



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marttstraße 9, **Elville** im Rheingau, Ecke Gutenberg- und Taunusstraße.

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



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

Nr. 42.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 17. Oktober 1909.

VII. Jahrg.

Das neue Weingesetz.

Referat des Herrn Justizrat Dr. Fuld-Mainz auf den Weinbau-Kongress zu Badenweiler.

Sehr geehrte Herren! Unter den verschiedenen Weingesetzen, welche bislang die Reichsgesetzgebung erlassen hat, ist keines in gleichem Maße der Gegenstand hochgehender Hoffnungen gewesen, wie das am 1. September l. Js. in Kraft getretene.

Keines der früheren Gesetze hat auch nur annähernd so viele Schwierigkeiten verursacht wie dieses, keines ist in auch nur annähernd gleichem Maße als das Produkt zahlreicher, ich möchte sagen zahlloser Kompromisse zu bezeichnen wie das neueste Weingesetz, mit welchem Weinbau und Weinhandel sich nunmehr abzufinden haben. Die modernen Gesetze, welche wirtschaftliche Verhältnisse in mehr oder minder einschneidender Weise behandeln, sind alle bis zu einem gewissen Grade das Produkt von Kompromissen; dies ist nicht etwa, wie man häufig meint, auf den Parlamentarismus zurückzuführen und insbesondere auf das allerdings nicht als Vorteil zu betrachtende Zurücktreten der Plenarberatungen im Reichstag gegenüber den Kommissionsberatungen, sondern vielmehr auf die für uns selbstverständliche Erwägung, daß in einem Wirtschaftsgesetz die Interessen der verschiedensten, durch dasselbe in Mitleidenschaft gezogenen Berufe und Berufsgruppen gleichmäßig berücksichtigt werden müssen. Wenn diese Berücksichtigung auch durch einen gewissen Verzicht auf die folgerichtige Durchführung eines als richtig erkannten Grundgedankens erkauft wird, so mag dies dem Theoretiker und Doktrinär als Fehler erscheinen, der im praktischen Leben Stehende wird darin nur einen Vorzug des Gesetzes und einen Beweis für das Verständnis des Gesetzgebers für die Forderungen des praktischen Verkehrs erblicken. Daher darf in der Tatsache, daß das Weingesetz ein Kompromißprodukt ist, an sich kein Fehler erblickt werden, wir würden vielmehr dies nur als erfreulich bezeichnen können, wenn nicht die

Kompromisse eine Unklarheit in der Redaktion gerade der wichtigsten Vorschriften mit sich gebracht hätten, unter welcher Weinbau und Weinhandel zwar keineswegs dauernd, wohl aber während einer Uebergangszeit zu leiden haben werden, von der ich hoffe, daß sie nicht zu lange sein wird. Heute, wo wir dem in Kraft getretenen Gesetz als einer gegebenen Tatsache gegenüber stehen, wäre es eine müßige Betrachtung, wollte ich ausführen, auf welche Weise sich unbeschadet aller Rücksichtnahme auf alle Interessen eine bessere und vor allem klarere Redaktion hätte herbeiführen lassen; in einer Versammlung, wie der des Deutschen Weinbauvereins, welcher, seitdem die Bewegung zur Abänderung des älteren und ungenügenden Weingesetzes mit Macht einsetzte, von Anfang an sich mit Entschlossenheit und unbekümmert um die Angriffe von rechts und links, wie auch die Zweifel in seinen eigenen Reihen, auf den Standpunkt stellte, daß in der Tat die Verbesserung des geltenden Rechtszustandes erforderlich sei, kann es sich heute nur darum handeln, die wirtschaftliche und die rechtliche Bedeutung des Gesetzes und seine mutmaßlichen Einwirkungen auf die Produktion, den Handel und den Konsum zu beleuchten, den inländischen wie den ausländischen; denn, meine Herren, so wenig der Standpunkt des Konsumenten bei den zahllosen Erörterungen der Weinfrage im Laufe der beiden letzten Jahre seitens der Fachvereine und Fachpresse gebührend berücksichtigt worden ist, so wichtig ist derselbe andererseits, und ich möchte schon an dieser Stelle mit allem Nachdruck ernstlich davor warnen, bei zweifelhaften Auslegungsfragen zu unterlassen, die Auffassung der Konsumenten mit heranzuziehen; es ist dies ein Fehler, der in der Fachpresse, wie auch in manchen Erläuterungen des Weingesetzes, wie auch in den Verhandlungen mancher Weinhandlerverbände konstatiert werden muß und der um so befremdlicher ist, als er mit der von Jahr zu Jahr schärfer gewordenen Rechtssprechung des Reichsgerichts in direktem Widerspruch steht.

Betrachten wir nun das Weingesetz unter dem rechtlichen Gesichtspunkt, so muß zunächst hervorgehoben werden, daß

das, was bei dem Verkehr mit Wein, Schaumwein und Cognat erlaubt bzw. nicht erlaubt ist, sich keineswegs allein aus dem Weingefez ergibt; das Weingefez wird vielmehr durch andere Geseze ergänzt und zwar sowohl durch das Nahrungsmittelgesez als auch ganz besonders durch das Wettbewerbsgesez, dessen neue, gegenüber dem bisherigen Recht, wesentlich verschärfte Fassung am 1. Oktober l. Js. in Kraft tritt. Aus dem Umstand, daß ein Verfahren, eine Bezeichnung nach dem Weingefez erlaubt ist, folgt also keineswegs, daß sie überhaupt unbedingt erlaubt ist, vielmehr kann sie trotzdem unter gewissen Umständen auf Grund des Wettbewerbsgesezes verfolgbar sein. Es ist mir aufgefallen, daß die zahlreichen Versammlungen, welche sich seit dem April l. Js. mit dem Weingefez befaßten, dies nicht immer zur Genüge berücksichtigt haben, ich möchte mit ganz besonderem Nachdruck schon jetzt hierauf hinweisen, insbesondere bezüglich der Bezeichnung von Weinen. Ein Beispiel, welches sich auf die Bezeichnung von Weinen bezieht, wird Ihnen die Bedeutung dieser Ergänzung sofort illustrieren. Sie wissen, ich komme nachher noch ausführlich darauf zurück, daß der in § 6 grundsätzlich aufgestellte Satz, daß im Verkehr mit Wein die Bezeichnungen geographischen Inhalts den Charakter von Herkunftsbezeichnungen haben, weitgehende Einschränkungen und Abschwächungen erlitten hat. Gestattet ist insbesondere die Benutzung der Namen einzelner Gemarkungen oder Weinbergslagen, die mehr als einer Gemarkung angehören, um gleichartige und gleichwertige Erzeugnisse benachbarter oder nahe gelegener Gemarkungen oder Lagen zu bezeichnen. Welche Bedeutung der Begriff „benachbart“ hat, ist klar, es werden damit Gemarkungen bzw. Lagen verstanden, die unmittelbar in einander übergehen, benachbart sind, also Lagen bzw. Gemarkungen, die zwei unmittelbar aneinander stoßenden Gebieten angehören; hierüber besteht so gut wie kein Zweifel und auch die Rechtsprechung des Wettbewerbsgesezes wird diesen Begriffsinhalt adoptieren. Anders aber verhält es sich mit dem Begriff nahe gelegen, hier gehen die Meinungen weit auseinander. Angesehene Vereine und Verbände haben die Ansicht ausgesprochen, daß z. B. alle Gemeinden der Provinz Rheinhessen als nahegelegen anzusehen sind oder alle Gemeinden von Hochheim bis Raub, die Gesamtheit der Gemeinden der Untermosel bzw. der Obermosel usw. Man kann sehr zweifelhaft sein, ob schon die Rechtsauslegung des Weingesezes sich dieser Auffassung anschließen wird, die ich — ich mache daraus kein Geheimnis — für durchaus unrichtig und für viel zu weitgehend halte, ich bin der festen Ueberzeugung, daß die Rechtsprechung den Begriff in dieser Tragweite nicht auffassen wird. Aber nehmen wir einmal an, die Rechtsprechung werde sich dieser Ansicht anschließen und z. B. Hochheim und Raub bzw. Rüdesheim als benachbart im Sinne des § 6 ansehen, so kann unter Umständen immer noch derjenige, welcher Rauber Kreszenz als Hochheimer oder Rüdesheimer zu entsprechendem Preise verkauft, auf Grund des Wettbewerbsgesezes belangt werden, weil unter Umständen in der Bezeichnung der Rauber Kreszenz, gegen deren Güte ich keineswegs etwas sagen will, als Hochheimer eine unter das Wettbewerbsgesez fallende unwahre Angabe erblickt werden wird. Oder nehmen Sie folgendes Beispiel:

