

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Tel.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Wiesbaden**, Rheinstraße 63.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen voriofreie Einlieferung 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-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich, sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

Nr. 11.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 13. März 1910.

VIII. Jahrg.

Einige neuere Kulturmagnahmen im Weinbau.

Ein hochinteressanter Vortrag, der für weite Kreise der Weinbergbesitzer bedeutungsvoll und von Nutzen sein dürfte, wurde auf Veranlassung der Vereinigung Binger Weinbergbesitzer von Herrn Weinbautechniker Willig von der Weinbauschule Oppenheim über das obige Thema gehalten. Der Redner sprach in erster Linie über das gegenwärtig gewiß aktuelle Thema des Rebschnittes von den Gesichtspunkten aus: „Warum muß geschnitten werden?“ und „Welche Gesichtspunkte kommen dafür in Betracht?“ Er betonte, daß der Rebschnitt in jeder Gegend anders ausgeführt werde. Auf jeden Fall aber müsse man ihm die größte Aufmerksamkeit zuwenden, denn wie der Schnitt auf die Rebe einwirke, das hänge ganz von der Art und Weise, wie er vollzogen werde, ab. Man habe festgestellt, daß undurchschnittene Reben eine viel größere Widerstandsfähigkeit gegen alle möglichen Einflüsse aufweisen würden. Von dem Augenblicke an, da die Reben mit der Kultur bekannt geworden seien, habe auch diese Widerstandsfähigkeit nachgelassen. Er wolle nun darauf aufmerksam machen, daß man nur nicht mehr schneiden solle, als unbedingt nötig sei aus Rücksicht auf die in der Rebe enthaltenen Reservenährstoffe. Diese Nährstoffe müsse man zweckmäßig benutzen und die Rebe deshalb nicht zu weit zurückschneiden. Bei dem in der Binger Gegend üblichen Vodschnitt werde eine große Verschwendung mit diesen Reservestoffen getrieben. Bei allen Zapfenschnitten sei dies aber der Fall. Er würde empfehlen, jeden Stock individuell zu behandeln, dem Stock zu geben was er verlangen kann und nur bei starkem Wachstum die Schnorrebe anzuschneiden. Die allerschwächsten Stöcke müsse man so anschneiden, daß sie nur zwei Augen hätten. Durch schlechten Rebschnitt bekomme man vielleicht viele Trauben, deren Qualität jedoch herabgedrückt sei. Er rate, bei Riesling etwas höher als bei Desterreicher zu gehen. Auf jeden Fall empfehle er, in diesem Jahre einmal Schnittversuche in der

von ihm geschilderten Weise vorzunehmen. Die Triebe sollten frei stehen, damit das Licht von allen Seiten hinzu könne. Das sei auch der Brut des Heu- und Sauerwurms schädlich. Allein durch die Sonne würden tausende von Eiern zerstört, weshalb der Schädling auch die dunkelsten Stellen sich aussuche. Für die Schädlingsbekämpfung, einerlei ob pflanzlicher oder tierischer Art, sei eine freie Stellung der Triebe von größtem Vorteil. Die Reben müßten auch eingefürzt werden, andernfalls die unteren Stellen zu schwach würden. Sobald die Einkürzung vorgenommen würde, dann würden die unteren Reben besser belichtet und stärker. Das Befestigen der Boglebe solle in der Weise geschehen, daß die Spitze nach abwärts gebogen werde. Bei Berglagen lasse sich zweckmäßig ein Biegedraht ziehen. Als neu empfiehlt der Redner die Verwendung von Festvorrichtungen an Pfählen. Die Festdrähte werden dabei an die Pfähle gespannt. Er zeigte Abbildungen von solchen Festvorrichtungen vor, welche die Rinde machten. Er betonte, daß diese ganzen Maßnahmen darauf hingingen, die Qualität wie auch die Quantität der Trauben zu steigern. Bezüglich der Düngung hob er zunächst hervor, daß Stalldünger äußerst vorteilhaft für die Reben sei. Da dieser jedoch nur wenig zu haben ist, müsse man Ersatzmittel nehmen, welche die Eigenschaften des Stalldüngers zu ersetzen vermöchten. Hier komme organischer Dünger, animalischer Dünger, Guano, Hornmehl, Hornspäne in Betracht. Nun dürfe man solche Düngemittel nur dann anwenden, wenn man genau wisse was sie enthielten. Sonst solle man lieber zur Verwendung von Nährsalzen schreiten. Wolle man z. B. mit Stickstoff düngen, dann müsse man sehen was die Rebe habe. Für Binger Verhältnisse könne er Thomasmehl empfehlen, weil dieses viel Kalk enthalte. Am besten wende man dieses allein ohne Beimischung und zwar im Herbst oder im Laufe des Winters an. Ferner sei doppelsuperphosphatischer Kalkdünger und 40prozentiges Kalkdüngersalz sehr vorteilhaft. Guano enthalte nicht soviel Nährstoffe wie gebraucht werden, da Stickstoffmangel bei ihm

vorhanden sei. Gut sei es, wenn auf den Morgen 4 Ztr. Guano, ein Zentner Ammoniak und noch etwas 40prozentiges Kalidüngersalz verwendet würden. Chilisalpeter solle man zur Hälfte nehmen und zur Hälfte Ammoniak, dazu einen Zentner Superphosphat und $\frac{1}{2}$ Zentner Kalidüngersalz, Holzasche habe nur einen Nährstoff, Kali, alles andere müsse man besonders geben.

Das Oppenheimer Rezept laute auf Verwendung von 1—2 Zentner Chilisalpeter und $\frac{1}{2}$ bis 1 Zentner Ammoniak; Thomasmehl und $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zentner 40prozentiges Kalidüngersalz. Nicht auf alle Fälle dürfe man darnach handeln, man müsse genau beobachten, welche Mittel angewandt werden müßten. Mit dem Mischen und Streuen müsse man jetzt bald beginnen. Bei kleinen Parzellen empfehle er die sogenannte Domänenmischung, sonst aber solle man selbst mischen und keinen gemischten Dünger kaufen, weil man dann ab und zu geben könne. Kalk dürfe nicht mit Schwefelsäure in Verbindung kommen, weil sonst Zerstörung eintrete und der teuer bezahlte Stickstoff in die Luft gehe.

