

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9, Eltville 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 portofreie 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-Auflage: die Expedition zu Oestrich, so wie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

Nr. 45.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 7. November 1909.

VII. Jahrg.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 5. Nov. Das Herbstwetter hat sich zum Schluß der Lese noch außerordentlich günstig gestaltet, wobei nur zu beklagen ist, daß nur so wenig noch draußen hängt. Es ist an Menge immer weniger geworden und wohl Niemand ist mit dem Herbstsertragnis zufrieden. Etwas vom Vorteil war aber die Spätlese. Doch die Qualität ist um vieles besser geworden. Mostgewichte von 90 Grad Dechle und darüber sind keine Seltenheit und wo man Beerenauslese machen kann, wird es nicht schwer sein, Moste von über 100 Grad Dechle zu erhalten. (In einem Falle sind sogar 112 Grad festgestellt worden. D. R.) Die Säure ist nicht sehr hoch, sie schwankt zwischen 9 und 12 pro Mille und so ist wohl sicher zu erwarten, daß der Wein zu den besseren Jahrgängen gezählt werden wird. Das Quantum ist leider gar zu gering und wird einen Viertel Herbst kaum übersteigen. Wir müssen uns eben damit begnügen und weiter hoffen, ob vielleicht das nächste Jahr einen Treffer bringt. Der Handel hat es sich sehr angelegen sein lassen, seinen Bedarf an Most und Trauben zu decken. Die anfänglich sehr niedrigen Preise gingen bald höher und konnte die Nachfrage nicht gedeckt werden. Auch weitere Mostverkäufe wurden wieder betätigt und sind ebenfalls die Preise in die Höhe gegangen. Die Eigner halten fest am Preise und bei den knappen Vorräten ist ein Zurückgehen derselben wohl nicht zu erwarten. Die höheren Preise im Herbst sind es, welche dem Winzer etwas Mut machen. Wenn dann schon das Jahr eine Riete brachte, so erstreckt doch die Hoffnung, daß der Wein wieder an seinen Wert kommt.

* Aus dem Rheingau, 3. Nov. Die Traubenlese ist in den Gemarkungen des Rheingaus in vollem Gange.

Die Menge stellt sich auf einen viertel bis halben Herbst, bezüglich der Güte wird auf einen Mittelwein gerechnet, den die Mostgewichte übrigens auch sicher in Aussicht stellen. Die Preise, die für den Most angelegt werden, sind denn auch recht hoch und stellen sich in Oestrich auf 22—25 Pfg., in Winkel auf 20—25 Pfg., in Nauenthal auf 22—28 Pfg., in Geisenheim auf 20—26 Pfg., in Hattenheim auf 24 bis 26 Pfg., in Erbach auf 19—24 Pfg. für das Pfund. Most erbrachte im Stück in Nauenthal 1000, 1080 und 1200 Mark, in Erbach 720, 750 und 800 Mk., in Eltville 600, 650 und 700 Mk. Das Pfund Trauben stellte sich in Eltville auf 18—23 Pfg. Das Mostgewicht ist in der letzten Zeit noch sehr in die Höhe gegangen, denn während vor 3 Wochen noch Mostgewichte bis höchstens 74 Grad ermittelt worden sind, wurden jetzt solche von über 90 Grad festgestellt.

△ Aus dem Rheingau, 6. Nov. Im Verkauf des neuen Weines herrschte diese Woche reges Leben. In Oestrich gingen 30, in Hattenheim 40, in Erbach ca. 45 und in Eltville 25 Halbstück durch die Vermittelung des Weinkommissionsgeschäfts Leo Levitta-Wiesbaden an auswärtige Käufer über. — Auch eine Winkeler Weinfirma betätigte diese Woche recht belangreiche Einkäufe in „Neuem“.

□ Hattenheim, 4. Nov. Die Weinlese in hiesiger Gemarkung ist mit Ausnahme der großen Güter beendet. Der Most- oder Traubenertrag der Winzer ist größtenteils verkauft. Man schätzt etwa $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Herbst. Die Weinlese im „Steinberg“ hat am Mittwoch begonnen.

□ Hallgarten, 3. Nov. Trauben und Moste, deren Besitzer nicht in den Winzer-Vereinen sind, sind bereits alle verkauft; erstere bis zu 23 Pfg. per Pfund, letztere von 720 bis 1000 Mk. die 1200 Liter. Das Herbstergebnis schwankt zwischen einem Drittel und einem halben Herbst. Mostgewichte 65—83 Grad nach Dechle.

□ Kiedrich, 4. Nov. Die Lese der Trauben ist in vollem Gange und dürfte dieselbe mit Schluß dieser Woche bei den kleineren Besitzern zu Ende gehen. Die Nachfrage

nach Trauben und Most ist sehr lebhaft, doch kommt es zu Abchlüssen nicht, da die Eigner zu den gebotenen Preisen nicht abgeben wollen. Letztere waren auch im Vergleich zu den anderswo gezahlten Preisen zu gering. Hatte doch der hiesige Winzer-Verein Mostgewichte bis zu 80 Grad erzielt. Derselbe herbstete in diesem Jahre 35 Stück Most, also nicht viel weniger, wie im vergangenen Jahre. Sofern inzwischen ein Freihandverkauf nicht zu Stande kommt, gelangt das ganze Quantum im Frühjahr zur Auktion.