Es verschneidet jemand 51% Rüdesheimer Berg oder Scharlachberger mit 49% französischem Weißwein; unter der Voraussetzung, daß der Scharlachberger oder Rüdesheimer Berg die Art der gesamten Mischung bestimmt, ist er nach dem Weingefez berechtigt, das Gemenge als Scharlachberger oder Rüdesheimer Berg zu bezeichnen. Diese Bezeichnung kann aber unter dem Gesichtspunkt des Wettbewerbsgesezes unter Umständen zu einer Verfolgung führen, nämlich dann, wenn der Konsument, für den ja die Bezeichnung am letzten Ende bestimmt ist, aus der Preisbemessung, sowie auch aus anderen Umständen entnehmen mußte oder auch nur entnehmen konnte, daß der Flascheninhalt keinen Bruchteil,

sondern ausschließlich Scharlachberger Kreszenz bzw. Kreszenz des Rüdesheimer Berg enthielt. Oder ein anderes Beispiel, das mit Rücksicht auf die Verhandlungen der Reichstagskommission bzw. die ältere Rechtsprechung des Reichsgerichts von Interesse ist. Sie wissen aus der Fachpresse, daß bei der Aufnahme des § 6, Absatz 2, Satz 2 des Weingesezes, insbesondere der Gedanke eine maßgebliche Rolle spielte, es sei ein Bedürfnis dafür vorhanden, die Kreszenzen der zum meist in weitem Kreisen unbekannten Orte eines größeren agrarischen Bezirks nach dem Namen des Hauptortes zu benennen, also z. B. als Oppenheimer nicht nur die in der Gemeinde Oppenheim selbst gewachsenen Weine zu bezeichnen, sondern auch die in Dienheim, Guntersblum, Lörzweiler usw. gewachsenen, immer unter der Voraussetzung der Gleichwertigkeit und Gleichartigkeit. Wenn nun aber hieraus die Befugnis abgeleitet werden sollte, die Kreszenz einer jeden Gemeinde, die nur ganz kleinen Wein produziert, nach dem Namen eines Ortes zu bezeichnen, der einen Welt- und Qualitätswein ersten Ranges bezeichnet, so würde dies unstatthaft sein und das Wettbewerbsgesez würde dem entgegenstehen. Schon unter dem früheren Recht hat das Reichsgericht in einem sehr bekannt gewordenen Urteile es als strafbar bezeichnet, Winkler Jesuitengarten als Steinberger Kabinett zu etikettieren, auch dann, wenn ein diesbezüglicher Handelsgebrauch sich nachweisen ließe; unter dem neuen Recht würde in ähnlichen Fällen erst recht in ähnlichem Sinne entschieden werden und hieran hat § 6 des Weingesezes nichts geändert. Es entspricht dies aber nicht nur dem Standpunkt der Konsumenten, sondern auch dem des Handels. Ob die Bezeichnung „Liebfraumilch“ bisher Gattungsbezeichnung oder Herkunftsbezeichnung war, bildete bekanntlich den Gegenstand eines lebhaften Streites und ich glaube, daß auch in diesem Kreise die Ansichten darüber geteilt sind. Ich habe darin stets eine Herkunftsbezeichnung erblickt. Aber auch diejenigen, welche sie als Gattungsbegriff auffaßten, werden mit mir darin einig gehen, daß — ich konstatiere absichtlich ein ganz kraßes Beispiel — es niemals gestattet sein kann, einen kleinen in der Gemeinde Mommenheim oder Lörzweiler geernteten Wein als Liebfraumilch zu bezeichnen. Dies würde, ganz abgesehen von der Verletzung des Weingesezes, eine ganz kraße Verletzung des Wettbewerbsgesezes bilden.

Es ist auch für den Nichtjuristen ohne Weiteres klar, daß durch diese Ergänzung des Weingesezes durch das Wettbewerbsgesez die ohnehin schon schwierige Rechtslage noch schwieriger, die Zahl der Fragen, auf die sich eine ganz zweifelsfreie Antwort zur Zeit noch nicht geben läßt, noch größer wird. Hieran läßt sich während des Uebergangszustandes kaum etwas ändern. Es folgt aber durchaus — und dies kann nicht oft genug gesagt werden, daß die Interessenten — Winzer und Weinhändler — in ihrem eigenen Interesse handeln, wenn sie in zweifelhaften Fällen mit der Möglichkeit rechnen, daß die strengere Ansicht in der Praxis durchgeht. Sie müssen weiter aber auch mit der Tatsache rechnen, daß, nicht nur auf dem Gebiete des Weinhandels, sondern auch auf anderen Gebieten in den letzten Jahren eine verschärfte Auffassung über das, was erlaubt und was nicht erlaubt ist, zur Herrschaft gekommen ist, wir denken heute viel schärfer über das, was im Handel und Verkehr gestattet ist, wie vor einem Menschenalter, und Handelsgebräuche, die noch vor einem halben Menschenalter als selbstverständlich und einwandfrei galten, werden von der heutigen Gesetzgebung und Rechtsprechung als sittenwidrig, zum Teil sogar als strafbar betrachtet. Der Erlaß des Weingesezes ist ein Beweis für die Bedeutung, welche diese Auffassung auf dem Spezialgebiete des Weinverkehrs erlangt hat und Sie können versichert sein, die Rechtsprechung wird durch sie stark beeinflusst werden.

