetz vom Juli 1904 über die Bekämpfung der Reblaus befinden. Nach den Grundsätzen dieses Gesetzes ist das einzig anwendbare und richtige Verfahren zur Bekämpfung der Reblaus das sogenannte Ertinktivverfahren. Um es durchzuführen, ist bei uns in Preußen ein ausgedehnter Organisationsdienst eingerichtet, der teils in ständiger Beobachtung, teils in temporären Einrichtungen besteht. Für den ständigen Aufsichtsdienst sind für je ein abgegrenztes Gebiet ein Oberleiter, mehrere Bezirksfachverständige und außerdem sogenannte Vertrauensmänner (Lokalbeobachter) eingesetzt, die ständig das Weinbergsgelände ihres Bezirks zu beobachten haben, um, wenn sie etwas Verdächtiges finden, es den zuständigen Stellen zu melden. So wichtig dieser dauernde Beobachtungsdienst ist, so liegt aber doch das Schwergewicht in den temporären Untersuchungen und Begehungen. Hierfür werden besondere Abteilungen, Untersuchungs- und Begehungskolonnen, aus Sachverständigen bestehend, formiert. Die Untersuchungskolonnen haben die besonders verdächtigen Bezirke, in denen schon Infektionen entdeckt sind, sorgfältig abzugehen, die Rebstöcke anzuschlagen und Wurzeluntersuchungen vorzunehmen; die Begehungskolonnen sollen nach den Ausführungsbestimmungen zum Reblausgesetz alljährlich etwa den achten Teil des Weinbaugebietes einer Kontrolle unterwerfen und den ständigen Aufsichtsdienst gleichsam unterstützen und erweitern. Wird eine Reblausinfektion gefunden, dann muß das infizierte Gebiet nach der Vorschrift des Gesetzes ausgehauen werden, und zwar einfach aus dem Grunde, weil die Reblaus den Stock schließlich doch vernichten würde. Die preußische Regierung hat zur Bekämpfung der Reblaus und zur Erhaltung unserer Weinbaulagen, unter denen sich viele wertvolle Distrikte befinden, schon recht erhebliche Mittel aufgewendet, bis jetzt im ganzen etwa 12 Millionen Mk. Jährlich werden 400 000—500 000 Mk., je nachdem die von dem schädlichen Insekt befallenen Gebiete ausgedehnter oder kleiner sind, zu diesem Zwecke ausgegeben.

Nun sagen wir uns aber, meine Herren, daß wir mit dieser Bekämpfung allein nicht durchkommen. Wie der Herr Vorredner schon richtig erwähnte, ist die Amerikanerrebe widerstandsfähig. Sie verfällt dem Los der vitis vinifera, beim Angriff durch die Reblaus einzugehen, nicht. Das hat nun dazu geführt, daß wir auf Amerikanerunterlage die heimische Rebe aufspießen. Es ist ein schwieriges Kapitel die Veredelung der Amerikanerrebe. Dabei ist eine Menge zu beachten und auszuprobieren: Die Anpassung der Unterlagsorte an den Boden, ferner die Affinität, d. h. die Auswahl der zum Pfropfreis am besten passenden Unterlagen, und endlich die Frage, ob die Qualität des Weines etwa beeinflusst wird. Um diese Beobachtungen sachgemäß durch-

zuführen, sind mehrfache Versuchsanlagen in verschiedenen Weinbaugebieten geschaffen worden. Der Staat hat im Laufe der Zeit bis jetzt etwa 30 Hektar Land käuflich erworben oder angepachtet, auf denen Veredelungsversuche unternommen werden, in den einzelnen Weinbaugebieten und in den verschiedensten Lagen, um alle diese Fragen eingehend und sorgfältig prüfen zu können. Was speziell die Qualitätsprüfung anbelangt, so haben wir im Gemeindebezirk Bernkastel ein größeres Grundstück, das dem Kreise Bernkastel gehört, von diesem überwiesen erhalten, um hier die Qualitätsfrage speziell zu prüfen. Auch in verschiedenen königlichen Weinbergsgutsmöden werden seit längerer Zeit schon Veredelungsversuche unternommen.

Nun sind wir — und ich glaube, das ist ein Punkt, den der Herr Vorredner besonders beantwortet haben möchte — bei der Auswahl der Amerikanerunterlagen zu einem gewissen Abschluß gekommen. Wir wissen, daß 10 bis 12 Sorten resistent sind und den verschiedenen sonstigen Anforderungen in bezug auf den Boden usw. entsprechen. Eine wichtige Frage ist, wie weit der Boden kalkhaltig ist. Wenn ein gewisses Prozent Kalkgehalt überschritten wird, werden einige Sorten der Amerikanerreben an Chlorose krank, und wir können sie also zur Veredelung auf kalkhaltigen Böden nicht gebrauchen. Da wir nun, wie gesagt, einen gewissen Abschluß erreicht haben, 10 bis 12 Sorten in unserem Besitz sind, die wir entweder für diesen oder für jenen Boden verwenden können, so will der Herr Minister nun dazu übergehen, die Veredelungstechnik weiter auszubilden und das ganze Veredelungswesen auf eine breitere Grundlage zu stellen. Es sind an drei Stellen Veredelungsstationen in Aussicht genommen: die eine im Rhein-, eine zweite im Mosel- und die dritte im Ahrgebiet. Bei unserer Finanzlage muß hierbei auf die sparsamste und billigste Weise, die möglich ist, vorgegangen werden. Natürlich soll die Erreichung des angestrebten Zweckes nicht etwa durch zu knappe Mittel beeinträchtigt werden. Aber andererseits ist auf die billigste und einfachste Weise, speziell was die Gebäudefrage betrifft, zu verfahren.

Sonach glaube ich, die Anfrage, die hier gestellt ist, wie die preußische Regierung zu diesen Angelegenheiten steht, dahin resümierend beantworten zu können, daß sie das Ertinktivverfahren aufs sorgfältigste und gewissenhaft durchführt, auf Grund und in Gemäßheit der gesetzlichen Vorschriften, und daß daneben die Veredelungsfrage nicht außer acht gelassen, sondern eingehend weiter studiert wird.

Die Reblaus und die amerikanische Rebe.