Nunmehr kam der Redner auf die mit Topfreben gemachten Erfahrungen zu sprechen. Die Verwendung von Topfreben habe sich allenthalben sehr gut bewährt, sie würden um so besser gedeihen, wenn man gute Erde nehmen würde. Zur Pflanzzeit sei der Herbst zu bevorzugen. Wenn man gleich nach derlese die Pflanzung vornehmen würde, könne man Freude daran erleben. Dabei solle man natürlich eine vorsichtige Auswahl treffen. Der Redner wollte die Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, auf die außerordentlich wichtige Selektion hinzuweisen. Es gäbe so oft, besonders in den Rieslingweinbergen, viele unfruchtbare Stöcke, die nicht mehr tragen würden. Diese Schmarozger müßten unbedingt entfernt werden. Aus diesem Grunde solle man die Pfähle dieser Stöcke im Herbst anzeichnen und diese Stöcke einige Jahre lang beobachten. Wenn sie dann zwei bis drei Jahre nichts getragen hätten, dann solle man sie aus dem Weinberge schaffen. Wie wichtig die Selektion sei, habe sich bei der Beobachtung von 500 Stöcken Burgunder gezeigt. Diese seien 7 Jahre lang beobachtet worden, wobei sich herausgestellt habe, daß während der ganzen Zeit nur 73 Stöcke getragen hätten, d. h. fruchtbar gewesen wären. Es sei aber zu beachten, daß diese Beobachtungen fortgesetzt werden müßten, da es auch schon vorgekommen sei, daß ein unfruchtbarer Stock einmal getragen habe. Auch diene diese Beobachtung dazu, die guten tragfähigen Reben auszuwählen, von denen dann das Sekholz genommen werden könne. Es seien meistens in jedem Jahre die gleichen Reben, die hier in Frage kämen. In der Diskussion dankte Herr Rade dem Redner und der Weinbauschule für die beherzigenswerten Ausführungen und für die Bereitwilligkeit, mit der jedesmal ein Herr dem Verein zur Verfügung gestellt werde. Eine Anfrage bezüglich des Schnitts von Jungreben beantwortete der Redner dahin, daß diese im ersten Jahre auf ein Auge, im zweiten Jahre auf zwei Augen und später nach Notwendigkeit geschnitten werden müßten. Gegen die frühzeitige Fäulnis der Trauben empfahl er frühzeitiges Düngen. Hinsichtlich der Verwendung von Korbreben im Gegensatz zu Topfreben sprach er sich unbedingt für Topfreben aus. Zur Heu- und Sauerwurmbekämpfung hob Herr Rade hervor, daß der Schaden in der Gemarkung Bingen ungeheuer groß schon seit Jahren sei. Nicht einmal die Baukosten würden sich mehr decken. Die zwangsweise Einführung der Bekämpfung sei nicht von den Interessenten befürwortet worden.

Hier nahm Herr Kreisrat Regierungsrat Steeg das Wort, der erklärte, daß das Kreisamt das Recht habe, das Zwangsverfahren anzuordnen, wenn die Vertrauensmänner in ihrer Mehrheit dafür seien. Die Bürgermeisterei könne auf Antrag der Vertrauensmänner die zwangsweise Bekämpfung anordnen. Allerdings könne er sich nicht unbedingt für die

zwangsweise Bekämpfung aussprechen, da dann leicht die Gefahr bestehe, daß sie lässig ausgeführt werde und tatsächlich wertlos sei. Von Rempten und Büdesheim sei ihm berichtet worden, daß dort die zwangsweise Bekämpfung erfolge. Er sei auf alle Fälle auf Grund seiner Erfahrungen der Ansicht, daß die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms dann Erfolg habe, wenn die Ueberzeugung in alle Kreise der Bevölkerung gedrungen sei, daß sie tatsächlich notwendig wäre. Und diese Ueberzeugung müsse in die Weinbautreibende Bevölkerung hineingetragen werden. Wenn die Sache lässig betrieben werde und habe dann keinen Erfolg, dann heiße es hernach, die Bekämpfung habe nichts genützt und das sei dann sehr schlimm. Es sei vielleicht empfehlenswert, eine Prämie für die Bekämpfung auszusetzen. Unbedingt müßten die Weinbergbesitzer sich auch dem Fortschritt auf ihren verschiedenen Gebieten anschließen, denn wer dies nicht tue, der gehe zugrunde. Das Märchen vom Reichtum des Kreises Bingen sei lange nicht mehr wahr. Er sei lange von den anderen Kreisen überholt, die sich die verschiedenen Errungenschaften der Wissenschaft früher zu eigen gemacht hätten. Hier komme auch die Arbeiterfrage in Betracht. Es fehle der Nachwuchs. Nötig sei es, junge Leute heranzuziehen und gerade darauf solle man auch sein Augenmerk lenken.

An der übrigen Aussprache beteiligten sich die Herren Karl Schmitt, Beigeordneter Schneider u. a. In der Hauptsache bewegten sich die diesbezüglichen Erklärungen in Feststellungen rein technischer Art, so in Fragen hinsichtlich des Anschneidens der Reben, des Puppenjuchens usw. Eine Begehung der Weinberge diene dazu, das in der Versammlung Vorgetragene und Besprochene praktisch darzustellen. An dieser Begehung nahmen etwa 30 Weinbergbesitzer und Hostleute teil, ferner die Herren Willig und Dr. Rissel von Oppenheim. Herr Willig erläuterte zunächst in einem Weinberge im „Mittelpfad“ praktisch die im Vortrage geschilderte Schnittmethode betr. Schnorrebenschnitt und erklärte sachgemäß und verständlich, wie es zu machen ist, wobei er mehr als einmal Anlaß fand zu zeigen, wie es nicht gemacht werden soll. Gleichzeitig wurde im gleichen Gebiete das Entfernen der Puppen des Sauerwurms aus den Pfählen und der Rinde der Reben mit Bürsten und Messern, das in einem Weinberge gerade vorgenommen wurde, besichtigt, wobei mancher der Fachleute wertvolle Anregungen mit nach Hause genommen haben mag. Der Weg ging unter fortgesetzten praktischen Vorführungen weiter den Mittelpfad entlang und hinauf bis zum Rochusweg, wo Herr Willig noch besonders die Art, wie Blindreben zu setzen seien, darlegte. Für leichte Böden müßten diese etwas länger, für schwere Böden erheblich kürzer sein. Also auch hier muß individuell vorgegangen werden. Die Art der Behandlung muß sich auf Beobachtung stützen und darf nicht aufs Geratewohl, so wie es immer gemacht wurde und weil es „überall“ so geschieht, erfolgen. Jetzt ging der Weg durch die Lage „Hungerborn“, wo sich Gelegenheit zeigte, an einem alten Stock die Verjüngung, wie sie vorgenommen werden soll und kann, zu zeigen. In der „Eifel“ wurde der Rundgang als abgeschlossen erklärt, worauf die Teilnehmer einer Einladung des Herrn Beigeordneten Schneider Folge leisteten und sich im Keller des Winzervereins zu einer kleinen intimen Weinprobe zusammenfanden. Hier fand sich noch Gelegenheit zu einigen praktischen Erklärungen hinsichtlich der Kellerbehandlung, sodaß das Füllhorn der Belehrung schier überzulaufen drohte. Von großem Vorteile wäre es, wenn solche Vorträge und Rundgänge recht oft stattfinden würden, aber auch einen recht starken Besuch aus den Kreisen der Winzer hätten, damit gerade diese, die sich gern und leicht dem Neuen verschließen, sich die Fortschritte der Kultur zu eigen machen, zu ihrem eigenen Nutzen und ihrer eigenen Freude, wie auch der des Besitzers. Denn ein sachgemäß nach den neuzeit-