Die rechtliche Bedeutung des Weingesezes liegt nun in

erster Linie auf dem Gebiete des Konsumentenschutzes, sodann aber auf dem der Produktionsbeschützung. Konsumentenschutz und Produzentenschutz waren die maßgebenden Gesichtspunkte, und es muß zugegeben werden, daß ihnen gegenüber der in einem Weingesetz an sich auch zu berücksichtigende dritte Gesichtspunkt, der Schutz des realen Weinhandels, nicht zu seinem Recht gekommen ist. Ich muß dies von meinem Standpunkt aus bedauern, der dahin zu präzisieren ist, daß Weinhandel und Weinbau als einander durchaus gleichstehende Interessen zu betrachten sind und daß zwischen ihnen nicht ein Interessengegensatz, sondern eine Interessenharmonie besteht, richtiger gesagt, bestehen sollte. Worauf es zurückzuführen ist, daß in dem Gesetze der Weinhandel zu kurz gekommen ist, kann ich in diesem Zusammenhang nicht näher ausführen, ich möchte nur darauf hinweisen, daß zu einem guten Teile jene Weinhändler dafür verantwortlich zu machen sind, welche in den letzten Jahren in so erheblicher Anzahl wegen Weinfälschung in den verschiedensten Formen verurteilt worden sind.

Der Gedanke des Konsumenten- und des Produzentenschutzes kommt in denjenigen Bestimmungen des Gesetzes zum Ausdruck, welche als besonders wichtige bezeichnet werden müssen und mit denen ich mich nunmehr eingehender beschäftigen möchte, obwohl es andererseits nicht meine Aufgabe ist noch sein kann, die sämtlichen Bestimmungen des Gesetzes vor Ihnen zu erläutern. In der Regelung der Zuckerungsfrage und der Benennung des gezuckerten Weins, um damit zu beginnen, hat der Gesetzgeber versucht, zwischen den einander gegenüberstehenden Interessen der verschiedenen Landesteile einen Ausgleich herbeizuführen. Ob ihm dies gelungen ist, erscheint sehr zweifelhaft und man wird wohl der Ansicht Ausdruck geben dürfen, daß die Interessen des einen und andern Weinbaugebietes, welches mit besonderen klimatischen oder sonstigen Verhältnissen zu rechnen hat, durch diese Regelung wenigstens zunächst etwas geschädigt worden sind. Ich habe hierbei die Moselgebiete teilweise im Auge. Allein ich bin der Meinung, daß es sich auch hierbei nur um einen Uebergangszustand handelt, der durch eine verständige Handhabung wohl abgefügt werden kann.

Der Gesetzgeber gestattet in § 3 die Zuckerung aber nicht schlechthin, sondern nur unter verschiedenen Bestimmungen. Erlaubt ist nämlich nur die Zuckerung von Wein oder Traubenmost, der aus inländischen Trauben gewonnen ist, bezw. bei Rotwein auch der vollen Traubenmaische, um den natürlichen Mangel an Zucker bezw. Alkohol, oder dem Uebermaß an Säure soweit abzuheben, als dies der Beschaffenheit des Erzeugnisses entspricht, das in guten Jahrgängen aus Trauben gleicher Art und Herkunft entspricht. Das Gesetz stellt also gewissermaßen einen Normaltypus des guten Jahrgangs auf, dessen Gehalt an Zucker bezw. Säure den Vergleichsmaßstab bildet. Wenn nun die Voraussetzung vorhanden ist, also entweder Mangel des Zuckers bezw. Alkoholgehaltes oder Uebermaß der Säure oder, was selbstverständlich, das eine und das andere, so darf gezuckert werden, aber nur mit quantitativer, zeitlicher und örtlicher Beschränkung. Die quantitative Beschränkung wird gebildet durch die Bestimmung, daß der Zusatz an Zuckerwasser in keinem Falle mehr als 20% der gesamten Flüssigkeit betragen darf. Selbstverständlich ist hierunter nur die natürliche Flüssigkeit gemeint, wie sie sich aus der Kelterung der Traube ergibt, unter Ausschluß jeder Vermehrung. Wie groß der Zusatz im Einzelfalle sein darf, läßt sich nur von Fall zu Fall feststellen, es gibt Fälle, in denen schon ein Zusatz von 5% eine Verletzung des Gesetzes bildet. Zeitlich ist die Zuckerung beschränkt durch die Bestimmung, daß sie von Beginn der Weinlese bis 31. Dezember des Jahres vorgenommen sein muß. Das Jahr ist das Erntejahr, sie darf jedoch bei ungezuckerten Weinen früherer Jahrgänge in der Zeit vom 1.

Oktober bis 31. Dezember nachgeholt werden, dies ist die sog. Nachzuckerung. Ueber diese Grenze hinausgehende Zuckerung hat zur Folge, daß das Getränk nicht mehr als Wein im Sinne des Gesetzes gilt. Örtlich ist die Zuckerung endlich beschränkt durch die Bestimmung, daß sie nur innerhalb der Gebiete des Deutschen Reichs vorgenommen werden darf, die am Weinbau beteiligt sind. Um diesen Bestimmungen den nötigen Nachdruck zu geben, ist die Verpflichtung der vorherigen Anzeige der Zuckerung eingeführt worden.

Bei der Erläuterung dieser Vorschriften ist zunächst hervorzuheben, daß die Zuckerung auf die inländischen Erzeugnisse beschränkt, also bei ausländischen Produkten unbedingt ausgeschlossen ist. Dies muß um so mehr betont werden, als anscheinend über die Zulässigkeit der Zuckerung ausländischer Erzeugnisse Zweifel entstanden sind, die jedoch nicht berechtigt sind, auch nicht insoweit, als es sich um ausländische Produkte für die Herstellung von Verschnitten handelt. Ausländischer Wein darf zum Verschnitt verwendet werden, auch wenn er im Ausland gezuckert ist, aber es ist nicht gestattet, ihn nochmals im Inland zu verzuckern. Was unter guten Jahrgängen zu verstehen ist, kann nicht fraglich sein, nicht reiche Ernten mit geringer Qualität, sondern Ernten mit guter Qualität fallen darunter, nicht die Quantität entscheidet, sondern die Qualität. Soll diese Bestimmung nicht zu großen Nachteilen für manche Gegenden des Reichs führen, so ist es unbedingt geboten, daß man bei der Auslegung liberal verfährt und insbesondere die Unterschiede berücksichtigt, die auch bei guten Ernten innerhalb der verschiedenen Gebiete, selbst kleinerer bestehen. Wie schon erwähnt ist die Zuckerung in örtlicher Hinsicht beschränkt, aber sie ist nicht auf das Gebiet beschränkt, in welchem die Trauben gewonnen wurden, deren Most bezw. deren Wein gezuckert werden soll. Moseltraubenmost kann also ebensowohl in dem Moselgebiete wie in dem Gebiete der Pfalz, im Elsaß usw. gezuckert werden. In diesem Punkt unterscheidet sich das Gesetz scharf von dem Regierungsentwurf, der eine Zuckerung nur innerhalb des Gebietes der Gewinnung der betreffenden Trauben gestatten wollte. Auf die Herstellung von Haustrunk aus Traubenmaische. Traubenmost und Rückstände der Weinbereitung bezieht sich die Anzeigepflicht nicht (§ 11). Andererseits ist durch die Ausführungsverordnung bestimmt, daß bei der Nachzuckerung jeder einzelne Fall anzuzeigen ist, während bei der neuen Ernte die einmalige Anzeige vor Beginn der Zuckerung genügt. Die Anzeigen für die Nachzuckerung sind ausführlicher wie die der Zuckerung der neuen Ernte. Doppelzuckerung ist streng verboten, es darf also niemals an dem schon gezuckerten Wein früherer Jahrgänge eine spätere Zuckerung vorgenommen werden. Dies gilt auch für die sogen. Umgärung.