In der „Voss. Ztg.“ lesen wir folgende bemerkenswerte Auslassung zur Reblausfrage: „Es war bisher eine vielumstrittene Frage, ob durch die Veredelung der Weinreben der Wein ungünstig beeinflusst werde. Diejenigen, welche diese Frage bejahten, stützten sich nicht sowohl auf praktische Erfahrungen, als vielmehr darauf, daß bei anderen Pflanzen ein Einfluß der Unterlage auf das Edelreis wahrnehmbar ist. Im besonderen wurde immer darauf hingewiesen, daß durch die Veredelungen unserer Obstsorten auf Zwergunterlagen (Birnen auf Quitten, Äpfel auf Paradies- oder Splittäpfel, Kirsche auf Weichsel) größere und wohlgeschmecktere Früchte erzielt würden und daß man also annehmen müsse, daß durch die Veredelung der europäischen Weinreben auf amerikanische Reben der Wein ungünstig beeinflusst werden würde. Allerdings übersah dabei die Anhänger dieser Theorie die Kleinigkeit, daß die Prämisse eine Verbesserung, die Folgerung eine Verschlechterung ergab. Die Lösung der Frage ist um deswillen von sehr weittragender Bedeutung, weil, wenn der Nachweis erbracht wird, daß durch die Veredelung der europäischen Reben auf amerikanische der Wein in seiner Güte nicht nachteilig beeinflusst wird, viele lästige Bestimmungen des Reblausgesetzes hinfällig werden. Denn

da die amerikanischen Reben gegen die Schädigungen der Reblaus unempfindlich sind, so genügt es, die europäischen Reben auf amerikanische Reben zu veredeln, um die verheerenden Wirkungen der Reblaus aufzuheben. Damit können die enormen Ausgaben, welche jetzt Jahr für Jahr für die Vertilgung der Reblaus aufgewendet werden, gespart werden. In der heutigen Zeit, wo an allen Ecken und Enden im Reiche zu sparen versucht wird, sollte man also auch hier sparen. Die in Frage kommenden Summen belaufen sich jährlich auf weit über eine Million. Schon seit einer Reihe von Jahren habe ich an dieser und an anderen Stellen immer wieder von Zeit zu Zeit darauf hingewiesen, welche Erfahrungen im Auslande mit dem Umveredeln der Reben gemacht worden sind. Ich stellte die Forderung auf, daß man den Weinbergbesitzern eine angemessene Frist setzen solle, innerhalb welcher sie ihre Reben umzuveredeln hätten, daß dann aber das Reblausgesetz aufzuheben sei, damit die weiten Kreise, welche durch das Gesetz jetzt schwer belästigt oder gar geschädigt würden, dann von der Last befreit würden. Während die übrigen Staaten, welche der Berner Reblauskonvention angehören, in diesem Sinne arbeiten, verhielt sich die deutsche Regierung bisher dieser Forderung gegenüber ablehnend. Gewisse einflussreiche Kreise verstanden es, irgendwelche Schritte, welche zu einer Lösung der Frage führen mußten, hintan zu halten. Nun hat der berufenste Vertreter, der Direktor der Obst- und Weinbaulehranstalt in Geisenheim, Prof. Wortmann, in einem Berichte zu der Frage Stellung genommen. Da er der Leiter der ersten deutschen Weinbaulehranstalt ist, darf man hoffen, daß nun endlich der Stein ins Rollen gebracht wird. Wortmann stellt kühl und parteilos alles zusammen, was bisher für und gegen den Einfluß der Veredelung der Weinreben auf die Güte des Weines bekannt geworden ist. Das Ergebnis konnte dem Eingeweihten von vornherein nicht unklar sein. Von überall her lautet die Antwort, daß der Wein in seiner Güte nicht nachteilig beeinflusst wird; im Gegenteil wird häufig hervorgehoben, daß Qualität und Quantität des Weines durch die Veredelung der Reben gewinnen. Auch die Haltbarkeit des Weines wird nach 19jährigen Erfahrungen nicht verschlechtert, sondern verbessert. Gegen die Veredelung spricht sich nur ein Bericht aus Portugal aus, der sich aber, wie Wortmann angibt, nicht auf einwandfreie Tatsachen stützt. Selbst edelste Weine haben durch die Veredelung nichts an ihren Eigenschaften eingebüßt. Nicht alle amerikanischen Weinarten eignen sich überall als Unterlagen. Indessen ist das Beobachtungsmaterial in Frankreich, Italien, Österreich, Ungarn, Spanien jetzt so groß, daß bei uns mit Leichtigkeit für jeden Boden und für jede Lage die beste Unterlage angegeben werden kann. Daß bisher die an der Berner Konvention beteiligten Staaten noch nicht gesetzgeberisch vorgegangen sind, liegt wesentlich mit an der Haltung Deutschlands. Möge nicht die Stunde kommen, in der man über Deutschland zur Tagesordnung übergeht!

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 6. März. Noch hält der Winter an. Die Kälte ist aber etwas milder geworden und so kann in den Weinbergen doch geschnitten werden. Dabei ist nun auch alles tätig, es werden auch die Weinberge so gleich vom Abfallholz gesäubert, um für das Frühjahr alle Kräfte zur Bodenbearbeitung frei zu haben. Wenn auch der Winter recht hart und lang war, so hat er doch den Reben nicht geschadet. Der Saft hat lange in der Winterruhe verharren müssen und so ist wohl zu hoffen, daß das

Austreiben ein ungestörtes sein wird. In einzelnen Kellern wird bereits der zweite Abtrieb der neuen Weine vorbereitet. Ganz still ist das Verkaufsgeschäft nicht, es kommen immer einzelne Verkaufsabschlüsse zu stande. Gerade die besseren Sachen werden mehr begehrt und zeigt sich auch der Handel zu höheren Preisen williger.

* Rüdesheim, 5. März. In den Weinbergen hat der starke Frost in diesem Winter keinen großen Schaden angerichtet. Die Reben blieben im allgemeinen von der Winterkälte verschont und nur die frühen Fröste des Oktobers haben insbesondere den Dösterreichertrauben einigen Schaden zugefügt. In den letzten Tagen war infolge der herrschenden starken Kälte die Arbeit in den Weinbergen nicht möglich. Die Grundarbeiten sind ziemlich allgemein beendet, der Rebschnitt kann gegenwärtig kaum gefördert werden und nur die Anfuhr von Pfählen ist möglich. Nur während einiger warmer Stunden wird tagsüber in den Weinbergen gearbeitet. — Im Weingeschäft herrscht Ruhe. Für's Frühjahr ist eine große Anzahl Weinversteigerungen angemeldet. Das Angebot wird groß sein. Es werden hauptsächlich 1907er und 1908er Weine zum Ausgebot kommen. Die Letzteren haben sich gut entwickelt, sodaß auf einen flotten Verkauf trotz des großen Angebots gerechnet werden darf.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 4. März. Wieder einmal hat der Frost die Arbeit in den Weinbergen unterbrochen. Die Winterarbeiten sind glücklicherweise trotz Frost und Eis so gefördert worden, daß die Eigener auf dem Laufenden sind und auch schon eine kleine Pause kommen darf. Doch darf diese nicht zu lange anhalten, sonst kommt man wieder in Rückstand. — Im Weingeschäft herrscht immer Leben und Abschlüsse kommen ständig zustande. Der Handel interessiert sich auch für bessere Gewächse, dabei finden Konsumweine immer Käufer. Die Weinversteigerer sind mit den Vorberreitungen für die kommende Versteigerungszeit beschäftigt, die den Anmeldungen zufolge ein großes Angebot bringen wird. Die in den letzten Tagen verkauften 1908er kosteten im Stück 500—580 Mk., 600—650 Mk., 650—700 Mk. und ganz gute Sachen 800—950 Mk.