lichen Erfordernissen gebauter Weinberg macht einen besseren Eindruck als einer, der rüchständig nach veralteten Methoden bearbeitet wird.

* Märzbau.

Der Märzbau ist eine für die Weinberge sehr wichtige Kulturarbeit. Von altersher wird der Märzluft eine besonders günstige Wirkung auf die Fruchtbarkeit des Bodens zugeschrieben, der Winger sagt sogar im Sprichwort: „Die Märzluft macht den Boden heiß.“ Damit nun die Märzluft das Erdreich auch recht durchdringen kann, deshalb gibt der Winger den Märzbau. Besonders vorteilhaft ist der Märzbau nach mildfeuchten Wintern, wo der Frost nicht tief in den Boden ging und viele Regenfälle das Erdreich festgeschlagen haben. Da muß die scharfe Märzluft den Boden durchdringen und lockend und auflösend zugleich auf die Erdkrume einwirken. Ein guter Märzbau hält für den ganzen Sommer vor, sagt der Winger und meint damit wohl, daß das Erdreich stets locker bleibe.

Was ist nun aber ein guter Märzbau? Ein guter Märzbau kann nur bei trockenem Boden und trockenem Wetter gegeben werden. Die Sonne muß in die Scholle scheinen, sonst wird der Boden nicht gar. Wenn dabei noch ein trockener Wind geht und sich leichte Nachtfroste einstellen, dann ist der Märzbau vollkommen, den Reben und dem Boden zum Vorteil.

Gleichwohl kann der Märzbau den Reben auch sehr nachteilig werden, wenn die Witterung ungünstig ist. Wenn stärkere Regen- und Schneefälle in die eben erst gewendete Scholle fallen, ehe diese lufttrocken ist, dann wird der Boden kalt und klotzig, die Reben kränkeln im Sommer, und gar oft ist die Gelbsucht der Blätter auf einen zu ungünstigen Zeit gegebenen Märzbau zurückzuführen. Niemals sollte man im heutigen Frühjahr mit dem Karst in die Weinberge gehen, wenn Schnee fällt. Märzschnee nagt den Reben an den Wurzeln. Man unterlasse den Märzbau bei nasstem Wetter, auch wenn er ganz unterbleiben sollte. Seine Nachteile sind kaum wieder gut zu machen.

Die oft aufgeworfene Frage, ob bei Gelegenheit des Märzbaues auch gleich Mistdüngung gegeben werden kann, ist dahin zu beantworten, daß dies ohne Nachteil geschehen kann, vorausgesetzt, daß der Boden hinreichend trocken ist. Das Unterbringen des Mistes muß dann aber viel sorgfältiger geschehen als im Herbst. Vor allem muß derselbe gänzlich mit Erde bedeckt sein, damit er nicht austrocknet. Beim Märzbau kann der Boden mit Vorteil tief gegraben werden, das ist sogar die Hauptsache, denn der tiefe Bau kann nicht zu jeder Zeit gegeben werden.

Die Handelskammer zu Frankfurt und die Wein Zollordnung.

In dem von der Handelskammer zu Frankfurt a. M. erstatteten umfangreichen und außerordentlich inhaltsreichen Wirtschaftsbericht für das 1909 finden wir eine der Kritik anderer Stellen ähnliche Klage über die neue Wein Zollordnung, die bekanntlich im Zusammenhang mit dem letzten Weingesetz ergangen ist. Die Zollordnung regelt eingehend das Verfahren bei der Einfuhr von ausländischen Weinen, hat sich aber als sehr reformbedürftig herausgestellt, da sie dem Weinimport anscheinend unnötige Schwierigkeiten bereitet. Es heißt in dem Frankfurter Bericht:

Nach dem Weingesetz muß der ausländische Wein bei der Einfuhr darauf untersucht werden, ob er den Vorschriften dieses Gesetzes entspricht, es sei denn, daß die Untersuchung bereits im Auslande von den hierzu befugten Behörden und