(Fortsetzung folgt.)

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 14. Oktober. Die letzte Woche brachte für die Trauben noch einmal recht gutes Wetter. Der Regen hat nachgelassen, es ist etwas abgetrocknet, auch die Sonne kam einige Tage zum Durchbruch. So werden die Trauben von Tag zu Tag besser und kommen der vollen Reife immer näher. In einzelnen Orten des Gaues werden bereits Vorlesen geplant. Einzelne Besitzer haben diese noch nicht abgewartet und bereits schon mit der Lese begonnen. Allerdings hat die Rohfäule mit dem Regen recht stark eingesetzt, aber zur allgemeinen Lese ist es doch noch etwas zu früh und wird man sich noch etwas damit gedulden. Die bei den Vorlesen gewonnenen Moste lassen nun doch auf eine gute Qualität schließen. Das Mostgewicht

schwankt zwischen 65—76 Grad Decksle, bei 10—13‰ Säure. Dies entspricht schon einer mittelmäßigen Qualität, welche aber, wenn das Wetter weiter günstig bleibt, sich noch erheblich steigern dürfte. Die anfänglich geschätzte Menge wird nicht geerntet werden. Sauerwurm und Rohfäule haben viel Abtrag getan. Wenn diese auch nicht überall gleich stark aufgetreten sind, so ist der Schaden im Ganzen doch recht bedeutend und manche Lage wird kaum mehr als die Hälfte der anfänglichen Tage bringen. Die im unteren Rheingau für Trauben und Most angelegten Preise sind etwas höher als im vorigen Jahre. Ein eigentlicher Marktpreis hat sich aber noch nicht gebildet. Die Nachfrage für Trauben war bisher noch schwach, aber das eigentliche Geschäft belebt sich immer erst während der Lese und darauf hofft man auch dies Jahr und erwartet gute Preise.

* Aus dem unteren Rheingau, 14. Okt. Im unteren Rheingau sind bereits Vorlesen im Gange, da die Rohfäule sich in der letzten Zeit ganz bedeutend ausgebreitet hat. Die Güte der Trauben hat sich immerhin in letzter Zeit noch verbessert, die Menge dürfte weniger befriedigend ausfallen. In der Gemarkung Lorch ist seit einigen Tagen die allgemeine Lese im Gange. Die Fäulnis hat die Menge sehr eingeschränkt, die Güte der Trauben ist gut. Es wurden Mostgewichte von 76 bis 85 Grad festgestellt. Es wurden bereits Traubenverkäufe abgeschlossen, ohne daß allerdings die Preise bis jetzt bekannt geworden sind.

* Rüdesheim, 14. Okt. Durch das anhaltende Regenwetter in voriger Woche hat sich an den Trauben in jungen mastigen Weinbergen durch rasch eintretende Fäule schon ein erheblicher Abgang bemerkbar gemacht. Viele Weinbergbesitzer sind, um nicht noch mehr an dem Ertrag ihrer Kreszenz geschädigt zu werden, gezwungen, die Genehmigung zur Vorlese nachzusuchen. Für heute und morgen sind verschiedenen Leuten Vorlesen gestattet.

* Rüdesheim, 13. Okt. Die diesjährige Trauben-Kreszenz aus dem „Magdalenenweinberge“ der hiesigen Pfarrgemeinde steigerte Herr Leo Levitta per 200 Liter zu Mk. 411. Aus dem Weinbergsgut der Frühmesserei wurden folgende Preise erzielt: Gemarkung Rüdesheim: „Drachenstein“ per 200 Liter Mk. 112, „Fahrtgeßel“ 112, „Oberer Engerweg“ Mk. 121, „Mittlerer Engerweg“ Mk. 131, „Hinterhaus“ Mk. 202, „Neuweg“ Mk. 120, „Berg-Burgweg“ Mk. 170 und „Hauptmann“ Mk. 101. Gemarkung Eibingen: „Dehane“ Mk. 92, „Hasenläufer“ Mk. 91. Die ganze Kreszenz steigerte Herr Leo Levitta, Wiesbaden. Bei der Versteigerung der Trauben-Kreszenz der Peter Sell Erben in der Gemarkung Rüdesheim war das Ergebnis folgendes: „Maßmayer“ Mk. 85, „Paces“ Mk. 160, „Hellschlag“ Mk. 85, „Geßel“ Mk. 102 und Mk. 100, „Katerloch“ Mk. 121 per 200 Liter. Sämtliche Nummern, mit Ausnahme der Kreszenz im „Paces“, welche das Wein-Kommissionsgeschäft Jak. Sahrholz Bwe. ersteigerte, wurden Herrn Leo Levitta, Wiesbaden, zugeschlagen.

* Eibingen, 14. Okt. Die allgemeine Weinlese nimmt Montag, den 18. Oktober, ihren Anfang. — In Ahmannshausen beginnt die Weißweinlese am gleichen Tage.

* Raub, 14. Okt. Unsere Weinernte ist soweit beendet. Die Qualität des Mostes ist etwas geringer, als im letzten Jahre, der Quantität nach erntete man noch einmal so viel, als im Vorjahre. Das Mostgewicht beträgt 70 bis 80 Grad nach Decksle. Abschlüsse wurden gemacht zu 80 bis 85 Mk. pro Ohm, das sind 200 Liter. Die Ernte ist je nach Lage der Weinberge sehr verschieden.

* Schierstein, 13. Okt. Hier ist vorige Woche bereits mit der Lese der Portugiesertrauben begonnen worden und ist dieselbe auch schon beendet. Der Quantität nach ergab sie etwa einen halben Herbst.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 14. Okt. Die meisten Gemeinden befinden sich inmitten der Traubenlese, die allerdings leider nicht nach Wunsch ausfällt; die Traubensäule tritt übrigens in den Gemeinden nicht gleichmäßig auf, einige Weinorte sind beinahe ganz verichont davon. In Dienheim wurde für die Eiche Mk. 22—25 je nach Qualität bezahlt. An älteren Weinen wurden in der letzten Zeit verkauft: in Guntersblum 10 Stück 1908er zu Mk. 6600, in Alshelm 15 Stück 1908er zu Mk. 9400, in Bechtheim 8 Stück 1908er zu Mk. 5200, in Gau-Odernheim 8 Stück 1908er zu Mk. 4000, in Stadelken 6 Stück 1908er zu Mk. 3100, in Westhofen 10 Stück 1908er zu Mk. 5300 und in Selzen 6 Stück 1908er zu Mk. 3600. In Nierstein wurden ferner einige Stück 1907er zu je Mk. 1000 per Stück abgesetzt.

* Bingen, 13. Okt. Das Herbstwetter hat sich nun etwas gebessert. Die Weinbergbesitzer lassen nun zum Teil ihre Trauben noch hängen, wenigstens nehmen sie nur Auslesen vor, d. h. sie lesen die faulen Beeren aus. Die gesunden Beeren können dann noch eine Zeitlang hängen bleiben. Im allgemeinen hat die Rohfäule der Trauben großen Schaden angerichtet und die Menge stark eingeschränkt. Die bis jetzt festgestellten Mostgewichte betrugen 68 bis 85 Grad, dabei wurden Säuremengen von 9 bis 11 auf das Mille ermittelt.