* Frauenstein, 4. Nov. In der letzten Woche fand hier die Weinlese statt. Dieselbe fiel sehr verschieden aus, teils waren die Weinbergbesitzer sehr zufrieden, teils war aber auch das Gegenteil der Fall. Im allgemeinen wurde viel über Fäulnis geklagt. Die Qualität ist an sich nicht schlecht, es wurden über 70 Grad gemessen. Verkauft wurden die Trauben zu 17 Pfg. pro Pfund, der Most zu 600 M. pro Stück.

* Winkel, 3. Nov. Die Lese nimmt raschen Verlauf und ist das Verkaufsgeschäft sehr lebhaft. — Die Trauben wurden seitens des Handels aufgekauft und dafür 17—22 Mk. pro Zentner, in einzelnen Fällen 25 Mk. per Zentner bezahlt. Die Mostgewichte bewegen sich zwischen 65 und 83 Grad, die Säure zwischen 9 und 13 pro Mille. Die Preise für Most betragen 680—850 Mk. per Stück ohne Faß.

* Johannisberg, 4. Nov. Hier wurden Verkäufe in Most zu 800—850 Mk. per 1200 Liter betätigt, bessere Lagen erbrachten 900—1000 Mark. Bessere Besitzer wollen unter 950—1000 Mk. nicht mehr abgeben. Das Angebot ist knapp, da die Ausbeute sehr zu wünschen übrig läßt.

* Geisenheim, 4. Nov. Die Lese ist im vollen Gange. Die kleinen Besitzer haben ihre Trauben fast alle verkauft. Der Preis bewegte sich zwischen 22 und 23 Pfg. Mittlere sind unter 25 Pfg. nicht zu haben. Most ist zu 800—950 Mk. per Stück verkauft worden.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 4. Nov. In Rheinhessen herrscht weder bezüglich der Güte noch der Menge besondere Zufriedenheit unter den Besitzern. In der mittleren Provinz bezifferten sich die Mostgewichte auf 53—76 Grad, in den anderen Bezirken bis zu 86 Grad, vereinzelt auch höher. In den Gemarkungen der mittleren Provinz erbrachte das Pfund Trauben 15—18 Pfg.

Bodenheim, 2. Nov. Die hiesige diesjährige Weinkreszenz ist nun ziemlich vollständig in feste Hände übergegangen. Nur einzelne auswärtige, hier begüterte Weinbergbesitzer würden noch ihre Erträge abgeben, wenn man ihnen 20 Pfg. pro Pfund bieten würde, was hier aber nur ganz einzelne, ganz bevorzugte Pöschchen aus allerbesten Lagen erzielen. Trotz des längeren Zuwartens mit dem Lesen will der Zuckergehalt der Trauben nicht entsprechend zunehmen, daher haben auch heute alle Großgrundbesitzer mit der Hauptlese begonnen.

Vom Rhein.

* Vom Mittelrhein, 4. Nov. Am Mittelrhein beträgt das Ergebnis etwa einen halben bis zu einem Dreiviertelherbst, wobei Mostgewichte von 55 bis 78 Grad erzielt wurden. Das Verkaufsgeschäft in Trauben gestaltete sich sehr lebhaft. Die Preise gingen an einzelnen Plätzen auf 16 Mk. zurück. Im Nahegebiet gibt es Orte, die einen Dreiviertelherbst und mehr haben und andere, die bis zu einem Viertelherbst herabstiegen. Die Preise waren ziemlich mittelmäßig. Das Viertel (18 Pfund) kostete 2 bis 2.70 Mk.

Vom Main.

* Hochheim a. M., 2. Nov. Das Traubengeschäft ging in diesem Jahre sehr flott und war die Nachfrage so stark, daß nicht alle Wünsche befriedigt werden konnten. In

den letzten Tagen verkauften verschiedene Besitzer diesjährigen Most das Stück zu 750 Mk.

* Wallau, 2. Nov. Der Traubenherbst läßt sowohl in Qualität als auch in Quantität leider recht viel zu wünschen übrig. Man kann nur ungefähr mit $\frac{1}{10}$ Herbst rechnen. Es ist wirklich bedauerlich, daß die mannigfaltige und verhältnismäßig schwere Arbeit in den Weinbergen — ganz abgesehen von dem teuren Dung — im Laufe der letzten Jahre stets mit so schlechtem Erfolge gekrönt war.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 4. Nov. Im Nahegebiet ist man noch mit der sehr verschieden ausfallenden Traubenernte beschäftigt. Es gab Orte, die einen Dreiviertel-Herbst und mehr brachten und andere, die bis zu einem Viertel-Herbst herabstiegen. Infolge der günstigen Witterung hat die Qualität in der letzten Zeit sich noch gebessert, doch ist an den noch draußen hängenden Trauben nichts mehr aufzuheben. Bei 8—15 pro Mille Säure wurden Mostgewichte von 53—76 Grad festgestellt. Das Geschäft in Trauben war fortgesetzt lebhaft. Die Preise waren ziemlich mittelmäßig. Das Viertel (18 Pfund) kostete 2—2.70 Mk. In Laubenheim erbrachte der Zentner Trauben 19 Mark. In älteren Weinen herrschte Ruhe, zumal die Keller der Produzenten kaum noch Vorräte aufweisen. Die Trauben sind jedoch in verschiedenen Orten schon gänzlich ausverkauft. Die Forderungen der Besitzer steigen.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 4. Nov. An der Mosel und Saar ist die Ernte ziemlich unterschiedlich ausgefallen. Während man an der oberen Mosel sich mit einem Fünftel bis zu einem Viertelherbst begnügen mußte, haben die Weinberge der Mittelmusel einen halben bis Dreiviertelherbst eingebracht. An der unteren Mosel und an der Saar, wo die Ernte gerade im Gange ist, stellt sich das Ergebnis ganz ähnlich. Die Mostgewichte stellten sich im Moselgebiet auf 50 bis 78 Grad, an der Saar auf 55 bis 74 Grad. Das Traubenverkaufsgeschäft ist lebhaft. An der Mosel wurden anfänglich 10 bis 15 Mk. bezahlt, dann sind die Preise auf 25 bis 30 Mk. für den Zentner gestiegen.