Chemikern vorgenommen worden und der Wein von einem entsprechenden Attest begleitet ist. Nur „hochwertige“ Flaschenweine bleiben von der Untersuchung befreit; eine nähere Bestimmung hierüber ist noch nicht getroffen. Beim Inkrafttreten der Wein Zollordnung waren die Verhandlungen zwischen Deutschland und den übrigen Ländern über die Ernennung dieser ausländischen Untersuchungsstellen noch nicht zum Abschlusse gelangt. Sämtliche eingeführten Weine mußten deshalb von den inländischen Untersuchungsstellen geprüft werden. Die Zahl dieser inländischen Untersuchungsstellen ist eine beschränkte und war zur Vornahme der sämtlichen Untersuchungen nicht ausreichend. Infolgedessen traten unliebsame und störende Verzögerungen in der Abfertigung der Weine ein. Nach der Wein Zollordnung sind diese Untersuchungen gebührenpflichtig, über die Höhe der Gebühren sind indessen keine Bestimmungen getroffen. Jede Untersuchungsstelle setzte deshalb diese Gebühren nach eigenem Gutdünken fest. Hier in Frankfurt wurde anfangs der außerordentlich hohe Satz von 25 Mk. für eine Weinuntersuchung erhoben, während in Luxemburg nur 6 Mk. für die Untersuchung in Rechnung gestellt wurden. Für jede Weinuntersuchung werden außerdem 1½ Liter oder zwei ganze Flaschen als Proben entnommen. Wir haben bei der Regierung auf die Schwierigkeiten hingewiesen, die dem Weinimportgeschäft aus der neuen Anordnung erwachsen und uns für eine Aenderung der Wein Zollordnung ausgesprochen.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 11. März. Die Sonne im März macht fröhliche Herzen! Ein schöner Vorfrühling war die erste Märzwoche von Anfang bis zum Ende. Der leichte Ostwind und der warme Sonnenschein haben den Boden auf der Oberfläche schnell abgetrocknet, alles zieht jetzt mit Eifer hinaus in die Berge, um die schönen Tage auf das Beste auszunutzen. Ein eifriger Regen, ich möchte sagen ein frohes Bewegen machte sich in den Weinbergsgemarkungen geltend. Denn erstens geht die Arbeit bei Sonnenschein noch einmal so schnell von statten, und zweitens, die Hauptsache, ist ein sonniger trockener März immer eine gute Vorbedeutung für den Herbst. Das jetzige Märzwetter ist nun auch ganz dazu angetan, Hoffnung zu erwecken. Die trockene Luft macht den Boden zart, und die Nachtfroste läßt das Wachstum nicht allzu schnell vorwärts gehen. Zunächst sind die Winger bestrebt, mit dem Schneiden der Reben zu Ende zu kommen. Wenn nun während des Winters so mancherlei an Güte und Beschaffenheit des Holzes auszusagen war, jetzt ist man doch damit zufrieden, die Voreben sind an Zahl genug, hinreichend stark und kräftig sind sie auch; ja wenn die Sonne scheint, wird gleich alles mit einem anderen Gesicht betrachtet. Die günstige Gelegenheit wird nun auch benutzt, die Weinberge sofort nach dem Schnitt von dem Abfallholz zu säubern. Viele Rauchfäulen steigen am Abend aus den Weinbergen auf, das Abfallholz wird zum größten Teil draußen verbrannt, man wird damit am besten allen polizeilichen Vorschriften gerecht, und dann wird auch durch das Feuer viel Ungeziefer in der Brut vernichtet. Auch viel Segholz wird ausgeworfen, man habe Acht auf die polizeilichen Vorschriften über den Verkehr mit Segholz, wie sie das Reblausgesetz gebietet. Vor allem aber muß Sorge getragen werden, daß das ausgeschnittene Segholz von guter Art sei, und daß es bis zum Segen recht gut und vorsichtig behandelt wird. Gut ausgewähltes Holz ist die erste Grundlage zur Fruchtbarkeit des zukünftigen Weinberges und eine gute Behandlung und Vorbereitung zum Segen ist die nächste Vorbedingung, daß die

neue Pflanzung auch gut und sicher wächst. Das Interesse des Handels wendet sich nun mehr den beginnenden Versteigerungen zu. Diese dürften in diesem Jahre einen Marktstein in der Geschichte des Weinhandels bilden. Es ist der erste große Markt, welcher nach dem Inkrafttreten des neuen Weingesetzes stattfindet. Günstig auf den Verkauf der Weine wird das etwas knappe Angebot wirken; dies scheint zwar nach Zahl der Nummern immer noch recht groß, aber es ist darin auch der ganze verfügbare Vorrat inbegriffen.

* **Rüdesheim**, 8. März. In den Weinbergen haben die Winzer gegenwärtig mit dem Schnitt der Reben zu tun. Außerdem werden gegenwärtig noch die Arbeiten an der Winterbekämpfung des Heu- und Sauerwurms getan. Gerade die Gemarkung Rüdesheim gehörte zu denen, die im vorigen Jahre geradezu fürchterlich von diesem Schädling heimgesucht wurden. Aber auch die umliegenden Gemarkungen hatten unter diesem Schädling zu leiden. Deshalb werden die Puppen aus den Rissen der Pfähle und unter der Rinde der Stöcke geholt und vernichtet. Diese Arbeit geschieht glücklicherweise einheitlich und gemeinschaftlich, sodaß man sich wenigstens einen Nutzen davon versprechen darf. Die Bekämpfung soll nach der jeweils möglichen Methode während des Jahres fortgesetzt werden. — Im Weingeschäft ist immer einiges Leben. Während ältere Jahrgänge kaum noch zu haben sind, ist der neue Wein nun soweit, daß er vom Handel genommen wird. Infolgedessen zeigen sich in den Kellern der Besitzer viele Interessenten.

Aus Rheinhessen.

Aus **Rheinhessen**, 6. März. In dem Weingeschäft ist es noch immer nicht lebendig, die Nachfrage ist lebhaft und werden dementsprechend auch immer noch gute Preise erzielt; die Arbeiten in den Weinbergen wurden durch die günstigen Tage der jüngsten Zeit wieder aufgenommen und befinden sich die Weinberge durchschnittlich in gutem Stande. In der letzten Zeit wurden verkauft: In Guntersblum 12 Stück 1909er zu Mk. 7200, in Dalsbach 10 Stück 1909er zu Mk. 5200, in Armsheim 8 Stück 1909er zu Mk. 4100, in Dittelsheim 30 Stück 1909er zu Mk. 15.000, in Spiesheim 12 Stück 1909er zu Mk. 6290, in Alshelm 15 Stück 1909er zu Mk. 9700, in Monzernheim 15 Stück 1909er zu Mk. 7800, in Nieder-Saulheim 22 Stück 1909er zu Mk. 11.200. In Oppenheim wurde noch eine Partie 1908er zu Mk. 800 und in Radenheim zu Mk. 780 verkauft; in Niederstein wurde ein kleiner Posten 1907er zu Mk. 900 zugeschlagen.

Vom Rhein.