* Jugenheim, 14. Okt. Der allgemeine weiße Herbst wurde auf Montag den 18. Oktober festgesetzt. Eine Vorlese wurde letzten Dienstag und Mittwoch vorgenommen.

* Bodenheim, 13. Okt. Der Portugieserherbst ist hier noch nicht beendet und bereits ist die ganze Kreszenz verkauft. Am Samstag und Sonntag wurde das Pfund zu 11, 11½ und 12 Pfg. verkauft. Am Montag war der Preis 13 Pfg. und gestern ging der Rest zu 14 Pfg. pro Pfund ab. Da man 29—30 Zenter auf ein Stück rechnet, kommt also der neue Portugieser pro Stück (= 1200 Liter) auf 380—400 Mk., was als ein hoher Preis bezeichnet werden muß, da nämlich der Portugieser von geringer Qualität ist. Er zeigte ein Mostgewicht von 65—75 Grad nach Decksle und einen Säuregehalt von 8—10 Grad pro Mille. Der Portugieser wird weiß und rot gefeiert. Der neue „Bisler“ kostet hier in den Wirtschaften 25 Pfg. pro Schoppen.

Vom Rhein.

* Bacharach, 14. Okt. Infolge der Traubensäule hat man vergangene Woche eine Vorlese stattfinden lassen, der sich gestern Mittwoch die Vollese anschloß. Der Most wog 68—75 Grad nach Decksle und kann man mit diesem Ergebnis zufrieden sein. Die Quantität fällt gering aus.

* Braubach, 13. Okt. Die Traubenlese findet von heute 13. bis 20. Oktober statt.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 14. Okt. Die allgemeine Traubenlese beginnt in fast allen Weinorten unserer Gegend noch diese Woche. Die Qualität der Trauben befriedigt im allgemeinen, während die Quantität zu wünschen übrig läßt.

Von der Mosel.

* Trier, 13. Okt. Während an der Obermosel trotz der vorgeschrittenen Lese der Mostverkauf noch sehr ruhig ist, entwickelte sich bei der Vorlese der Mittelmosel schon ein recht flottes Mostgeschäft. Clüsserath verkaufte den größten Teil seiner Ernte zu Mk. 450.— pro Fuder Most und Mehreing 40 Fuder „Neuen“ zu Mk. 405—430. Die bisher ermittelten Mostgewichte schwanken zwischen 50—72 Grad Decksle bei 10—15‰ Säure.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 14. Okt. Die Winzergenossenschaft in Diedesfeld hat 12 Fuder 1909er Portugieser Wein zu 300 Mark das Fuder und 20 Fuder 1909er Weißwein zu 390 Mark das Fuder abgesetzt.

Von der Ahr.

* Von der Ahr, 14. Okt. An der Ahr, dem bedeutendsten Rotweingebiete von Deutschland, sind die Verhältnisse in den Weinbergen in diesem Jahre sehr mäßig. Der wochenlange Regen hat einen unheilvollen Einfluß auf die Reben und die Entwicklung der Trauben ausgeübt und nun sind die Trauben stellenweise noch sehr weit zurück. Die Rohfäule hat in großem Maße überhand genommen und den Ertrag, der schon vom Sauerwurm sehr eingeschränkt wurde noch mehr vermindert. Die Frühburgunder und anderen Frühtraubensorten brachten keinen hohen Ertrag, auch ließen die Besitzer diese Trauben oft noch hängen, da sie noch nicht ausgereift waren. Im allgemeinen hat man sich wegen der so ungünstigen Lage in den Weinbergen mit dem Gedanken Vorlesen zu halten, beschränkt und tatsächlich haben einzelne Bemerkungen auch diesen Gedanken zur Ausführung gebracht, da er sich als sehr zweckmäßig erweist und die Möglichkeit gibt, einen Teil der Trauben bis die Reife weiter fortgeschritten ist, hängen zu lassen.

Aus Baden.

* Aus dem Markgräflerland, 14. Okt. Das Mostgewicht des weißen Gewächses betrug in: Schallstadt 66 bis 76 Grad nach Oechsle, in Ehningen 65—75 Grad, in Biengen 55—60 Grad, in Blansingen 75—78 Grad, in Bellingen 60—75 Grad, in Buggingen 70 Grad, in Krozingen 50—60 Grad, in Heitersheim 50—62 Grad, in Seefelden 50—60 Grad, in Mühlheim 50—80 Grad. Der Preis schwankt von 30—50 Mark per Hektoliter. Das Ertragnis ist kaum $\frac{1}{2}$ Herbst; die Qualität ist gut.

Verschiedenes.

* Oestrich, 15. Okt. Leider begegnet man ja immer noch der irrthümlichen Anschauung, daß kleine Unreinlichkeiten nicht viel zu befagen hätten, da ja die Gärung alles Unreine von selbst schon beseitige. Dem ist jedoch nicht so. Nur Unlösliches wird bei der Gärung ausgeschieden; was jedoch in Lösung gehen kann, teilt sich dem Jungwein bzw. dem Moste mit und kann sehr leicht den Grund zu späteren Fehlern des Weines liefern. Sehr aufnahmefähig für Schmutz, für Pilze, Bakterien sind insbesondere die Holzsporen und Fugen der Feserüber, der Butten, Bütteln usw.; hier kann sehr leicht der Most eindringen und einen vorzüglichen Nährboden für alle möglichen Krankheitserreger liefern; darum absolute Sauberkeit. Der günstigste Wärmegrad für die Gärung ist 17 bis 20 Grad C. oder 14 bis 16 Grad R. Unter 8 Grad C. findet sie zu langsam statt. Ueber 20 Grad C. bildet sich leicht Essigsäure.

* Oestrich, 15. Okt. Die Beteiligten werden darauf aufmerksam gemacht, daß derjenige, der neuen Wein oder unverzuckerten Wein aus früheren Jahren zuckern will, dies der Bürgermeisterei schriftlich oder durch Einzeichnung in eine auf der Bürgermeisterei offen liegende Liste anzuzeigen hat. Die gleiche Anzeige hat auch derjenige zu erstatten, der Hausstrunk bereiten will, sofern er gewerbsmäßig Wein in Verkehr bringt. Unterlassungen werden bestraft.

* Hausstrunk und Weinfälschereien. In weiteren Ausführungsbestimmungen des Weingesetzes der zuständigen preussischen Minister heißt es mit Bezug auf Hausstrunk und Weinfälschereien: „In welcher Weise und in welchem Umfang seither die Bereitung des Hausstrunks der Weinfälscherei als Vorwand und Deckmantel gedient hat, dürfen wir als bekannt voraussetzen. Diesen Verhältnissen entsprechend, ist der Ueberwachung der Betriebe, in denen Hausstrunk hergestellt wird, seitens der mit der Ausführung des Gesetzes befaßten Behörden und Sachverständigen große Aufmerksamkeit zuzuwenden. Wo der Verdacht besteht, daß die nur für die Hausstrunkbereitung durch das Gesetz ge-

währten Freiheiten mißbraucht werden, ist gemäß § 11, Abs. 3, Absatz 2 zu verfahren, die Herstellung des Hausstrunks nach Menge, Zeit, Ort und Raum zu beschränken und zu veranlassen, daß sie unter besonderer Aufsicht der Polizeibehörden oder der Weinkontrollen erfolgt.“