Aus Franken.

* Aus Franken, 4. Nov. In Franken ist die allgemeine Lese im Gange. Der Ertrag ist sehr verschieden sowohl bezüglich der Menge als auch der Güte. Infolgedessen müssen die faulen Beeren gut ausgelesen werden, wie denn überhaupt die Lese sich umständlich gestaltet. Das Traubengeschäft zeigt nicht sehr viel Leben. Ältere Weine werden noch eher verlangt und gut bezahlt.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 4. Nov. In der Rheinpfalz wurden Mostgewichte bis zu 100 Grad erreicht, für bessere Sachen und Auslesen wurden solche bis zu 110, 112, 115, 118 Grad festgestellt. Im oberen Gebirge stellte sich das Fuder neuen Weines auf 320—350 Mk. Im unteren Gebirge erbrachte das Fuder 350—390 Mk.

* Aus der Rheinpfalz, 4. Nov. In der Rheinpfalz ist die Weinernte ungefähr erledigt. Die Witterung gestaltete sich dabei in der letzten Zeit der Ernte so günstig, daß die Qualität der Trauben sich ständig verbessert hat. Die Mostgewichte haben sich infolgedessen noch ganz bedeutend erhöht. Im Traubengeschäft war sehr viel Leben und ständig wurden große Abchlüsse vollzogen. Dabei erhöhte sich infolge der starken Nachfrage der Traubenpreis ganz erheblich. Im oberen Gebirge stellte sich das Fuder neuen Weines auf 320—350 Mk. In der Dürkheimer Gegend wurden für 40 Liter Most 14—19 Mk. erlöst. Das Fuder stellte sich auf 350—450 Mk. Im unteren Gebirge erbrachten die

40 Liter weißer Most 12—14 Mk., das Fuder 350—390 Mk. Das Stück 1907er stellte sich im oberen Gebirge auf 540—580 Mk., in der Deidesheimer Gegend auf 700—1500 Mk., das Fuder 1908er im unteren Gebirge auf 450—520 Mk., in der Dürkheimer Gegend auf 640—900 Mk., im unteren Gebirge auf 500—740 Mk.

* Aus der Pfalz, 3. Nov. Der Bekämpfung des Sauerwurms, der auch die diesjährige Weinernte in der Pfalz sehr beeinträchtigte, wird nun ganz besondere Aufmerksamkeit zugewandt. So werden in der Deidesheimer Gemarkung umfangreiche Versuche mit einem neuen Verfahren, dem Häufeln der Weinberge, angestellt. Dadurch sollen die Winterpuppen zum Absterben gebracht werden. Auch im Elsaß und in Hessen geht man mit den gleichen Versuchen vor.

Deutsch-Italienischer Verband Lega italo-germanica, Wiesbaden-San Remo.

△ Wiesbaden, 3. Nov.

Es wird uns geschrieben:

Das deutsche Weingesetz hat überall in den weinbauenden Ländern große Bestürzung erregt, da es die Weineinfuhr nach Deutschland sehr erschwert und verschiedene Bedingungen, wie die chemische Untersuchung enthält, die sowohl dem Käufer, wie dem Exporteur viel Umstände und Kosten verursachen. Die französischen und deutschen Interessenten, die ihre Vertretung im deutsch-französischen Wirtschaftsverein haben, haben daher die Frage „das deutsche Weingesetz und der deutsch-französische Weinhandel“ auf die Tagesordnung ihrer am 15. November in Berlin stattfindenden Generalversammlung gesetzt.

Aber auch in anderen Weinländern beginnt man sich zu regen. Italienische Exporteure haben sich an die wirtschaftliche Sektion des deutsch-italienischen Verbandes mit der Bitte gewandt, ihre Interessen in der Sache zu vertreten und es sind von denselben bereits die nötigen Schritte eingeleitet worden. Ein Komitee hat sich mit Hilfe des Sekretariats in San Remo bereits in Italien gebildet und die von demselben gepflogenen Verhandlungen haben zum Zwecke, eine Vertretung auf die am 15. November in Berlin stattfindende Generalversammlung des Deutsch-Französischen Wirtschafts-Komitees zu entsenden und zu der Frage des deutschen Weingesetzes Stellung zu nehmen.