* Aus Rheinhessen, 4. März. Die Umsätze in Wein haben in der letzten Zeit Belebung erfahren, je mehr wir uns dem Frühjahr nähern, also der Zeit, in welcher der Handel seine jetzt kleinen Bestände zu ergänzen pflegt. In vielen Orten, in denen alte Weine schon lange ausverkauft sind, werden auch schon die 1908er Weine knapp. Vor zwei Monaten noch konnte man 1908er leicht zu 450 Mk. das Stück kaufen; heute sind sie kaum noch zu 500 Mk. aufzutreiben. In Dittelsheim und in Mettenheim wurden 1908er Weine zu 500 Mk. die 1200 Liter verkauft. In Nierstein gingen 1908er Weine zu 750—925 Mk. das Stück in anderen Besitz über. Der lange Winter hat den Reben wenig geschadet; höchstens haben schlecht bespritzte Weinberge deren Rebholz nicht ausgereift war, durch den Frost gelitten.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 5. März. Im Einkaufsgeschäft herrscht etwas mehr Leben, doch läßt der Geschäftsgang noch immer zu wünschen übrig. In letzter Woche wechselten in Kreuznach einige Posten 1906er für 600—650 Mk., 8 Stück 1905er für 620—675 Mk., 3 Stück 1904er für 740 Mk. und mehrere Posten 1907er für 510—575 Mk. pro Stück den Besitz. In Langenlonsheim wurden 8 Stück 1905er für 635—645 Mk., 10 Stück 1906er für 600—635 Mk., 4 Stück 1904er für 730 Mk. und 6 Stück 1908er für 480 bis 500 Mk., in Rünster a. St. 1907er für 540—570 Mk., in Sobernheim und Monzingen 1908er für 470—480 Mk. pro Stück versiegelt. An der unteren Nahe ist es im Ge-

schäft mit neuen Weinen noch immer still. Verkauft werden nur ältere versandfertige Weine. In Bingerbrück gingen einige kleinere Posten 1906er für 650—685 Mk., 4 Stück 1905er für 670—700 Mk. und 3 Stück 1904er für 815 Mk., in Weiler 1906er für 640—660 Mk., in Münster b. Bingen 5 Stück 1906er für 660—710 Mk. und 2 Stück 1905er für 725 Mk., in Sarnsheim 6 Stück 1906er für 630—650 Mk. und 5 Stück 1907er für 580—615 Mk. und in Laubenheim 1906er für 615—645 Mk. und 1905er für 660—675 Mk. pro Stück in den Besitz des Handels über.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 5. März. Der Weinhandel im Moselgebiete (Mosel, Saar und Ruwer) war im Februar, außer an der Obermosel, wo sich das Geschäft weiterhin flott abwickelte, nur mäßig belebt. Im Vordergrund des Interesses stand, wie im Januar, der 1908er Wein, welcher beim Beginn des Monats Februar den ersten Abstieg meistens glatt hinter sich hatte. Das Urteil über die Güte lautet nunmehr allgemein dahin, daß der 1908er Jahrgang ein ganz brauchbarer Mittelwein ist. Sein Preis blieb aber auch im Februar wieder merklich hinter den Preisen ähnlicher Weine früherer Jahrgänge zurück. Eine kleine Preissteigerung war nämlich nur an der Obermosel zu verzeichnen. Im übrigen stehen die Preise aller Weine zurzeit nur noch auf einer seit Jahren nicht mehr gekannten bescheidenen Höhe. — Von namhaften Weinverkäufen im Februar sind (zu den beigefügten Preisen, welche sich für das Fuder verstehen) von der Mittel- und Untermosel u. a. nachstehende zu melden: 1908er Piesport, bis zu 1400 Mk., Dufemond 800 Mk., Winterich 500 bis 630 Mk., Filzen 500—600 Mk., Keften, Monzel, Diann, Maring, Noviant 450—600 Mk., Lieser, Mülheim, Weidenz, Bernkastel-Eues, Graach, Zeltingen, Nachtig, Wehlen 480 bis 750 Mk., Trittenheim, Neumagen, Cläfferath, Leiven, Thörnich, Detzem, Mehrling, Longuich, Schweich Mk. 500, 700, Gröv, Traben-Trarbach, Enkirch, Reil, Pünderich, Zell, Merl, Bullay, Alf, Aldegund, Nef, Bremm, Eller Mk. 480 bis 650, Cochem, Cochemer Krampen, Carden, Clotten, Treis, Moselfern, Hagenport und weiter abwärts bis Koblenz Mk. 450—600; ferner 1907er Dufemond, Mk. 550—1000, Filzen Mk. 500—600, Winterich Mk. 600—700, Thörnich Mk. 600—750, Detzem Mk. 500—650, Mehrling, Longuich Mk. 500—700.

* Im Saartale, wo die Kellersättel mancherorts schon sehr gelichtet sind, erzielten im Februar Posten 1908er Weine Mk. 600 (Trsch) bis 800 (Ayl) das Fuder; für 1907er kam dort der Preis auf Mk. 700 (Saarburg) bis 750 (Ayl), für 1906er auf Mk. 1000 (Wiltigen) bis 1700 (Beurig), für 1905er auf Mk. 900 (Wiltigen) und für 1904er auf Mk. 800 (Wiltigen). An der Ruwer erfolgten größere Weinabschlüsse nicht. Im sogenannten Ralkwein-gebiete der Obermosel (Wasserbillig bis Sird) und der Sauer (Wasserbillig bis Echternach) kostete im Februar bei zugkräftigem Abfalle das Fuder 1906er Wein Mk. 330 bis 375 (gegen Mk. 300—340 bisher); ferner 1907er Mk. 480—550, 1906er Mk. 500—600 und 1904er Mk. 550 bis 800. So hoch im Preise, wie letzterer, stand dort bisher noch nie ein Jahrgang.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Pfalz, 5. März. Die neuen Weine haben viel Säure verloren und stehen bezüglich der Güte nicht viel hinter ihrem Vorgänger zurück. Allgemein bereiten sich die Winzer für die im Frühjahr stattfindenden Weinversteigerungen vor. Der Weinhandel war in der jüngsten Zeit an der Ober- und Unterhaardt ziemlich lebhaft, an der Mittelhaardt aber ruhig. Die Preise sind fest. So erzielten im Zeller- und Alfenttal 1907er Mk. 500—600, 1908er Mk. 480—540, Rotwein Mk. 400—415, in Bergzabern und Alingenmünster 1908er Mk. 350—380, 1907er Mk. 500

bis 530, in Landau, Frankweiler und Birkweiler 1908er Mk. 360—400, in Edenkoben, Rhodt, Maifammer, St. Martin und Hambach 1907er Mk. 500—600, 1908er Mk. 400—450, in Grünstadt und Weisenheim 1908er Mk. 390 bis 440, Rotwein Mk. 400—410, in Freinsheim, Ungstein und Dürkheim 1907er Mk. 500—750, Rotwein Mk. 440 bis 450, 1908er Mk. 450—700 bzw. Mk. 415—430, in Neustadt, Gimmeldingen und Gaardt 1908er Mk. 500—650, 1907er Mk. 550—700 und in Wachenheim, Königsbach, Ruppertsberg, Rorst und Deidesheim 1905er Mk. 850—2600 und 1907er Mk. 750—1600 die 1000 Liter.