* Die Einfuhr von Weintrauben und die Weinbereitung. Unsere Behörden haben entdeckt, daß frische Weintrauben, die als Tafeltrauben eingeführt und demgemäß zu dem ermäßigten Vertragszoll abgefertigt wurden, später zur Weinbereitung verwendet worden sind. Die Zollbehörden sind angewiesen, bei Weinsendungen, welche im Eisenbahnverkehr in größeren Mengen eingehen, mit besonderer Vorsicht zu verfahren. Die Minister für Landwirtschaft, des Innern und des Handels sind jedoch der Meinung, daß noch schärfer aufgepaßt werden müsse, und die Regierungspräsidenten sind ersucht worden, die Polizeibehörden des Bezirks darauf aufmerksam zu machen und sie anzuweisen, sich mit den Zollstellen in Verbindung zu setzen, wenn sie bemerken, daß Trauben gefelstert werden, die anscheinend als „Tafeltrauben“ verzollt worden sind. Die Minister weisen weiter darauf hin, daß nach einer kaiserlichen Verordnung Trauben der Weinlese nur eingestampft in Fässern von wenigstens fünf Hektoliter Raumgehalt, nach einem Erlaß des Reichskanzlers auch in Zisternen- oder Kesselwagen eingeführt werden dürfen. Hiernach liegt jedesmal der Verdacht einer zollwidrigen Verwendung vor, wenn ausländische Trauben, die in anderer Weise, z. B. in Schachteln, Kisten oder Körben, verpackt sind, gefelstert oder in größeren Mengen an Personen, die sich mit dem Keltern befassen, abgeliefert werden. Die enormen Quantitäten der eingeführten Tafeltrauben haben schon seit langer Zeit Verwunderung erregt, da ja im Allgemeinen Weintrauben schon wegen ihrer Verpackung sehr wenig abgesetzt werden. Sie finden also zum Teil, wie die Behörden nun festgestellt haben, zur Weinbereitung Verwendung.

* Geisenheim, 15. Okt. Dieser Tage wurde im unteren Kläuserweg im Freiherrlich von Zwieler'schen Weinberge Parzelle 12, Kartenblatt 222/48 und 45 die Reblaus gefunden. Der Herd umfaßt 56 Stöcke. Die vorgeschriebenen Vorsichtsmaßregeln wurden sofort getroffen.

Bingen, 14. Okt. In höchst erfreulicher Form nimmt am hiesigen Schiffslandeplatz die Ausfuhr von Faßweinen nach Amerika in den letzten Tagen zu; täglich gehen größere Sendungen aus Rheinhessen, der Rheingegend, bayerischen Pfalz hier im Schiff weg, an einzelnen Tagen liegen bis 60—80 Halbstück zur Verfrachtung.

* Kreuznach, 14. Okt. Die Herren Sahler u. Co. in Biqu. ließen hier ihre 1909er Kreszenz, die aus etwa 2000 Vierteln besteht und aus Weinbergen in den Gemarkungen Martinsten, Rosenheim, Kreuznach, Altenbamberg und Hallgarten stammte, heute hier versteigern. Die Trauben aus den Kreuznacher Weinbergen wurden zu Mk. 2.10 das Viertel, die Trauben aus den auswärtigen Weinbergen zu Mk. 2.60 das Viertel zugeschlagen. Im vorigen Jahre erbrachte bei der ganzen Ernte das Viertel Mk. 4.05.

* Kreuznach. Bei der vor einigen Tagen stattgehabten Prämierung der Weinbau-Ausstellung in Alba (Italien) erhielten die Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- und Asbest-Werke Theo Seitz wiederum die höchste Auszeichnung, das Grand diploma d'honneur, für ihre Erzeugnisse zuerkannt, wodurch die Zahl der der Firma zuteil gewordenen ausnahmslos höchsten Auszeichnungen auf 46 gestiegen ist. Ein weiteres ehrendes Anerkennnis dafür, daß die Seitz'schen Fabrikate im Inlande wie Auslande gleich hohe Wertschätzung genießen.

* Ein Pfälzer Winzerzug wird zum Beschluß der Weinlese am Sonntag, den 24. Oktober cr., in Neustadt an der Haardt abgehalten. Das diesjährige Ertragnis ist

zwar in keiner Weise nach dem Wunsche des Winzers ausgefallen, aber es hat doch Wein gegeben und dieser muß wieder seiner Bestimmung zugeführt werden. Der Zug wird die Arbeiten des Weinbaues darstellen und auch den pfälz. Humor nicht vermissen lassen. Auch die altpfälz. Kostüme und Trachten kommen in dem Zuge zur Geltung.

* Der größte Weinstock der Welt befindet sich in Carpenteria, Kalifornien. Der Stamm dieses Naturwunders hat einen Umfang von fast drei Metern, seine Zweige, die von 60 starken Pfählen gestützt werden, bedecken eine Fläche von $\frac{1}{4}$ Hektar. Der Stock wurde im Jahre 1842 gepflanzt und trug vor 10 Jahren 200 Zentner Trauben. 800 Personen haben in seinem Schatten Platz, und unter seinem Blätterdach haben oft die Wahlversammlungen des Landkreises stattgefunden.

Gerihtliches.

* Koblenz, 14. Okt. (Gegen die Weinpantfcher.) Die „Kobl. Ztg.“ schreibt: Im hiesigen Bezirk geht man jetzt mit großem Eifer gegen die Weinpantfcher vor. Einige Verurteilungen zu recht empfindlichen Strafen sind bereits erfolgt und eine Anzahl größerer Prozesse steht noch in Aussicht. Die Verurteilungen treffen die Angeklagten um so schärfer, weil die meisten Prozesse mit hohen Kosten verbunden sind, die die Verurteilten zu tragen haben, und weil in den meisten Fällen auch auf Einziehung der Fabrikate erkannt wird. Die gepantfchten Weine werden, wenn sie nicht gesundheits-schädlich sind, nicht mehr laufen gelassen, sondern zu Fabrikationszwecken im Interesse der Staatskasse verkauft. Das scharfe Vorgehen der neu errichteten Untersuchungsämter und der Kellerkontrolle ist sehr wichtig, weil dadurch nicht nur die Konsumenten geschützt werden, sondern auch die realen Winzer und ehrlichen Weinhändler. Die Pantfcher, die den Wein durch übergroße Wasserzusätze vermehren, haben in den letzten Jahren ihre Fabrikate zu Preisen verkauft, zu denen ehrliche Winzer und Weinhändler keinen Wein abgeben können.

Ausland.

Von den italienischen Märkten.