(Einer offiziellen Meldung zufolge, hat die deutsche Regierung den wiederholt bei ihr eingelegten Beschwerden insoweit Rechnung getragen, als sie gestattet hat, daß Weine aus Oesterreich-Ungarn, Italien und Frankreich auch dann eingeführt werden dürfen, wenn sie den Prüfungsschein einer staatlichen österreichisch-ungarischen, französischen oder italienischen Untersuchungsstation tragen und von dem zuständigen deutschen Konsul beglaubigt sind. Damit ist der größte Teil der Schwierigkeiten, die durch das neue Weingesetz für den auswärtigen Weinimport geschaffen wurden, beseitigt. D. N.)

Verschiedenes.

* Geisenheim, 4. Nov. Behufs Gründung eines Verbands Preussischer Weinbauvereine findet Sonntag, den 14. November, vormittags 11 Uhr, im Hotel Monopol zu Koblenz eine Konferenz von Vertretern Preussischer Weinbauvereine statt. Die Einladungen hierzu ergingen von Hrn. Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Wortmann dahier. Der „Rheingauer Weinbauverein“ wird auf der Konferenz vertreten sein.

* Hochheim a. M., 2. Nov. Wie der hiesige „Stadtanzeiger“ berichtet, ist Herr Direktor Hermann Hummel jun. für die Zeit vom 1. November 1909 bis dahin 1912 zum stellvertretenden Handelsrichter bei dem Landgericht in Wiesbaden ernannt worden. — Bei der diesjährigen Weinlese wurden die in dem neuen Weingesetz vorgeschriebenen

Mostproben unter polizeilicher Aufsicht genommen. In den verschiedensten Lagen unserer Gemarkungen wurden Trauben geschnitten, gekeltert und der Most in Flaschen gefüllt und an das Untersuchungsamt nach Kreuznach geschickt.

* Homburg, 3. Nov. Heute fand der Weinhändler Schlarp von hier, der im Rindischen Stiftskeller in der Elisabethenstraße ein Weinlager unterhielt, als er diesen Keller betrat, einen plötzlichen Tod. Der in Gärung befindliche Wein hatte den Raum so stark mit Gasen angefüllt, daß Schlarp sofort erstickte.

* Oberlahnstein, 2. Nov. Wie die „Frankf. Ztg.“ mitteilt, ist die Errichtung einer staatlichen Nebenveredelungsstation in Oberlahnstein nunmehr gesichert. Die Verhandlungen haben zu dem Ergebnis geführt, daß der Fiskus das Gelände für die zu errichtenden Anstaltsgebäude erwirbt, während das für die Nebenanlage erforderliche Gelände von der Stadt angekauft und dem Fiskus vorerst auf 20 Jahre zu Verfügung gestellt wird.

* Reblausjäger aus Iphofen. Unter dieser Überschrift lesen wir im „Frankf. Volksbl.“: Die Erträge der Weinberge sind, wie an anderer Stelle gemeldet, in diesem Jahre nicht groß; gleichwohl geben sich die Winzer damit zufrieden. Sie wissen, es wechseln gute mit geringen Jahren. Was sie aber nur mit Ingrimme ertragen, ist die Vernichtung ihrer Weinberge durch die Reblauskommission, die eben jetzt wieder über 80 Morgen herrlicher Weinberge vernichtet. Man hat in dem einen das Ei einer Reblaus, dort einen verseuchten Stock, im anderen einige Läuse gefunden, und nach dem Gesetz müssen die prächtigen Weingärten vernichtet werden. Den Leuten wird das Erwerbsmittel genommen und es häuft sich eine erschreckende Fülle von Haß gegen Behörde und Parteien. Wann wird Bayern einmal aufhören, für dieses Gesetz so riesige Summen auszugeben? Die Reblaus hat bisher nicht geschadet in Franken und in 100 Jahren wird sie nicht so viel Schaden bringen als durch die Vernichtung infolge des Gesetzes in wenigen Tagen angerichtet wird. Man überlasse den Leuten den Schutz ihrer Weinberge. Das Iphofener Weingebiet ist abgegrenzt gegen die anderen. Ein kleinerer Gürtel gegen Rödelsee würde auch nach dorthin abschließen. Eine Gefahr der Verbreitung in andere Gebiete wäre damit beseitigt. So würde der Staat Millionen sparen, Iphofen in seinem Weinbau wieder aufleben und die Gemüter sich wieder beruhigen.

* (Schaumweinsteuer.) Die Soll-Einnahme beträgt vom Beginne des Rechnungsjahres bis zum Schlusse des Monats September 5,062,671 Mk., die Ausfuhrvergütung 150,637 Mk., bleiben 4,912,034 Mk. Die Einnahme in demselben Zeitraume des Vorjahres war 2,801,956 Mark, also mehr 2,110,078 Mk. Die Ist-Einnahme im Monat September 1909 war 998,527 Mk. gegen 482,883 Mark im Jahre 1908, mithin mehr 515,644 Mark. Die Ist-Einnahme vom Beginne des Rechnungsjahres bis zum Schlusse des Monats September hat 1909 betragen 3,858,909 Mark gegen 2,835,883 Mk. im Jahre 1908, also mehr 1,023,026 Mk. In den diesjährigen Zahlen macht sich die Erhöhung der Schaumweinsteuer bemerkbar.