* Aus der Pfalz, 5. März. Die Lager mit neuen Weinen lichten sich immer mehr und sind es hauptsächlich Oberhaardter- und Unterhaardter Weine, die in der Preislage von Mk. 340—400, bzw. Mk. 400—450—500 soeben stark begehrt sind, so daß das Angebot die Nachfrage in vielen Fällen kaum mehr befriedigen kann. Besonders lebhaft gestaltete sich das Weinverkaufsgeschäft in den Reborten Eschbach, Göklingen, Gleiszellen, Gleishorbach, Ibsenheim, Wolmesheim und Raschbach des Bergzaberner Bezirkes. An der Unterhaardt waren es Karbach, Asselheim, Dirmstein, Gerolsheim und Freinsheim, die diverse Posten neuer Weine zu Mk. 425—550—610 und 1907er zu Mk. 500—680 die 1000 Liter absetzen konnten. Dürkheimer, Friedelsheimer und Wachenheimer 1907er Gewächse notierten bei den letzten Uebergängen Mk. 550—700—820 und Rotweine Mk. 390 bis 430 die 1000 Liter. Nach hochpreisigeren Weinen besteht wenig Nachfrage, es sei denn, daß es sich um Flaschenweine der besseren Jahrgänge handelt, welche auch in ziemlich belangreichen Partien Deidesheimer, Ruppertsberger und Wachenheimer 1904er, 1902er und 1905er in der Preislage von Mk. 2000—5000 als Fuderbewertung in den Handel gelangten.

Aus Baden.

* Aus Baden, 4. März. In Baden standen im Vordergrund des Interesses 1908er Weine, die in namhaften Posten in den Konsum gebracht wurden. Die Preise sind fest. So wurden an der Bergstraße 1908er Weiß- und Rotweine zu Mk. 36—45 bzw. Mk. 60—70, im Neckartal zu Mk. 45—50 bzw. Mk. 60—65 in der Main- und Tauber- gegend zu Mk. 35—45 bzw. Mk. 48—57, in der Bodensee- gegend zu Mk. 28—45 bzw. Mk. 40—55, im Breisgau zu Mk. 34—42 bzw. Mk. 42—54, in der Markgräfler- gegend 1906er und 1907er zu Mk. 55—70, 1908er zu Mk. 36—46, am Kaiserstuhl 1908er zu Mk. 35—54 bzw. Mk. 45—57 und in der Ortenau und Bühler- gegend zu Mk. 36 bis 65 bzw. Mk. 50—75 gehandelt. Alles per 100 Liter.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus dem Elsaß, 4. März. Im Elsaß bewegte sich das Weingeschäft in letzten zwei Wochen in ziemlich lebhaften Bahnen. Infolge der regen Nachfrage nach 1908er Weinen konnten die Preise in die Höhe gehen. Die Umsätze waren recht bedeutend. So wechselten 1908er im Weisental zu Mk. 15—15.50, in Oberehnheim und Umgegend, sowie in der Mosig- gegend zu Mk. 16—18, in Andlau und Mittelbergheim zu Mk. 16—17, in Heiligenstein zu Mk. 17.50, Klevner zu Mk. 19—23, in Marlenheim und Wolzheim 1908er zu Mk. 17.75—18.50, Rotwein zu Mk. 22.75 bis 24.50, im Schlettstadter Bezirk und im Barrer Kanton zu Mk. 16—18.50, in Winzenheim, Rufach, Türckheim, St. Pilt und Ammerschweier zu Mk. 17.50—19.75, in Reichenweier, Rappoltsweiler und Umgegend zu Mk. 19—22.25, Edelgewächse zu Mk. 26—33 und in Gebweiler Edelweine zu Mk. 28—33.50 und 1907er bis zu Mk. 45 ihre Signer. Alles per 50 Liter.

Verschiedenes.

* Berlin, 3. März. (Aus der Weinkommission.) Die Weinkommission des Reichstages versammelte sich heute zu ihrer letzten Sitzung, um den Bericht über das Weingesetz festzustellen. Nachbarlich tagte auf der einen Seite der Finanzkommission, auf der anderen Seite die Budgetkommission, und wie in einem Taubenschlage gingen die Mitglieder der beiden Kommissionen in dem Sitzungssaale der Weinkommission ein und aus. Kein Wunder! Hatte der Vorsitzende der Kommission, Abg. Blantenhorn, während der langwierigen und schwierigen Arbeiten der Kommission die von verschiedenen Kommissionsmitgliedern angebotene Weinprobe stets abgelehnt, so war heute, nach getaner Arbeit Gelegenheit geboten, sich zu einer fröhlichen Kostprobe zusammenzufinden, zu der die Pfälzer Mitglieder der Kommission Einladungen hatten ergehen lassen. Die Abgg. Schellhorn und Spindler, denen sich der heffische Frhr. v. Heyl anschloß, hatten eine Anzahl Risten der besten Marken ihrer Weingüter gestiftet, u. a. Abg. Schellhorn Forster Riesling, Abg. Spindler Forster Kirchenstück und Jesuitengarten, Frhr. v. Heyl Liebfrauenmisch aus dem Wormser Domgarten. Die pfälzischen Abgeordneten Staußer und Dr. Rösch ließen sich die Beschaffung kulinarischer Unterlagen anlegen sein. Noch nie hat sich in einem Kommissionszimmer eine solche Fülle von Abgeordneten und Regierungsvertretern gedrängt. Bis weit in den Beginn der Plenarberatungen hinein dauerte diese Sitzung fort. Bewundert wurde an den Pfälzer Weinen die erstaunliche Fülle der Säße bei gleichzeitigem Säuregehalt der Weine.