* **Bacharach**, 8. März. Im freihändigen Weinverkaufsgeschäft herrscht immer noch recht bedeutende Nachfrage. Allerdings sind die Keller schon ziemlich geräumt und weisen durchaus keine großen Bestände mehr auf. In Bacharach und der Umgebung erbrachte das Fuder 1909er in der letzten Zeit 600—620 Mk., das Fuder 1908er 800—830 Mk., im Enghöller Tale das Fuder 1909er 630—700 Mk., in Manubach und anderen höhergelegenen Gemarkungen 540 bis 570 Mk., in Niederheimbach 550—580 Mk. Im Bopparder Bezirk stellte sich das Fuder 1907er auf 730—800 Mark, das Fuder 1908er auf 660—740 Mk., das Fuder 1909er auf 600—650 Mk. Für einige Fuder 1905er wurden in Osterspai im Fuder 920 Mk. Erlös.

Von der Nahe.

* **Kreuznach**, 6. März. Durch die bevorstehenden Wein-Versteigerungen ist im Verkauf von 1909er Weinen Ruhe eingetreten. Dagegen sind in letzter Zeit erhebliche Mengen älterer Jahrgänge abgesetzt worden. So wurden in Monzingen 12 Stück 1907er zu Mk. 710—800, Langenlonsheim 6 Stück 650—800 Mk., 1908er in Laubenheim 14 Stück 700—900 Mk., Rogheim 5 Stück 620—720 Mk.,

Wellhausen 11 Stück 700—740 Mark verkauft. In den Weinbergen ist man gegenwärtig mit dem Rebschnitt beschäftigt.

Aus der Rheinpfalz.

* Von der **Haardt**, 6. März. Die Weinversteigerungen stehen vor der Türe, dessen ungeachtet ist doch das Weingeschäft sehr lebhaft. In letzter Zeit wurden wieder größere Posten Wein verschiedener Jahrgänge abgesetzt. Die Preise sind nicht bekannt geworden, doch soviel steht fest, daß sie recht hohe waren.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus dem **Elsaß**, 6. März. Die Rebarbeiten, hauptsächlich das Schneiden, nehmen bei dem gegenwärtig günstigen Wetter raschen Fortgang. — Durch den seitherigen regen Verkehr sind die Keller der Produzenten ziemlich leer geworden und ist dann auch in den letzten Tagen das Geschäft etwas ruhiger geworden. Manche kleinere Abschlüsse kamen zu Stande. In Mülhausen wurden bezahlt: Weißweine 1909er 50—54 Mk., 1908er 52, 58, 68 und 72 Mk., je nach Qualität, 1907er 68—78 Mk.; in Bergholz und Orschweiler für 1909er 36—38 Mk., in Türkheim 39—42 Mk., in Colmar 44—45 Mk., in Rodern 38—40 Mk., in Schlettstadt 1909er 38—40 Mk., 1908er 41—43 Mk., in Weisenburg 1909er 36—39 Mk.; alles per Hektoliter.

Verschiedenes.

* **Kiedrich**, 8. März. Die in voriger Nummer gebrachte Notiz, betreffend den Verkauf der Dr. R. Weil'schen Kressenz, ist dahin zu berichtigen, daß es sich hierbei um den 1907er und nicht 1909er Wein handelt.

* Aus dem **Rheingau**, 5. März, schreibt man uns: Unter dem Namen Heuwurmtot wird bekanntlich von J. V. Dioresenzi in Geisenheim ein Mittel empfohlen gegen die gefährlichen Raupen der Traubenwickler (*C. ambiguella* und *E. botrana*), Heu-, und in der zweiten Generation Sauerwurm genannt. Ob und inwieweit diese Bezeichnung eine vollkommen berechtigte ist, läßt sich nicht am grünen Tisch, sondern nur durch geeignete jahrelange Versuche feststellen. Heuwurmtot ist nur dann ein Radikalmittel, wenn er nicht allein genau nach der Vorschrift zur Verwendung gelangt, sondern auch zur geeigneten Zeit. Eine zu frühe Anwendung, zumal in einem regnerischen Sommer, beeinträchtigt die Wirkung in hohem Grade. Auch eine späte Anwendung ist nicht zu empfehlen, denn, was der Heuwurm bereits vernichtet hat, kann das Mittel nicht mehr ersetzen. Eine ganz vollkommene Wirkung wird aber erzielt, wenn die Bespritzung sämtlicher Gesehne sofort nach dem ersten Auftreten des Heuwurms, und zwar bei möglichst trockener Witterung erfolgt. Das ist aber auch nur dann richtig, wenn die Verwendung des Mittels in einem isolierten Weinberg stattfindet. Im anderen Falle wird man wohl die erstaunliche Wirkung wahrnehmen — zumal wenn der mit dem Mittel behandelte Weinberg sich in einem stark infizierten Distrikt befindet — aber die schönen Trauben sind im Herbst nicht mehr alle vorhanden, da bei der zweiten Generation die Motten aus den benachbarten Weinbergen kommen, wodurch der Sauerwurm entsteht. Für die unschädliche Wirkung des Mittels auf den Wein treten ausführliche chemische Analysen von hervorragenden Autoritäten ein.

* Als **Rebblaus** verfeucht gelten nach einer Bekanntmachung im Regierungsblatt die Gemarkungen Wellmich, Rodern, St. Goarshausen, Bornich, Raub, Vorch, Geisenheim, Viebrich, Wiesbaden und Hochheim.

* **Weinsteuer** in Oesterreich. Die Regierung hat dem Abgeordnetenhaus die abgeänderte Vorlage über die neue Weinsteuer vorgelegt. Die Steuer würde sechs Millionen Kronen, das Doppelte als bisher, eintragen. Am höchsten besteuert werden die Schaumweine.

* **Weinexport nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika.** Der Verband rheinischer Weinhändler hat als Vorort des Bundes Südwestdeutscher Weinhändler eine eingehend begründete Eingabe an das Reichsamt des Innern gerichtet, in welcher die bezüglich der Einfuhr von Wein nach Amerika bestehenden Unklarheiten der Vorschriften dargelegt und auf ihre Unvereinbarkeit mit dem Geiste des Handelsvertrags hingewiesen wird. Das Reichsamt des Innern wird gebeten, die Beseitigung der Vorschrift der Deklaration des Zuckerzusatzes anzustreben wie überhaupt dahin zu wirken, daß mit der Zusage der Regierung der Vereinigten Staaten die Bestimmungen über die Zollabfertigung in einem freundschaftlichen und verständlichen Geiste zu handhaben auch Ernst gemacht wird.