* Einfuhr von Wein nach Großbritannien im Jahre 1908. Die Einfuhr von Wein nach Großbritannien betrug im Jahre 1908: 11 877 155 Gallonen und zwar 10 383 775 Gallonen in Gebinden und 1 493 380 Gallonen in Flaschen. An der Einfuhr der Weine in Gebinden waren beteiligt (Menge in Gallonen): Spanien mit 2 903 176, Portugal mit 3 059 964, Madeira mit 41 226, Frankreich mit 2 460 286, Deutschland mit 355 284, Niederlande mit 415 317, Italien mit 229 129, Australasien mit 663 625, alle übrigen Länder mit 255 768. In der von der englischen Regierung veröffentlichten Zusammenstellung

— Return relating to wines imported — ist der Alkoholgehalt der in Fässern eingeführten Weine von 8 Grad bis 42 Grad für jeden Grad ermittelt worden; ferner sind die Mengen berechnet, die einen Alkoholgehalt von 30 Grad und weniger haben, sowie diejenigen, welche mehr als 30 Grad Alkohol enthalten. Die betreffenden Zahlen (Gallonen), von denen die eingekammerten die Weismengen von mehr als 30 Grad Alkohol bedeuten, ergeben mit den in Betracht kommenden Herkunftsländern folgendes Bild: Spanien 2 442 476 (460 700), Portugal 619 417 (2 440 547), Madeira 12 259 (28 967), Frankreich 2 452 516 (7770), Deutschland 326 058 (29 226), Niederlande 411 368 (3949), Italien 185 930 (43 199), Australasien 659 891 (3734), alle übrigen Länder 236 368 (19 400).

* Gute Weinjahre in der Vergangenheit. Häußer schreibt in seiner Geschichte der rheinischen Pfalz: „In den Jahren 1539 und 1540 gab es so viel Wein, daß sich viele Leute darob zu tot sofften. Ein Edelmann ließ damals seinen alten Wein durch seine Bauern in der Frohn austrinken; sie mußten wöchentlich ans Geschäft; Händel und blutige Köpfe gab es dann auch genug, und der Edelmann als Gerichtsherr stand sich dabei besser als wenn er den Wein verkauft hätte.“

* Rebarbeiten im Vorwinter. Folgende Arbeiten sind, im Vorwinter ausgeführt, geeignet, die Arbeitslast im Frühling und Sommer zu erleichtern: Ersetzen abgegangener oder kümmerlich treibender Stöcke; Durchgraben ganzer Weinbergsabteilungen, wenn der Boden nicht zu schwer, die Witterung günstig und das Holz gut ausgereift ist; Unkrautverteilung, Auftragen heruntergeschwemmter oder durch die Bodenbearbeitung heruntergebrachter Erde; Lösung der Reben vom Pfahl und Ausschneiden der Bogen bis zum Faselholz.

* Unfruchtbarkeit der Hausreben. Nur zu oft werden Klagen laut, daß die in den Hausgärten gepflanzten Weinreben sehr wenige oder gar keine Trauben tragen. Die Ursachen dieser Unfruchtbarkeit können nachstehende sein: Die Anpflanzung ganz ungeeigneter, wenig fruchtbarer Sorten im allgemeinen, sowie auch sehr spät reifender Sorten; ebenso kann der Boden entweder zu naß, zu fest, tonig oder auch im Gegensatz zu üppig sein. Es ist wohl allgemein bekannt, daß in zu nassen oder auch zu festen Boden gepflanzte Rebstöcke ein übermäßiges Wachstum des Laubes und der Triebe entwickeln, während die Augen der Tragreben spitzig bleiben, in sehr weiten Internodien stehen und auch das Reifen des Holzes im Herbst durch den lang anhaltenden Wuchs und somit die Bildung der Fruchtäugen hintangehalten wird. Ein sehr dichter Stand der Rebstöcke, wie er gemeinlich im Hausgarten vorgefunden wird, ist ebenfalls eine Mitursache der Unfruchtbarkeit. Der Rebstock kann nie seinen Holztrieb befriedigen, wenn ihm nicht genügend Platz gegeben wird. Ist der Abstand zu klein, so wachsen die Reben wie durcheinander, selbe leiden empfindlichen Mangel an Licht, Luft und Sonne, wodurch die Reife der Fruchtäugen, sowie des Holzes zurückgehalten wird. Die Winterdecke selbst bei strenger Kälte, soll nie zu warm sein, Mistdeckung ist zu vermeiden, weil in nassen Wintern die Reben durch Schimmelbildung leiden. Das beste Deckungsmittel ist die Erde selbst, dann Stroh und Reisig. Im übrigen darf das Ausbrechen der Sommertriebe sowie der Sommerschnitt nicht außer Acht gelassen werden.

* (Landes-Weinkongreß und Weinmarkt in Versecz.) Das Municipium der Stadt Versecz veranstaltet unter Mitwirkung sämtlicher wirtschaftlicher Landesinteressenvertretungen am 21. und 22. November einen mit Weinmarkt und Weinausstellung verbundenen Weinkongreß.

Gerichtliches.

* Nackenheim, 3. Nov. Bei dem inzwischen verstorbenen Wirt Simon Schneider wurde durch den Weinkontrollleur Bierschenk eine Revision vorgenommen und 1½ Stück Wein beschlagnahmt, der, nach dem Geschmack zu urteilen, Tresterwein war und zum Ausschank in der Wirtenschaft kam. Das chemische Untersuchungsamt bestätigte den Verdacht und wurde von der Strafkammer der „Wein“ eingezogen.