J. Bacharach, 4. März. Durch den Weinbauwanderlehrer Carstensen-Bacharach werden am 7. und 8. dieses Monats in Trecktingshausen, am 14. und 15. in Damscheid und am 27. und 28. in Dellhofen Rebschnittkurse abgehalten. Während am ersten Tage Vorträge über den Aufbau des Stockes, den Schnitt, sowie über die am Stock vorkommenden Rebschädlinge gehalten werden, findet am zweiten Tage eine praktische Unterweisung im Rebschnitt statt. Es können auch Winzerinnen am Kursus teilnehmen.

J. Oberdollendorf (Rhein), 4. März. Die Winzer und Weinbaufreunde hatten sich am 1. März sehr zahlreich zur Generalversammlung des Weinbauvereins für das Siebengebirge im hiesigen Winzerhause eingefunden. Der Leiter, Herr Rentner Otto Rings-Königswinter, erstattete zunächst Bericht über die geschäftliche Tätigkeit des Weinbauvereins. Ueber den gemeinsamen Bezug von Weinbergsschwefel gab Sachkundiger Herr Weinbauwanderlehrer Hirschel-Linz seine Erfahrungen bekannt. Herr Rings wies hin auf die Schäden für den Weinbau durch Obstanlagen und Baumpflanzungen, die sich namentlich in der Gemarkung Honnef bemerkbar machen. Ueber den Stand der Rebschule konnte der Vorsitzende Erfreuliches berichten, infolge der starken Nachfrage von Wurzelreben soll die Anlage in diesem Jahre bedeutend erweitert werden. Herr Weinbaulehrer Hirschel gab nützliche Winke über Verwendung geeigneter Nährstoffe bei Düngung der Weinberge. Redner warnte vor den marktschreierisch angepriesenen Bekämpfungsmitteln gegen Rebschädlinge und trat für obligatorische Einführung der Bekämpfungsarbeit ein. Die verschiedenen Schädlinge bzw. Insekten, wurden in Präparaten gezeigt. Die ausgedehnte Diskussion brachte über verschiedene Fragen Aufschluß. Lebhaften Anklang fand die Anregung des Herrn Bürgermeisters Bremig aus Honnef, die Versammlungen mehr in die Sommerzeit zu verlegen, und zwar im Anschluß an einen Spaziergang durch die Weinberge.

Gerichtliches.

* Landau (Pfalz), 27. Febr. Die Strafkammer verurteilte den hiesigen Weinhändler Siegmund Maier

wegen Weinfälschung zu 6 Monaten Gefängnis und Tragung der Gerichtskosten. Ueber 200 Fuder Wein werden eingezogen.

* Landau, 1. März. Gutsbesitzer Viktor Braun in Flemmlingen ist beschuldigt, in den Jahren 1905 und anfangs 1906 fortgesetzt Zuckerwasser auf entmostete Trauben geschüttet und das auf diese Weise gewonnene Produkt feilgehalten zu haben. Die Anklage wird vollständig erwiesen. Braun, der 14 Morgen Weinberge besitzt und 1905 höchstens 12 Fuder Wein geerntet hat, verkaufte merkwürdigerweise 1905er Wein 25 bis 26 Fuder. Er wird schuldig befunden der Anklage entsprechend und zu einer Geldstrafe von 300 Mark oder 30 Tagen Gefängnis und zu den Kosten verurteilt.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

⊕ Nieder-Engelheim, 3. März. Am Mittwoch, den 10. März, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, läßt die Winzergenossenschaft im Gasthause „Zum goldenen Hirsch“ 10 Stück 1907er Weißweine, 48 Halbstück, 47 Viertelstück 1906er und 1907er Rotweine öffentlich versteigern. Der „Trierer Weinmarkt“ schreibt darüber: Die Durchschnittsproben dieser Weine stehen auf unserem Redaktionstisch. Dieselben sind vorzüglich ausgebaut. Wir nahmen bei dieser Probe Veranlassung, die Proben mit Verstichen von Südweinen und französischem Bordeaux und Burgunder zu vergleichen. Die besten Verstichweine, seien es spanische oder italienische Verstiche, stehen beim Vergleich bedeutend zurück. Von den Bordeauxweinen stellten sich die gleichqualitätigen ungefähr um ein Drittel und mehr höher im Preise. Nur unter den Burgundern fanden wir nach unserem Geschmack bessere Sachen, welche auch nicht viel am Preise der Tare der rheinhessischen Weine differierten. Wenn man bedenkt, wie wenig deutsche Rotweine es giebt, welche solche Qualitätskritik aushalten, so muß man sich verwundert fragen, warum das Gros der deutschen Rotweintrinker mehr nach minderwertigen Verschnittweinen oder billigen französischen Weinen greift, als zu solchen Original-Qualitäten deutscher Rotweine. Wenn wir ganz vom Handel absehen, welcher nebenbei bemerkt, sich doch Vorteile hiervon verschaffen könnte, so gibt es doch recht viele Hotels und Private, die ihre Weine doch nicht vom deutschen Weinhandel kaufen, sondern direkt von Frankreich kommen lassen. Gerade solchen Leuten ist zu empfehlen, diese Weinversteigerung zu besuchen. Die Tare der Weißweine ist 600—700 Mk. per Stück, die der Rotweine 450—600 Mk. per Halbstück und 350—400 Mk. per Viertelstück.

× Lorch, 5. März. Am 16. März 1909 findet die Wein-Versteigerung der „Vereinigung Lorch der Weingutsbesitzer“ im Gasthause zum „Rheinischen Hofe“ zu Lorch im Rheingau statt. Es kommen 1 Halbstück 1903er, 4 Halbstück 1904er; 1 Stück und 5 Halbstück 1905er; 2 Stück und 5 Halbstück 1906er; 14 Stück und 22 Halbstück 1907er sowie 3 Stück und 6 Halbstück 1908er zum Ausgebot. Die Weine sind sämtlich gut gepflegt und stammen aus guten und besten Lagen von Lorch, darunter Krone, Pfaffenwies, Lehn und Bodenthal. Die Taren sind äußerst preiswert und ist die Nachfrage nach Proben sehr rege, so daß die Versteigerung einen guten Ausgang erwarten läßt.

* Mainz, 6. März. Großh. Hess. Weinbau-domänen-Verwaltung. Am 25. und 26. d. M., mittags 12 Uhr, wird, wie schon kurz mitgeteilt, im Konzerthause Große Bleiche 56 eine Weinversteigerung veranstaltet. Bei dieser Versteigerung bringt die Verwaltung ihr gesamtes 1906er Wachstum aus den Gemarkungen Bodenheim, Nackenheim, Nierstein, Oppenheim, Dienheim, Ludwigshöhe, Bingen, Badesheim, Rempfen und Bensheim, sowie ein Halbstück 1907er Bensheimer zum Ausgebot. Die Probenahme findet statt am Mittwoch, den 10., Mittwoch, den 17. und Mittwoch, den 24. März, im Großh. Palais dahier, sowie je vor der Versteigerung im Versteigerungslokal. Die Weine

stammen ausschließlich von Trauben eigenen Wachstums; für die Lagebezeichnungen und die Naturreinheit wird ausdrücklich gebürgt.