* **Die Lage des Weinhandels in Frankreich.** Das schlechte Wetter der letzten Wochen hat in ganz Frankreich mit Ausnahme des Südens die Arbeiten in den Weinbergen stark beeinträchtigt. Das meiste Land steht unter Wasser; Düngen und Umgraben des Bodens ist unmöglich. Andererseits haben die verhältnismäßig hohen Temperaturen ungünstig auf die Klärung der Weine gewirkt. Die Lage des Weingeschäfts ist günstig. Da die Nachfrage sehr groß war, so haben die Preise immer mehr angezogen und steigen noch immer weiter. Hauptsächlich die kleinen Weine werden sehr gefragt. Infolgedessen werden in den vier großen Weindepartements des Südens jetzt durchschnittlich 2 Franken für den Gewichtsteil Weingeistgehalt gezahlt, und zwar hat sich die auffallende Tatsache herausgestellt, daß kleine Weine verhältnismäßig teurer geworden sind, als bessere Weine. In Arles (Bezirk Rhonemündungen) zum Beispiel werden für Weine von $7\frac{1}{2}$ —8 Gewichtsteilen Weingeistgehalt 15 bis 16 Franken gezahlt, während Weine mit $9\frac{1}{2}$ —10 Gewichtsteilen Weingeistgehalt nur 17—18 Franken bringen. In Paris und Umgegend ist der Weinhandel durch die Überschwemmungen schwer betroffen, zahlreiche Vorräte sind beschädigt oder vernichtet worden. Die Geschäfte gehen deshalb trotz der Nachfrage der Verbraucher nur flau. Immerhin haben in den letzten Tagen die Weinversendungen wieder zugenommen. Man nimmt an, daß sie in der nächsten Zeit sogar derartig sich steigern werden, daß Störungen in der Beförderung mittels der Eisenbahn unvermeidlich sein werden, und zwar um so mehr, als Versendungen zu Schiff so bald nicht möglich sein werden. — Die Einfuhr von Wein nach Frankreich im Jahre 1909 im Werte von 105 410 000 Franken hat, wie ein Bericht des kaiserl. Konsulats in Marseille vom 19. Februar besagt, gegen das Jahr 1908 um 11 Millionen Franken abgenommen, und zwar hauptsächlich infolge verminderter Zufuhren aus Algerien. Dagegen hat der Wert der Weinausfuhr um mehr als 14 Millionen Franken gegen 1908 zugenommen. Auch die Ausfuhr von Branntwein weist eine Zunahme gegen das Vorjahr auf und zwar um $1\frac{1}{4}$ Million Franken.

Gerichtliches.

* **Leipzig.** Unter der Anklage der Schaumwein-Nachsteuerhinterziehung hatte sich ein hiesiger Gastwirt vor der 3. Strafkammer zu verantworten. Als eines Tages ein Gerichtsvollzieher wegen einer Pfändung bei ihm erschien, bemerkte er, daß bei einer Reihe Schaumweinflaschen die zweite Banderole fehlte und der Schaumwein nicht nachversteuert war. Darauf kam es zur Anzeige. Der Wirt hat später mehrere Flaschen des Schaumweins an seine Gäste verkauft. Vor Gericht konnte dem Wirt nicht nachgewiesen werden, daß er vorsätzlich die Nachversteuerung unterlassen hat. Er wurde daher nur zu einer Ordnungsstrafe von 50 Mk. verurteilt.

* **Leipzig.** Wegen Weinfälschung und Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz ist am 17. Sept. v. J. vom

Landgerichte Koblenz der Winzer Franz Kroth in Briedel zu einer Geldstrafe von 300 Mk. verurteilt worden. Er hatte die Weine eigener Ernte von 1907 und 1908 überstreicht. In seiner Revision beschwerte er sich darüber, daß einer der geladenen Herren als Sachverständiger vernommen worden ist, dieser Herr aber als Polizeibeamter anzusehen sei, da er im Auftrage der Polizei die Revision im Keller des Angeklagten vorgenommen habe. Das Reichsgericht erkannte jedoch auf Verwerfung der Revision.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* **Landau, 9. März.** Herr August Kollmar, Weingutsbesitzer dahier, ließ heute ca. 115,000 Liter 1908er, ca. 3000 Liter 1905er, ca. 30,000 Liter 1907er, ca. 25,000 Liter 1909er Weißweine, ferner ca. 9000 Liter 1908er und ca. 4000 Liter 1909er Rotweine, taxiert von Mk. 400—800 versteigern. Von 28 Nummern gingen 8 zurück, darunter die 1905er Weißweine und die 1909er Rotweine. Es erzielten die Weißweine: 1908er Mk. 405—500, die 1907er Mk. 450, die 1909er Mk. 405—420. Rotwein 1908er Mk. 400. Gesamt-Erlös ca. Mk. 60,200.