OW. Rom, 10. Okt. (Eigenbericht; Nachdruck verboten.) In einigen Gegenden Siziliens nähert sich die Lese ihrem Ende, während sie in allen anderen im vollen Gange ist. Hinsichtlich der Quantität werden die Erwartungen nicht erfüllt, die Qualität dagegen ist befriedigend. In Trauben findet ein ziemlicher Umsatz statt. In den östlichen Gegenden des Etna herrschte am 27. September ein Hagelsturm, der in den Weinbergen großen Schaden angerichtet hat. Doch sind noch bedeutende Lager alter Weine vorhanden. Recht beschränkt wird in Sardinien, infolge der Schäden, die durch die große Hitze entstanden sind, der Ertrag ausfallen, die Qualität der Moste ist sowohl nach Geschmack als Grad sehr gut. Wenige Umsätze sind noch in Cerignola zustande gekommen, das Ergebnis übersteigt kaum ein Drittel des vorjährigen. Dagegen ist im Neapolitanischen die Ernte der von 1908 im Umfange ungefähr gleich, aber die Güte des Produkts läßt zu wünschen übrig. Alte Weine sind daher jetzt gesucht und erzielen weit höhere Preise. In Toscana geht die Lese nun vor sich. Die Trauben sind gesund, aber der Ertrag wird kein zu reichlicher sein. Die Preise der alten feinen Weine steigen, die gewöhnlichen sind an vielen Plätzen völlig erschöpft. Recht schön sind in der Romagna die Trauben, größere Sendungen weißer Moste gehen nach der Schweiz. Es sind noch viele Lose alter Weine vorhanden, für die die Besitzer jetzt die Forderungen steigern, auch die Weine zum Destillieren sind etwas teurer geworden. In

Padua zeigt der Markt Anzeichen von Belebung, die Trauben sind von bester Qualität und dürften daher bald verkauft sein. Alte Weine steigen im Preise. Die Ernte ist in Piemont noch nicht beendet, die Quantität wird normal, die Qualität sehr gut sein. Das Geschäft ist lebhaft, es werden für die Trauben recht befriedigende Preise erzielt.

Von den englischen Märkten.

O.W. London, 11. Okt. (Eigenbericht; Nachdruck verboten.) Die ungewisse politische Lage und die Unsicherheit betreffs der fiskalischen Reformen üben auf das Geschäft einen höchst ungünstigen Einfluß aus. Die Vorräte haben bei den Detailleuren zweifellos nur ganz geringen Umfang, trotzdem gehen sie über die Deckung des dringendsten Bedarfs nicht hinaus. Der Markt liegt also ganz leblos und wird es wohl bleiben bis eine definitive Entscheidung getroffen ist. Die Verschiffungen von Portweinen beliefen sich im September auf 7562 Pipes, von denen 2157 nach Großbritannien gelangten. In den ersten 9 Monaten d. J. betrugen sie 72,074 Pipes gegen 69,979 in 1908. Der Scherryport stellte sich auf 2668 Butts und 25,564 in den 9 Monaten gegen 23,077 in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Von den französischen Märkten.

OW. Paris, 11. Okt. (Eigenbericht. Nachdruck verboten.) Die Proben neuer Weine, die bis jetzt an den hiesigen Markt gelangt sind, gewähren nicht viel Befriedigung und so treten die Käufer aus ihrer Reserve nicht heraus. Die Ernte ist an der mittelländischen Küste nun beendet. Das Wetter war wechselnd und ist es noch jetzt in den Gegenden, wo die Lese ihren Fortgang nimmt. Ueber Qualität und Quantität kann man sich ein genaues Urteil noch nicht bilden, doch ist auf ein sehr gutes Ergebnis nicht zu rechnen. In der Champagne wird der Ertrag wohl nicht groß sein und die Qualität viel zu wünschen übrig lassen. Auch im Bordelais erwartet man keine befriedigende Ernte, das feuchte Wetter ruft Krankheiten hervor. Doch sind noch große Lager vorhanden und so erwartet man keine hohen Preise. Im Maconnais ist in Rotweinen der Ertrag nur ungefähr halb so groß wie im vorigen Jahre, über weiße ist ein sicheres Urteil noch nicht möglich. Burgund wird wohl eine Quantität liefern, die hinter dem Durchschnitt nicht allzu sehr zurückbleibt, die Qualität aber wird infolge des vielfach feuchten und kalten Wetters viel zu wünschen übrig lassen. Auch in der Charente war das Wetter vielfach ungünstig und so ist der Spiritusgehalt gering. Das Ergebnis wird auch keineswegs groß sein. Das Geschäft ist noch durchweg unbedeutend.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* Geisenheim, 14. Okt. Hier brachte heute die Frau Carl Söhnlein Wwe. 48 Nummern Naturweine aus verschiedenen Jahrgängen und Lagen der Gemarkung Geisenheim, Rierstein, Rüdesheim, Rauenthal, Destrach und Ingelheim zur Versteigerung. Sechs Nummern waren Flaschenweine, die anderen Faßweine. Mangels genügender Gebote wurden 4 Fässer und ein großer Teil der Flaschenweine zurückgezogen. 8 Halbstück 1894er kosteten 360—420 Mark, 4 Halbstück 1897er 370—470 Mk., 1 Viertelstück 210 Mark. Für 3 Halbstück 1889er wurden 580—660 Mk., für 1 Viertelstück 220 Mk., für 1 Viertelstück 1893er 370 Mk., für 1 Halbstück 1902er 360 Mk., für 1 Halbstück 1901er 450 Mk., für 1 Halbstück 1899er 480 Mk., für 1 Halbstück 1900er 480 Mk. und für 2 Halbstück 1904er 580 und 870 Mk. erlöst. 8 Halbstück 1896er und 1897er Ingelheimer Rotwein (Frühburgunder) erbrachten 310—530 Mk., 5 Viertelstück 160—270 Mk. Für 350 Flaschen 1889er Rüdesheimer Roseneck wurden je 1.60—1.70 Mk., für 50 Flaschen 1889er Rauenthaler Berg Behn je 1.60 Mk., für 275 Flaschen 1889er desgleichen je 2.00 Mk., für 100 Flaschen 1893er

Geisenheimer Kreuzweg je 1.90 Mk., für 100 Flaschen 1893er Geisenheimer Fuchsberg je 2.90—3.00 Mk. bezahlt. Das Gesamtergebnis betrug 17 014 Mk. ohne Fässer und mit Glas.

Terminkalender für Weinversteigerungen pro Herbst 1909.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
23. Mainz	November.	Landwirtschaftl. Central-Darlehnskasse für Deutschland, Weinabteil. Eltville.
6. Mainz	Dezember.	Peter Herz III.
7. Mainz		H. Pabstmann Erben
13. Mainz		Landwirtschaftl. Central-Darlehnskasse für Deutschland, Weinabteil. Eltville.
14. Mainz		Reinhold Senfter
15. Bingen		Karl Erbe
16. Mainz		Konrad Jungmann
20. Mainz		J. Seligmann Erben
21. Mainz		H. Herz Bwe.
22. Mainz		Georg Schmitt

Wegen weiterer Auskunft wende man sich an die

Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“ (fachmännische Auskunftsstelle für Wein- versteigerungen — Telephon No. 6),

woeselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie Festsetzung des Termins, Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und Steigscheine, Lieferung von Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen, Versandt der Weinlisten an die Wein- händler und -Kommissionäre, Beforgung der Weinversteigerungs-Anzeigen in die nur bestgeeigneten Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. s. w. zur prompten und billigsten Erledigung übernommen werden.

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamt-Auflage unserer heutigen Nr. liegt ein Lotterie-Plan des Bankgeschäftes Eggers u. Co., Schwerin i. M., bei, den wir gefl. Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

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

Weinbergs-Draht,

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

B. Strieth, Winkel.

Wichtig für die Küfer- und Kellereibrandhe.