Ausland.

Von den französischen Märkten.

OW. Paris, 24. Febr. (Eigenbericht; Nachdruck verboten). Die Tendenz ist hier nach unten gerichtet, da die Produzenten sehr zahlreiche Angebote machen. Es sind auch in den leichten Weinen noch sehr große Quantitäten disponibel und diese will man daher gern billiger abgeben, doch bleibt das auf die schönen Gewächse nicht ohne Einfluß, die dadurch ebenfalls weniger fest sind. Mit den Resultaten der ersten Umfüllungen ist man im allgemeinen recht zufrieden, sowohl in den Gegenden, die die großen Gewächse liefern als in denen, die einen sehr reichlichen Ertrag haben. Das Wetter war meist kalt und es ist vielfach Schnee gefallen. Im Ganzen hat die Temperatur sich als günstig erwiesen, die Vegetation wird keine frühzeitige sein und dadurch werden eventuelle Nachfröste geringeren Schaden anrichten. Das Geschäft war hier nicht unbelebt, doch handelt es sich fast stets nur um kleine Mengen. Die Preise zeigten keine große Veränderungen. Im Midi wurden Ankäufe fast nur gemacht, um den laufenden Bedarf zu befriedigen, die Preise stellten sich meist auf 0,85—1 Fr. per Grad, nur wenige bessere Qualitäten wurden umgesetzt. Im Bordelais geht es recht ruhig her, meist waren es kleinere Weine, für die einiger Begehr herrschte. Im Medoc fanden Verkäufe zu 450 bis 525 Fr. per Tonne statt, viele Besitzer wollen dazu jedoch nicht abgeben. Man meint, daß im Saint Emilionnais das Geschäft bald lebhafter werden wird, da ziemlich viel Nachfrage nach Proben herrscht. Auch im Beaujolais-Maconnais rechnet man auf baldige Belebung. Für Weißweine ist mehr Interesse vorhanden, als für rote und so können erstere sich auch leicht behaupten, während letztere schwach liegen. In Burgund haben die gewöhnlichen Rotweine sich gut geklärt und einen Teil ihrer Schärfe unter dem Einfluß der Kälte verloren. Sie bedingen 35—40 Fr. per Piece und dürften sich leicht verkaufen. Alte und neue Weißweine sind gesucht.

Von den italienischen Märkten.

OW. Rom, 23. Febr. (Eigenbericht; Nachdruck verboten). Noch immer ist von einem regen Geschäft nicht zu sprechen, wenn es sich auch in einigen Gegenden günstiger gestaltet hat. Die anhaltende Kälte trägt mit dazu bei, den Verkehr ruhiger zu machen. Im Piemont wurde die Aufmerksamkeit vom Markte durch die am 18. ds. Mts. in Turin eröffnete Messe abgelenkt, doch wäre auch sonst der Umsatz kaum lebhaft gewesen. Die Preise der Weine von Gattinara haben keine Veränderung erfahren, aber während sie früher nominell waren, werden sie heute wirklich gezahlt, da die Nachfrage erwacht ist. In Valpolicella liegen die gewöhnlichen Weine still, dagegen ist in feinen und feinsten das Geschäft viel besser geworden. Der Export hat sich sehr belebt, sowohl nach Deutschland als nach der Schweiz und auch nach Amerika. Von der Ernte in Emilia dürften ungefähr $\frac{2}{3}$ verkauft sein. Die Keller sind also bereits zum Teil leer und da der Begehr anhält, hofft man vor der nächsten Ernte alles verkauft zu haben. Im Pisano läßt das Geschäft noch viel zu wünschen übrig, wenn es auch in letzter Zeit eine kleine Besserung zeigte. Alte feine Weine waren für die Ausfuhr gesucht. Eine weichende Tendenz zeigen im Lazio die Weine, da die Käufer an Zahl eher abnehmen. Im Neapolitanischen bleibt es sehr ruhig, die schwachen und sich schwer haltenden Weine werden destilliert werden müssen, ehe das warme Wetter eintritt. Unverändert liegt in Apulien das Geschäft, selbst die Verkäufe an die Destillationen werden seltener und schwieriger, da in diesen Fabriken sich bereits große Vorräte befinden. Aus Sizilien

ist nichts neues zu berichten, die Märkte liegen dort durchweg sehr still.

Literarisches.

* Schutz der Weinrebe gegen Frühjahrsfröste. Leichtverständliche Darstellung der verschiedenen Frostwehrmethoden des In- und Auslandes, nebst Anleitung zur Behandlung frostbeschädigter Reben. Von Professor Dr. G. Lütner, Vorstand der pflanzenpathologischen Versuchsanstalt der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Gräfenheim a. Rh., und Dr. E. Roitz, Assistent daselbst. Mit 27 Textabbildungen. Stuttgart 1909. Verlaasbuchhandlung Eugen Ulmer. Preis geh. Mk. 2.50.

Für den Weinbauer zählen die Frühjahrsfröste zu den gefährlichsten Witterungseinflüssen. Gerade der deutsche Weinbau hat infolge seiner nördlichen Lage sehr häufig unter ihnen zu leiden. Deshalb hat man bei uns schon lange und auf verschiedene Weise versucht, die Reben in den kalten Frühjahrsnächten vor dem Erfrieren zu schützen. Auch im Auslande hat man sich viel mit dieser Frage beschäftigt. In dem vorliegenden Buche sind nun alle Frostwehrmethoden im Zusammenhang beschrieben und auf ihre Brauchbarkeit untersucht. Zu den wichtigsten gehört bekanntlich das Räuchern der Weinberge gegen Frost. Zu diesem ausführlichen Kapitel finden wir eine eingehende Darstellung der Räucherwehren in Kolmar und im Ahrtales, ihrer Geschichte und ihrer Erfolge. Wie das Räuchern, so bedingen auch fast alle anderen Frostwehrmethoden eine Vorausbestimmung der Frühjahrsfröste. Dazu wird eine genaue Anleitung gegeben, nachdem in den ersten Abschnitten des Buches die Theorien über Frostwirkung, die Wirkung der Fröste auf die Reben, die Kälterückfälle im Mai und andere, für die Beurteilung der Frostvorausage und der Abwehrmethoden wichtige Dinge dargestellt sind. Von besonderer praktischer Bedeutung ist noch das Kapitel über die Behandlung der durch Frühjahrsfröste beschädigten Reben, in welchem die Methoden des Grünschnittes beschrieben und dabei eigene, neue Versuche der Verfasser niedergelegt sind.

Das Karbolineum im Dienste des Weinbaues.