* **Trier, 8. März.** Die Weingutsbesitzer der Mosel eröffneten die diesjährige Saison der Frühjahrs-Weinversteigerungen der Mosel mit dem Ausgebot ihrer 1909er Kreszenzen in Bernkastel. Der Besuch war sehr stark, auch die Kauflust blieb bis zum Schluß recht animiert. Es wurden versteigert: 1) Die 1909er Weine der Frau Wwe. Neufcher in Piesport; 3 Fuder Piesporter Mk. 700—760, zusammen Mk. 2190. 2) Die 1909er Weine des Heinrich Oberhoffer in Bernkastel: 3 Fuder Bernkasteler Mk. 740—1300, $2\frac{1}{2}$ Fuder Piesporter Mk. 800—780, zusammen Mk. 5040 Durchschnitt Mk. 916. 3) Die 1909er Weine des Wilhelm Andres in Longkamp: 4 Fuder Bernkasteler Mk. 680 bis 960, zusammen Mk. 2310, Durchschnitt Mk. 802,50. 4) Die 1909er Weine des Weingutsbesitzers Anton Thannisch in Bernkastel: 23 Fuder Bernkasteler Mk. 900—3410, zusammen Mk. 28.820, Durchschnitt Mk. 1254; 19 Fuder Graacher Mk. 850—1350, zusammen Mk. 28.500, Durchschnitt Mk. 1083. 5) Die 1909er Weine des Weingutsbesitzers Peter Thaprich in Bernkastel: 5 Fuder Bernkasteler Mk. 960—1240, zusammen Mk. 5490, Durchschnitt Mk. 1100. 6) Die 1909er Weine der Geschwister Thaprich in Bernkastel: 1 Fuder Graacher Mk. 860, 5 Fuder Bernkasteler Mk. 930—1440, zusammen Mk. 5800, Durchschnitt Mk. 1160. 7) Die 1909er Weine des Peter Schmitgen in Bernkastel: 6 Fuder Wehlener Mk. 820—1010, 2 Fuder Bernkasteler Mk. 990—1220, 2 Fuder Graacher Mk. 900 bis 1320, zusammen für 10 Fuder Mk. 9970, Durchschnitt Mk. 997. Gesamt-Erlös der Versteigerung Mk. 81,960 für $75\frac{1}{2}$ Fuder, Durchschnittlich Mk. 1086 für das Fuder.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* **Geisenheim.** Am 21. März l. Js., $11\frac{1}{2}$ Uhr vormittags, läßt Herr Wilhelm Ostern, Weingutsbesitzer zu Geisenheim, im Saale des „Frankfurter Hof“ daselbst 7/2 1907er, 7/2 1908er, 7/2 1909er Original Geisenheimer Naturweine, eigenes Wachstum, aus nur besseren und besten Lagen der Gemarkung, versteigern. Tage: Mk. 700—1500 per Halbstück.

* **Mainz.** Die Naturweinversteigerung der Großhessischen Weinbaudomäne findet in Mainz am Donnerstag, den 31. März, mittags 12 Uhr, im Saale des Konzerthauses, Große Bleiche Nr. 56, statt. Die Probenahme ist im Großh. Palais am Mittwoch, den 30. März, je von vormittags 9 Uhr an, sowie vor der Versteigerung im Versteigerungsfokal. Eine anderweitige Abgabe oder Versendung von Proben findet nicht statt. Sämtliche zur Versteigerung gelangenden Weine lagern im Keller des Großh. Palais zu Mainz.

Geschäftliches.

* Braubach, 6. März. Der aus 45 Mitgliedern bestehende „Winzerverein“ hat sein letztes Geschäftsjahr mit einem erheblichen Verluste abgeschlossen. In der Aktiva ist u. a. ein Weinbestand mit 22 228,96 Mk., ferner ein Verlustsaldo mit 28 000 Mk. eingeseht. In der Passiva finden sich u. a. 23 367,41 Mk. Kapitalkonto und 28 000 Mk. Rückstellungskonto. Der Abschluß bezieht sich auf insgesamt 65 355,59 Mk.

* Camp, 4. März. Der 15 Mitglieder zählende hiesige „Winzerverein“ hat sein Geschäftsjahr abgeschlossen. Die Aktiva stellt sich auf 4563 Mk., die Passiva auf 4000 Mk.

Firmen- und Personalsnachrichten.

* Müdesheim, 3. März. In das Handelsregister des Königl. Amtsgericht ist heute zu der offenen Handelsgesellschaft Jakob Horz in Winkel eingetragen worden: Der Gesellschafter Weinhändler Matthias Horz zu Winkel ist gestorben. Die beiden anderen Gesellschafter Weinhändler Hermann und Jean Horz zu Winkel setzen das Geschäft unter unveränderter Firma fort.

* Die Zuckerrüben verlangen schon im September ausgereifte, möglichst zuckerreiche Rüben, um mit der Kampagne anfangen zu können. Die reisebefehlennigende aber auch nachhaltige Wirkung der Thomasmehlsphosphorsäure verschafft diesem Düngemittel auch in den Rübenwirtschaften von Jahr zu Jahr größeren Eingang, nachdem es von jeher auf den leichteren Lehm- und Sandböden als gegebener Kartoffeldünger zur Ergänzung von Stallmist- und Gründüngung bekannt ist.

Verein für die wirtschaftl. Interessen des Rheingau.

Wie alljährlich findet auch in diesem Jahre eine Ausstellung der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und zwar im kommenden Juni in Hamburg statt. Auf dieser Ausstellung wird wiederum eine Weinkosthalle errichtet.

Da sich der Versuch, neben der Weinkosthalle eine „fachmännische Probe“ abzuhalten, überaus bewährt hat, soll auch in diesem Jahre wiederum eine fachmännische Probe stattfinden. Auf Ersuchen der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft hat der „Verein für die wirtschaftlichen Interessen des Rheingau“ die Beschickung der Ausstellung für den Rheingau übernommen. Die Bestimmungen für die Kosthalle wie für die fachmännische Probe sind dieselben wie im vorigen Jahre und werden den Herren Ausstellern nach Anmeldung zugehen.

Da beide Veranstaltungen sich als überaus vorteilhaft für unsern Bezirk bewährt haben, so liegt es im Interesse aller Produzenten, sich möglichst an diesen Veranstaltungen zu beteiligen. Anmeldungen sind bei dem unterzeichneten Vorsitzenden bis zum **15. März er.**, einzureichen.

Für Weine, die zur Kosthalle angemeldet werden, ist der Anmeldung eine Probe (eine halbe Flasche) beizufügen.

Der Vorsitzende:

Franz Herber, Eitville.

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

Vorläufige Anzeige.

Dienstag, den 7. Juni d. Js., bringt die
„Vereinigung Geisenheimer Weingutsbesitzer“
ca. 45 Halbstück 1909er Geisenheimer Naturweine
zur Versteigerung.

Landwirte! Winzer! Obstzüchter!

spritzt mit
Kupferzuckeralkalibruhe „CUCASA“.

„CUCASA“ ist das beste, einfachste u. billigste Mittel f. die Bekämpfung des falschen Mehltäues, des Schorfs der Apfel- u. Birnbäume, d. Kräuselkrankheit d. Pflirsche u. ander. Pflanzenkrankheit.