* Leipzig, 3. Nov. Von der Anklage der Weinfälschung ist am 14. April der Winger Otto Conrad in Fendel vom Landgericht Trier freigesprochen worden. Er hatte 1906—1908 seinen Weinen Zuckerwasser zugesetzt und will dies lediglich in der Absicht getan haben, sie zu verbessern. Auf die Revision des Staatsanwalts hob heute das Reichsgericht das Urteil auf, weil es nicht zum subjektiven Tatbestand gehört, daß jemand wissentlich das zulässige Maß überschreitet und es lediglich darauf ankommt, ob das Maß tatsächlich überschritten ist. — Die Sache wurde an das Landgericht Koblenz verwiesen.

Ausland.

* Die Weinernte in Ungarn. Aus Budapest wird geschrieben: „Die Weinlese 1909 ist nun vollständig beendet und zeigt sowohl quantitativ als auch qualitativ ein sehr ungünstiges Ergebnis, was den Frösten im Mai, der Peronospora, Mehltau und Grünfäulnis zuzuschreiben ist. Im Durchschnitt beträgt das quantitative Ergebnis kaum 35 pCt. gegen das Vorjahr, da in diesem Jahr pro ungar. Joch durchschnittlich 7 gegen 20 Hektoliter im Vorjahr geerntet wurden. Am traurigsten sieht es in der Tokaj-Hegyaljarer Weinegend aus, wo die Produzenten nicht einmal auf ihre Kosten kommen. Auch das qualitative Ergebnis läßt viel zu wünschen übrig. Die Moste der Bauernweingärten mit 12—13 Zuckergraden sind teilweise ganz unbrauchbar, weil sie zu leichte, unhaltbare Weine liefern; die Trauben sind in diesen Gärten zum Teil noch vor der Lese gefault. In besser gepflegten Gärten beträgt der Zuckergehalt 15—16, in Herrschaftsweingärten 16—18, in vereinzelter Fällen bis 20 Grade. Trotz des schwachen Ergebnisses ist die Nachfrage sehr lebhaft: es wurden für bessere Bauernmoste R 20—25, für Herrschaftsmoste R 28—32, für grünweiße Sorten sogar R 36—40 bezahlt. Nach alten Weinen herrscht eine sehr rege Nachfrage. Handelsweine werden zu steigenden Preisen gekauft. Die feste Preistendenz dürfte anhalten, da die Vorräte in Altweinen stark reduziert sind.“

* Die Weinernte in Italien. Die einlaufenden Nachrichten über das wenig gute Ergebnis der Weinlese auf Sizilien und in dem südlichen Apulien sowie über die große Zurückhaltung der Produzenten und die fortgesetzten Angebote aus dem Neapolitanischen, der Romagna, der Emilia und Gegend von Mantua haben Unschlüssigkeit unter den Händlern hervorgerufen und sie von größeren Ankäufen bisher abgehalten. Die Zurückhaltung der Produzenten hat auch den Verkauf des geläuterten Weinsprits beeinflusst, da dieses Produkt plötzlich um 5—6 Lire für einen Doppelzentner im Preise gestiegen ist. Auch die Beschaffenheit der bisher eingebrachten Weintrauben soll, abgesehen von den guten Lagen in Piemont, wo man die Qualität der Trauben für besser als im vorigen Jahre hält, sehr zu wünschen übrig lassen. Nach Mitteilung der Zeitung „Sole“ über die Weinernteaussichten aus den einzelnen Weindistrikten Italiens wurden für Tafeltrauben in Fiorenzuola d'Arda (Piacenza) sehr hohe Preise gezahlt. In Bacedasco (Castellarquato) begann

der Verkauf mit 20 Lire und ging dann auf 15 Lire zurück. Die gute Marktlage in Hamburg und Berlin verursachte später eine Steigerung auf 16–19 Lire, wobei sich jedoch eine Tendenz zum Herabgehen der Preise bemerkbar macht. In Magnano und Gropparello ist für die am wenigsten gesuchte Qualität bis zu 18 Lire gezahlt worden. Rotweine notieren etwa 30 Lire pro Hektoliter, Tischweine 18–22 Lire. Das Ertragnis der Weinlese dürfte unter normal sein. In Piove di Sacco (Padua) halten sich die Preise etwas, da nur eine geringe Ernte vorhanden ist. Die Preise für Weine aus den Jahrgängen 1907 und 1908 sind pro Hektoliter Patersca 10–12 Lire, Corbinella 14–16 Lire und Friolara 16–18 Lire. — Aus Palmi (Reggio Calabria) wird berichtet, daß die Trauben zwar gut sind, aber bezüglich der Ertragsmengen um ein Drittel hinter dem Vorjahre zurückbleiben. Am Plake werden 11 Lire pro Hektoliter Weinmost geboten. — In Apulien soll nach amtlichen Feststellungen dieses Jahr die Traubenernte nur etwa 6300 000 Hektoliter betragen und um ein Drittel hinter der normalen Ernte zurückbleiben. — In Milazzo (Sizilien) bleibt das Ertragnis der Weinlese weit hinter den Erwartungen zurück, doch hofft man auf eine gute Qualität. Bei den ersten Abschlüssen auf roten Weinmost bester Qualität wurden 10 Lire pro Hektoliter ab Keller erzielt. Die alten Weine sind fast vergriffen und in den Preisen macht sich eine steigende Tendenz bemerkbar. — In Vittoria (Syrakus) beträgt die Weinlese ein Drittel bis zur Hälfte der Ernte des Vorjahres. Die alten Weine sind gefragt und steigen im Preise. (Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in Genua.)