Die deutsche Weinbaugebiete sind in den letzten Jahren mehr oder minder alle von Mizernten betroffen worden, die nach einwandfreien wissenschaftlichen Feststellungen zum großen Teil auf die Peronospora und den Heu- und Säuerwurm zurückzuführen sind. Einmal waren es alle in idealer Vereinigung. Dann war es einer dieser Nebenschädlinge allein, die die schönste Ernte, die schönsten Hoffnungen der Winzer zu nichte machten. Man ist also über die Gefährlichkeit dieser Nebenschädlinge genügend unterrichtet, aber man ist trotzdem in den Kreisen der Winzer noch nicht zu einer einheitlichen Bekämpfung gekommen. An Versuchen hat es nicht gefehlt. Neuerdings hat nun der Kgl. Landwirtschaftslehrer an der Obst- und Weinbauschule in Kirchheimbolanden J. Fehllhammer Versuche mit Karbolineum (— das man bisher wegen seines scharfen Geruches nicht verwendete —) gemacht, die zu sehr befriedigenden Resultaten geführt haben. Fehllhammer hat festgestellt, daß sich das Karbolineum sehr gut im Weinbau verwenden läßt. Er hat seine Erfahrungen jetzt in einer Broschüre zusammengefaßt. (Verlag D. Meininger, Neudstadt a. d. S., Preis 50 Pfennig) in der er auch seine Versuche selbst sehr eingehend schildert und seine Erfolge zahlenmäßig belegt. Vielleicht ist also im Karbolineum das Mittel gegen die Nebenschädlinge gefunden. Früher lehnten die Winzer es ab, vermutlich, weil sie in seiner Verwendung keine Praxis hatten.

Letzte Nachrichten.

Weinkommission des Reichstages

* Berlin 4. März. Die Weinkommission des Reichstages führte heute die Berichtsfestsetzung zu Ende. Wesentliche Änderungen wurden nicht vorgenommen. Am Schlusse der Sitzung trat die Kommission noch einmal in eine kurze Beratung eines Antrages von Volk-Metternich ein, welcher dem § 6a folgende Fassung geben wollte: „Ein Verchnitt aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft darf nach dem Anteil benannt werden, von dem mindestens die Hälfte in dem Verchnitt enthalten ist. Die Angabe oder Andeutung einer Weinbergslage ist nur dann zulässig, wenn mindestens die Hälfte des Verchnittes naturrein ist. Es ist verboten, in der Benennung eines Verchnittes den Namen eines Weinbergbesizers anzugeben oder anzudeuten, sofern es sich nicht um das ungezuckerte Wachstum eines und desselben Weinbergbesizers in benachbarten resp. nahegelegenen gleichwertigen Lagen handelt.“ Die Mehrheit sprach sich gegen diesen Antrag aus. Weiter einigten sich die Kommissionsmitglieder dahin, daß keiner derselben im Plenum Abänderungsanträge stellen soll.

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

Wein-Versteigerung

zu Lorch im Rheingau.

Dienstag, den 16. März 1909, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr,
bringt die

„Vereinigung Lorch Weingutsbesitzer“

im Gasthaus „Zum Rheinischen Hof“ zu Lorch (Rheingau), folgende, selbstgezogene und selbstgekelterte Weine aus guten und besten Lagen der Gemarkung Lorch zur Versteigerung:

1 Halbstück 1903er, 4 Halbstück 1904er,
1 Stück und 5 Halbstück 1905er,
2 Stück und 5 Halbstück 1906er, 14 Stück
und 22 Halbstück 1907er
und 3 Stück und 6 Halbstück 1908er.

Probetage: Donnerstag, den 4. und Donnerstag, den 11. März 1909, sowie am Versteigerungstage vor der Versteigerung jeweils im „Rheinischen Hofe“.

Wein-Versteigerung in Bingen am Rhein.

Mittwoch, 17. März d. Js., vorm. 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, im Saale des „Englischen Hofes“ zu Bingen a. Rhein läßt Herr Hauptmann a. D. und Kommerzienrat

R. Avenarius,

Weingutsbesitzer in Gau-Algesheim, Ingelheim und Ockenheim (Rheinhessen)

81 u. 52 Stück 1906er	Gau-Algesheimer, Ockenheimer und Niederheimbacher Weißweine,
101 „ 82 „ 1905er	
111 „ 52 „ 1907er	
152 „ 24 „ 1905er	Gau-Algesheimer und
122 „ 54 „ 1906er	Ingelheimer Rotweine,
152 „ 54 „ 1907er	

worunter feine Auslesen, öffentlich versteigern.

Allgemeine Probetage: In der Kellerei des Versteigerers gegenüber der Station Gau-Algesheim am 10., 11., 12., 13. und 15. März, sowie in Bingen im Versteigerungstotal am 17. März vor und während der Versteigerung. Auf Wunsch Tarliste und Proben.

Naturwein-Versteigerung.

Die

Großh. Hess. Weinbaudomänenverwaltung

versteigert Donnerstag, den 25. und Freitag, den 26. März 1909, mittags 12 Uhr, im Saale des Konzerthauses zu Mainz, Große Bleiche 56:

ihre gesamte 1906er Ernte

150 Halb- und 2 Viertelstück

Naturwein auschl. eigenes Wachstum

aus den Gemarkungen Bodenheim, Nackenheim, Nierstein, Oppenheim, Dienheim, Ludwigshöhe, Bingen, Budesheim, Kempten und Bensheim. Die Proben werden verabreicht im Großherzoglichen Palais zu Mainz. (Eingang Deutschhausplatz Nr. 12) Mittwoch, den 10. März, Mittwoch, den 17. März und Mittwoch, den 24. März, sowie vor der Versteigerung im Versteigerungstotal.

Großherzoglich Hessische Weinbaudomänenverwaltung:

Mayer.

Wein-Versteigerung

in Bingen am Rhein.

Montag, den 29. März 1909, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr

läßt Herr Weingutsbesitzer

Jakob Kruger

in Bingen am Rhein im „Englischen Hof“ daselbst

4/2 Stück 1905er	Weissweine
1/1 und 6/2 „ 1906er	
9/1 „ 14/2 „ 1907er	

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

Probetage für die Herren Kommissionäre am 8., 9. u. 10. März. **Allgemeine Probetage** vom 22. März an im Hause des Versteigerers Schloßstraße Nr. 6.

Weinversteigerung in Bingen am Rhein.