Durch die Geschäftsstelle der „Rheingauer Weinzeitung“ ist nachfolgende Fachliteratur zu beziehen:

- „Die Apfelweinbereitung“ von Dr. Fr. Gluf. Mt. 1.70.
- „Die Kellerbehandlung der Traubenweine“. Kurzgefaßte Anleitung zur Erzielung gesunder klarer Weine von Professor R. Meißner, Vorsteher der Württ. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. Mt. 2.80.
- „Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines“ mit interessanten Illustrationen. Mt. 11.—.
- „Neuer Böttch- und Fassberechner“ von Otto Voigt. Mt. 1.70.
- „Der Böttcher“. Ausführliches Handbuch, umfassend sämtliche die handwerks- und fabrikmäßige Herstellung der Fässer, Bütten zc. betreffende Arbeiten, nebst Fassberechnungstabellen und einer Abhandlung über die Vorrichtungen des Küfers im Keller, mit 328 Abbildungen, brosch. Mt. 6.—, geb. Mt. 7.50.
- „Die Fassfabrikation“. Anleitung für die maschinelle Herstellung der Fässer, mit 48 Abbildungen, Mt. 1.—.
- „Praktische Gefäßrechner“ von Gögeler, mit amtlich geprüften Tabellen. Mt. 3.30.
- „Die Untersuchung von Most und Wein für Praktiker“ von Dr. R. Windisch. Mit 141 Abbildungen.
- „Die Alkoholfrage“ vom physiologischen, sozialen und wirtschaftlichen Standpunkte. Von Dr. Adolf Gluf. Mt. 3.—.
- „Das Büchlein vom Wein und vom Weintrinken“. Zeitgemäße leichtfröhliche Betrachtungen v. Gegenbarth-Florie
- „Gegenbarth's Bowlen-, Punsch- und Kaffeehaus-Getränke-Buch“. Eine Sammlung zeitgemäßer Vorschriften zur Herstellung von kalten, warmen und sonstigen Mischgetränken mit dem neuen Anhang: Alkoholarme und alkoholfreie Getränke. Elegante geb. Mt. 1.60.
- „Klärung und Filtration alkoholhaltiger Flüssigkeiten“ Populäres Handbuch für Weinproduzenten, Bierbrauer, Löff-fabrikanten, Wirte, Kellermeister und Weinhändler. Von Prof. Max Böttler. Mit 25 Abbildungen.

Vorteilhafte Bezugsquelle
der besten deutschen

Fahrräder, Marke „Jagdrad“, Zubehörteile, Nähmaschinen, Haushaltungsmaschinen, Schusswaffen, Stahlwaren, Musikinstrumente, Sportartikel.

Verkauft zu billigsten Preisen direkt an Private ohne Zwischenhändler. Hauptkatal. (272 Seit.) umsonst u. portofr. ohne Kaufzwang.

Deutsche Waffen- und Fahrradfabriken
Kreensen 23 (Harz)
Lieferanten vieler fürstlicher Häuser.



Amtlich geeichte Klosterneuburger Mostwagen

zur Zuckerprozentbestimmung im Moste,

sowie

neuer patentierter Alkoholprüfungs-Apparat

zur Ermittlung des Alkoholgehaltes im Wein,

sind einzig und allein zu beziehen beim Erzeuger

Heinrich Kappeller, Wien (Oesterreich) V/I, Franzensgasse 13.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbest-Werke Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London. Lager: Paris, Buenos-Aires und Melbourne.

46 nur höchste Auszeichnungen.

Seit 1905:

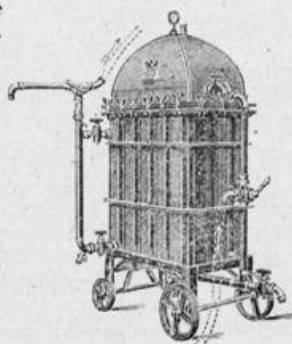
3 Staatspreise

3 Grands Prix

1 staatl. Verdienstmedaille

2 Ehrenpokale

12 Gold. Medaillen.



Zum direkten Durchpumpen eingerichtet u. unter Luftabschluss arbeitend.

Die Seitz'schen Patent-Asbest-Filter

stehen auf der höchsten Stufe der Vollkommenheit und sind allen anderen Systemen weit überlegen.

Ueber 33 000 Apparate für alle Betriebsarten geliefert.

Allein za. 1300 „Asbest-Riesenfilter Seitz“ in zirka 7 Jahren verkauft und mehr als 350 grosse Filter der verschiedensten Systeme dagegen umgetauscht.

Glänzende Anerkennungen erster Häuser aus allen Ländern der Erde.

Wein-Gut-Verkauf

Erbsen- und Halber

größ. Weingut, beste Lage Rheinhessens, vorzügl. im Stand, sof. zu verkaufen. Offerten unter Z 6 4056 an Rudolf Mosse, Wiesbaden.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

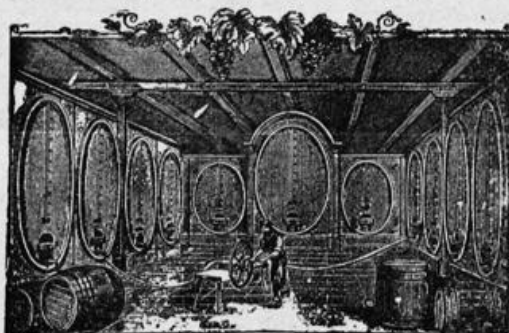
Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des Muster-Sortimentes A.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von Wein, Branntwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usw.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zollkeller Oefen mit

Aussenfeuerung



Monatlang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik Kaiserslautern.

Vergessen Sie es nicht!

Lehmann & Assmy Tuchfabrik Spremberg Postfach 21 verkaufen direkt ab Fabrik Anzugs-Stoffe, Paletot-Stoffe, Joppen-, Hosen- u. Westenstoffe, Damentuche jedes Mass an Private zu unerreicht billigen Preisen. Muster an Jedermann frei!

Zucht- u. Legehühner

beste Eierleger versendet gut u. billig

M. Becker, Gelügelhof

Weidenau 72 a (Sieg).

Telephon 679, Amt Siegen, Preisliste gratis und franko.

Junger tüchtiger Rüttler u. Degorgieur

ledig, wird von erstklassiger Champagner-Kellerei

Nieder-Oesterreichs gesucht.

Offerten mit Zeugnisabschriften unter W. C. 324 an Rudolf Mosse, Wien I.

Gebrauchte hydraulische Weinpresse

gut erhalten billig zu verkaufen. Näheres unter No. 2268 Exp. d. Bl.

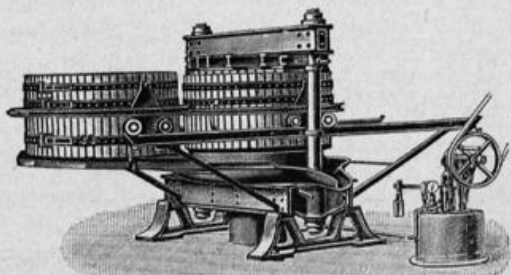
DUCHSCHER & Co. in WECKER-Bahnhof m

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.

Schraubenkeltern mit Duchscher's unübertroffenem Differential-Hebelwerk.

Umbau alter Keltern nach moderner Bauart.



Hydraulische Keltern für Hand- und Motorbetrieb.

Obst- und Traubenmühlen.

Illustrierte Kataloge, gesetzlich geschützte Neuheiten enthaltend, gratis und franko.