Von den italienischen Märkten.

OW. Rom, 25. Okt. (Eigenbericht; Nachdruck verboten). Der Regen hat vielfach die Erntearbeiten unterbrochen, was für die Qualität natürlich nicht vorteilhaft ist. Aus Sardinien wird berichtet, daß die Lese bei regnerischem Wetter zu Ende ging. Doch ist die Qualität, da es erst zum Schluß eintrat, im ganzen gut und die Quantität dürfte hinter der vorjährigen nicht sehr zurückbleiben. Auch in Sizilien ist die Ernte so ziemlich beendet, nur in der Gegend des Etna noch nicht vollständig. Sie erweist sich als ganz schön. Die Besitzer zeigen sich als fest in ihren Forderungen und daher sind große Abschlüsse noch nicht zustande gekommen. Alte Weine steigen im Preise. Still liegt in Apulien noch das Geschäft. Infolge des unbeständigen Wetters mußte man sich mit der Lese sehr beeilen und so sind die Moste im allgemeinen nicht sehr zuckerhaltig. Für weiße Moste, die immer sehr gefragt sind, haben sich die Preise etwas gehoben. Auch im Distrikt Neapel fehlt es an Käufern, die Weine sind von geringerem Alkoholgrad als gewöhnlich. So ziemlich beendet ist in Belletti die Ernte, die Qualität wird ganz befriedigend sein, die Quantität läßt zu wünschen übrig. Man meint, daß die alten Weine teurer werden. Im Pisaner Bezirk ist der Ertrag der Ernte sehr reich, die Qualität dagegen nur mittelmäßig. Trotzdem glaubt man, daß Preisnachlässe nicht eintreten werden, da lebhafter Begehr herrscht, besonders seitens Oberitaliens. In Viena ist die Nachfrage für feine alte Rotweine gestiegen. Die Eigener erhöhen ihre Forderungen, da die verbliebenen Vorräte sich stark vermindern. Auch in anderen Distrikten steigen die Notierungen, da die Lager sich erschöpfen. In der Provinz Padua erwartete man einen sehr großen Ertrag, er geht aber über den Durchschnitt nicht hinaus. Die Abschlüsse halten sich bis jetzt in engen Grenzen. Man meint, daß die Qualität teilweise nicht gut sein werde, besonders in den Gegenden, wo Hagelschlag Schaden angerichtet hat. Im Piemontesischen herrschte während der Ernte schönes Wetter, die Qualität wird also gut sein. Die Quantität wird wohl um $\frac{1}{3}$ hinter der vorjährigen zurückbleiben.

Von den französischen Märkten.

OW. Paris, 26. Okt. (Eigenbericht. Nachdruck verboten). Am hiesigen Markte halten sich die Umsätze immer noch in engen Grenzen, angesichts der festen Preise beeilen die Käufer sich nicht. Die Ernte ist nun auch in den Gegenden späterer Reife so ziemlich beendet und man kann sich daher annähernd ein Urteil bilden. Die etwas eilig geernteten Rotweine lassen zu wünschen übrig, die aus gut gereiften Trauben zeigen einen ziemlich hohen Grad, wo große Sorgfalt angewendet und die Lese spät eingebracht worden ist, erweist sich die Qualität als sehr schön. Im Midi zeigen sich die Händler ziemlich kaufslustig und geneigt die Forderungen der Eigener zu bewilligen. Die Weine werden im Geraukt sich besser konservieren als im vorigen Jahre, die Abgeber fordern gewöhnlich Fr. 1,10 bis 1,25 per Grad, im Aude verlangen sie für die Aramon 1,05–1,10 für die Alicante 1,10–1,20. Man hat jetzt dort viele Hügelweine die 10,5–12 Grad zeigen, während sie zu Anfang der Lese nur 10 aufwiesen. Im Gard ist die Qualität gut, der Ertrag erreicht ungefähr den Durchschnitt. Auch in der Gironde ist die Menge der Rotweine nicht groß, aber sie erscheinen gut, dagegen ist das Ergebnis an Weißweinen reichlicher, die Qualität jedoch läßt zu wünschen übrig. — Weniger gut, als man erwartet hatte, werden infolge des Regens, in der Touraine die Rotweine sein. Die Produktion in Weißweinen wird die durchschnittliche weit übersteigen, man glaubt, daß gewöhnliche ca. 50 Frank per Pièce erzielt werden. Als sehr befriedigend dürfte sich ein Teil der Ernte im Bordelais erweisen, der andere dagegen manches zu wünschen übrig lassen. Es kamen dort schon zahlreiche und ganz bedeutende Umsätze in neuen Weinen zustande. Eine verhältnismäßig geringe Quantität wird in Burgund erzielt werden, über die Qualität kann man sich noch kein Urteil bilden. Bedeutend kleiner als im vorigen Jahre ist im Beaujolais die Ernte ausgefallen. Zu Beginn der Lese wurde zu ziemlich niedrigem Preise verkauft, jetzt sind die Forderungen aber stark gestiegen.