Mittwoch, den 31. März 1909, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, läßt Herr

Seligmann Simon

in Bingen am Rhein

im oberen Saale des „Binger Bahnhofes“ nachverzeichnete, selbstgekelterte Weine versteigern:

151 u. 42 Stück 1907er	Binger, Budesheimer Ockenheimer, Münsterer, Laubenheimer, Norheimer, Schloß-Böckelheimer, Winteler, Johannisberger, Budesheimer etc., sowie
201 u. 52 Stück 1906er	
151 u. 52 Stück 1905er	
71 u. 11/2 Stück 1904er	
51 und 11/2 Stück 1905er Rotwein, Frühburgunder	
22 Stück 1906er	do. Spätrot und
24 Stück 1905er	do. Spätrot.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 8., 9. und 10. März. **Allgemeine Probetage** vom 24. März an in den neuerbauten Kellereien des Versteigerers, Mainzerstraße 60/62.

Vorläufige Anzeige.

Unsere diesjährigen Wein-Versteigerungen finden am
Donnerstag, den 6. Mai und
Dienstag, den 15. Juni statt.

Alles Nähere später

Der Vorstand des
Hallgartener Winzer-Vereins E. G.

Vorläufige Anzeige.

Dienstag, den 11. Mai 1909, nachm. 1 Uhr, versteigert der Unterzeichnete in seinem Lokale „Kaisersaal“, Dohheimerstraße 15, in Wiesbaden, circa

20,000 Flaschen 1900^{er}, 1901^{er}, 1902^{er}, 1904^{er} u. 1905^{er}

Rauenthaler Originalweine

aus den besten Lagen Rauenthals. Näheres später.

Jakob Schraub,

Besitzer des Etablissement „Kaisersaal“, Wiesbaden.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Kreuznach, Rheinland.

Seit 1905:

- 3 Staatspreise
- 3 Grands Prix
- 1 staatl. Verdienstmedaille
- 2 Ehrenpokale
- 12 gold. Medaillen.



Eingetr. Schutzmarke.

Seitz'sches Filtriermaterial „Theorit-Spezial“

für aussergewöhnlich schleimige und dicke Flüssigkeiten, hefige Weine etc.

Neue Komposition!! Grosse Quantitäten leistend!!

Seitz'sche Filtriermaterialien „Theorit“ Nr. 5, 3 u. 2

für schleimige, zuckerhaltige Flüssigkeiten.

Seitz'sches Weinfiltriermaterial „Brillant-Theorit“, Weinasebest

(früher Seitz'scher Weinasebest „Brillant“ genannt)
für höchste Feinfiltration.

43 nur höchste Auszeichnungen!!

Zweigniederlassungen:

Theo Seitz, Wien I,
 Theo Seitz, London E. C.,
 Theo Seitz, Mailand,
 Lager in: Paris, Buenos-Aires
 und Melbourne.

Weingeschäft

in beifolgender Gegend des Ober-
 Elbes mit äußerst solid gebautem
 gewölbtem Keller mit 500 Hektol.
 Fafinhalt bis zu 1000 Hektol. Faf
 aufnahmefähig, mit Schuppen
 Stallung etc. nebst 3 ha Boden,
 meist Neben, infolge Todes des
 Besitzers

zu verkaufen.

Offerten unter T. 646 an
 Haasenstein & Vogler A. G.,
 Strassburg i. Els.

Kranken- und Sterbefälle
 nimmt allort
 Mitglieder auf.
Hohes Krankengeld. Beitrag
mäßig. Jeder Landwirt, Win-
zer und Küfer etc. schließt sich
 vor den Folgen von **Krankheit,**
Unfallsfall etc. Offerten unter
„Germania“ an die Ann.-Exp.
J. Rosenstein, Coblenz.
 Vertreter gesucht.

Pet. Perabo,
 Wein - Kommissionsgeschäft,
 Lorch im Rheingau.

Für 48 Mark

versende ich eine hochlegante,
 hocharm. Familien-Näh-
 maschine (System Singer)
 zum Fußbetrieb, mit allen
 Neuerng. ausgestattet, inkl.
 hochf. polierten Statten und
 sämtlichen Zubehör.

Viele Anerkennungen.

5 Jahre Garantie.

K. Hönniger
 ERFURT

Ill. Katalog gratis u. franko.

Nebenverdienst! Schreiben Sie
 an **J. Rosenstein, Coblenz 12.**

Mehrere jüngere tüchtige,
Küfer

gesucht.

Karl Acker, G. m. b. H.,
 Wiesbaden, Marktplatz No. 7.

Zucht- u. Legehühner

beste Eierleger
 verendet gut u. billig

M. Becker,
 Geflügelhof

Weidenau 72 a (Sieg).

Telephon 679, Amt Siegen.

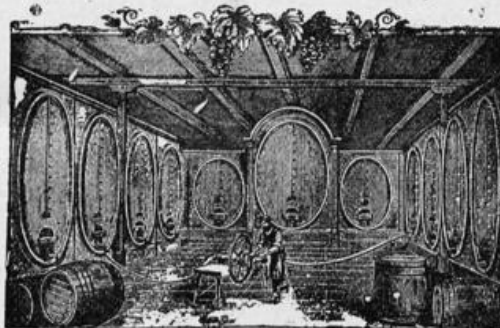
Preisliste gratis und franko.



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
 Erbauer.
 (Schweiz.)

Weinbergs-Draht,

Drahtspanner und Weinbergsstäbe

aus L und T-Eisen liefert von 40 Pfg. an

B. Strieth, Winkel.

Einige wenig gebrauchte

Elektromotor-Pumpen,

so gut wie neu,

unter voller Garantie äusserst billig abzugeben:

desgleichen auch

div. Zirkular-, Saug- und Druckpumpen.

Philipp Hilge, Mainz,

Giesserei, Pumpen- und Armaturen-Fabrik.

Ein schönes

* Gesicht *

ist eine Empfehlungskarte an
 alle Herzen, welche Mutter
 Natur ihren Lieblingen mit
 auf den Weg gegeben hat.
 Leider können sich dieses Vor-
 zuges nur sehr wenige erfreuen.
 Eine rosige Haut und einen
 feinen Teint, kann sich jedoch
 — Dank der Fortschritte der
 Kosmetik — heutzutage jede
 Dame selbst, durch Anwendung
 der geeigneten Mittel ver-
 schaffen. Ein solches Mittel ist

GROLICH'S HEU-
BLUMENSEIFE ::

:: AUS-BRÜNN,

erzeugt aus dem Extrakte wertvoller
 Wald- und Wiesenblumen, verjüngt
 und verschönt dieselbe die Haut.
 Das Haar wird nach Gebrauch von
 Grolich's Heublumenseife voll und
 wellig. Weiters leistet Grolich's
 Heublumenseife als Kinderseife un-
 schätzbare Dienste. Preis eines
 Stückes für mehrere Monate aus-
 reichend 50 Pfg. Künftig in Apo-
 theken, Drogerien, und Parfümerien.

Oestrich: Geschw. Nägler.

Winkel: R. Klärner Kaufmann, Joh.

Andr. Allendorf.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des
 Muster-Sortimentes A.