Geschäftliches.

* In das Genossenschaftsregister des Kgl. Amtsgerichts Rüdesheim ist bei Id. Nr. 20 (betr. Winzerverein E. G. m. u. H. Lorchhausen) Folgendes eingetragen worden: Das Vorstandsmitglied Winzer Peter Gerlach ist gestorben. Maurermeister Heinrich Wittemann ist an seine Stelle getreten.

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamt-Auflage unserer heutigen Nr. liegt ein Lotterie-Plan der Kaiserl. Ottoman. 400-Francis-Lose (Ziehung am 1. Dezember 1909), Vertriebsstelle Firma Otto Harten Hamburg 5, bei, den wir ges. Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

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

* Der Herbst ist die geeignete Zeit für die Thomasmehldüngung. Nicht nur bei der Düngung der Wiesen oder auf die raue Furche, sondern auch für eine Kopfdüngung zu Winterfrüchten, die vor der Bestellung überhaupt nicht oder nur mit Stallmist gedüngt werden konnten. Je zeitiger man das Thomasmehl austreut, um so besser wird seine Wirkung sein.

Inserate finden in der
„Rheingauer Weinzeitung“
die weiteste Verbreitung.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Kreuznach, Rheinland.

Seit 1905:

3 Staatspreise
3 Grands Prix
1 staatl. Verdienst-
medaille
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“, Weinasbest(früher Seitz'scher Weinasbest „Brillant“ genannt)
für höchste Feinfiltration.

46 nur höchste Auszeichnungen!!

Zweigniederlassungen:

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

**Ein Posten
Rheingauer
Flaschenweine**

im Preise von
Mt. 1.40 bis Mt. 2.50
zu kaufen gesucht. Offerten mit
Preisangabe unter A. B. 100
an die Expd. d. Rheing. Weinztg.

**Technisch-Chemische
und
Nahrungsmittel-Unter-
suchungen**werden gewissenhaft, rasch u. billig
angefertigt

Spezialität:

Wein-Analysen

Hefe-Reinzucht

**Dr. Willy Faber's
Laboratorium**

(August Späher)

Bingen, Schlossbergstr. 19 pt.
Fernruf 131.

Für Weinhändler!

Weinhändler-Haus im
Rheingau, gr. Keller,
Backraum, gr. Hof,
Büro, Elektr. Licht u.
Kraft, Badezimmer und sonst. Zubeh-
ör zu verkaufen. Schöne Aus-
sicht auf den Rhein. Offerte unter
A. B. C. 200 an die Expd. erbeten.

**Wein-Gut-
Verkauf
Erbteilungshalber**

gröss. Weingut, beste Lage Rhein-
heffens, vorzügl. im Stand, sof-
zu verkaufen. Offerten unter
A. B. 4056 an Rudolf Mosse,
Gießen.

Gelegenheitskauf

3 Stk. Gabel, Messer, Löffel aus
echtem Alp. Silber Mt. 350. 12
Stk. Kaffeelöffel aus echtem Alp.
Silber Mt. 650. 12 Stk. Mokka-
Löffel aus echtem alp. Silber Mt.
650. 2 Stk. Gt. Zap. Silber
Tafel-Leuchter schöne Gravirung
neuer Facon 30 cm. hoch, w 300
Gram Mt. 10.— Versand gegen
Nachnahme durch das Silberwaren-
Export-Haus N. D. Eintracht,
Kraflau (Oesterreich) Josefsplatz
No. 21.

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!

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

**Lager und Extraanfertigung
Rob. Hesse & Co.**

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.**Gebrauchte hydraulische
Weinpresse**

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

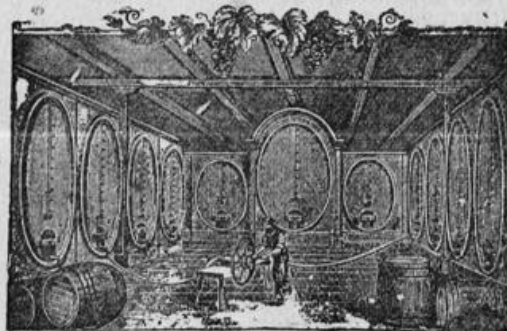
Pet. Perabo,

Wein - Kommissionsgeschäft,
Lorch im Rheingau.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

Wein, Branntwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

Borsari & Co., Erfinder u. Zollikon-Zürich
(Schweiz.)**DUCHSCHER & Co. in WECKER-Bahnhof m**

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

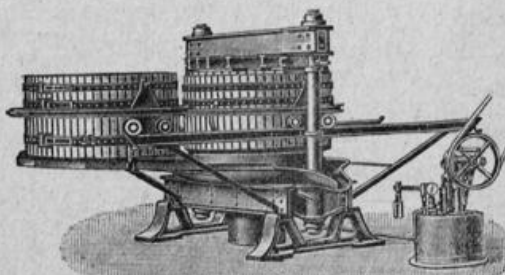
Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.**Schraubenkeltern**

mit

Duchscher's
unübertroffenem
Differential-
Hebelwerk.

Umbau

alter Keltern nach
moderner Bauart.

**Hydraulische Keltern**für Hand- und Motor-
betrieb.**Obst- und Trauben-
Mühlen.**

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