„CUCASA“ (Dr. Rummsches Kupferpräparat) ist besser als Bordeauxerbrühe. Siehe Jahresbericht 1907 und 1908 der Königlichen : Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim. ::

Hunderte von glänzenden Anerkennungen aus Fachkreisen bestätigen dieses. ::

Broschüren und Prospekte gratis und franko. :: ::

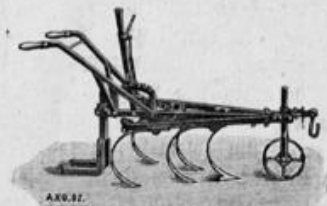
Dr. L. C. Marquart, Beuel am Rhein
Chemische Fabrik

Dem **Ventzki-Pflug**
und **Ventzki-Kultivator**



für Reben-, Hopfen- und andere Reihenkulturen

wurde bei der im Jahre
1909 von der



Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft
veranstalteten Hauptprüfung von Weinberggeräten

der erste Preis

zuerkannt.

Ventzki, Straub & Co. G. m. b. H.
Eislingen-Göppingen.

Wichtig für die Küfer- und Kellereibrandhe.

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

„Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines“ mit interessanten Illustrationen. Mk. 11.—.

„Neuer Bottich- und Fassberechner“ von Otto Voigt. Mk. 1.70.

„Der Böttcher“. Ausführliches Handbuch, umfassend sämtliche die handwerks- und fabrikmäßige Herstellung der Fässer, Büten zc. betreffende Arbeiten, nebst Fassberechnungstabellen und einer Abhandlung über die Vorrichtungen des Küfers im Keller, mit 328 Abbildungen, brosch. Mk. 6.—, geb. Mk. 7.50.

Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Frühjahr 1910.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
14. März	Mainz	A. Spies.
16. „	Bingen	H. Avenarius.
17. „	Kreuznach	J. Windler.
21. „	Geisenheim	Wilhelm Ostern.
22. „	Bingen	J. Landau Söhne.
23. „	Wörzburg	Kommerzienrat Meuschel.
30. „	Bingen	Vorsteher Schmitt, Münster (H. Krüger'sches Weingut).
30. „	Bingen	Herm. Braden, Bidesheim (Aug. Braden'sches Weingut).
30. „	Ahrweiler	Winger-Verein G. m. b. H.
30. „	Strasbourg i. G.	M. von Grunelius.
31. „	Mainz	Großherzog. Hess. Domäne.
1. April	Bingen	Carl Erne.
4. „	Mainz	J. B. Riffel.
4. „	Oberwesel	Hermann Hammes.
5. „	Mainz	Heinr. Schlamp Erben, Nierstein.
5. „	Haardt	H. Lieberich-Merkel.
5. April bis 30. April	Trier	Vereinigte Weinversteigerungs-Konfortien.
6. „	Bingen	Jakob Kruger.
7. „	Mainz	Nikola Nade.
7. April	Gimmeldingen	Fried. Wilh. Reiß.
8. „	Lorch	Philipp Perabo Wwe.
8. „	Kreuznach	Louis Engelsmann & Sohn.
11. „	Mainz	Jean Senfner.
11. „	Lorch	Phil. Keker.
11. „	Bingen	Rotwein-Centrale, Ahrweiler.
11. „	Haardt	Oskar Müller.
12. „	Bingen	Georg Nade und Leonhard Braden Söhne.
12. „	Mußbach	Jakob Hellmer.
13. „	Gimmeldingen	Ab. Köhler.
13. „	Bingen	Jos. Phil. Meyer Erben.
14. „	Bingen	Seligmann Simon.
14. „	Edentoben	Eugen Schneider.
15. „	Mainz	Georg. Schuch, Nierstein.
15. „	Deidesheim	*F. Deinhard (v. Winning).
18. „	Mainz	? Karl Gumbeloch.
19. „	Mainz	? C. S. Diehl (Phil. Fink'sches Weingut).
19. „	Deidesheim	*F. B. Buhl.
20. „	Mainz	? Major Liebrecht'sche Gutsverwaltung, Bodenheim.
20. „	Kreuznach	Carl Spaeth.
20. „	Deidesheim	*Wingerverein.
20. „	Haardt	Fischer Ww. u. Erben.
21. „	Mainz	? Aug. Fromwein'sche Verwaltung.
21. „	Oberwesel	Vereinigung Oberweseler Weingutsbesitzer.
21. „	Deidesheim	*Georg Sibens Erben.
22. „	Mainz	? C. Lauteren-Fritzdorff's Erben.
22. „	Kreuznach	Wilhelm Engelsmann.
26. „	Lorchhausen	Winger-Verein G. G.
26. „	Forst	*Jos. Krämer, *Emil Viebel und *Gg. Aug. Mohrbacher.
27. „	Nieder-Ingelheim	Winger-Genossenschaft.
27. „	Bad Dürkheim	*C. Eswein'sche Gutsverwaltung.
28. „	Nüdesheim	Vereinigte Nüdesheimer Wein-gutsbesitzer.
28. „	Deidesheim	Ferdinand Kimich.
29. „	Mainz	Georg Schmitt, Nierstein.
29. „	Bad Dürkheim	*C. Christmann-Mitter.
2. Mai	Nüdesheim	Albert Sturm.
2. „	Oberwesel	D'Alvis'sches Weingut.
2. „	Wachenheim	*A. Büttlin-Wolf.
3. „	Ober-Ingelheim	Winger-Genossenschaft.
3. „	Kreuznach	Ed. u. J. B. Engelsmann.
3. „	Deidesheim	*L. A. Jordan (Wassermann-Jordan).
4. „	Lorch	Heinrich Kaufmann Wwe.
4. „	Kreuznach	K. u. F. Stumpf.
4. „	Neustadt a. d. H.	Eugen Abrecht.
4. „	Forst	*J. J. Spindler Wwe. u. Erben.
6. „	Kreuznach	Mittergut Bangert.
6. „	Neustadt a. d. Hdt.	*Ferd. Knecht Erben.
9. „	Kiedrich	Kiedricher Winger-Verein.
9. „	Bingen	Jos. Hassmer.
9. „	Forst	*Schellhorn-Wallblich'sche Gutsverwaltung.

10. Mai	Deßlich	Vereinigung Weingutsbesitzer Deßlichs.
10. „	Bad Dürkheim	*Dr. Dittich'sche Gutsverwaltung.
11. „	Bingen	Julius Spenschied (Kommerzienrat Julius Spenschied).
11. „	Freinsheim	*Bürgermeister Moritz Hilgard.
12. „	Kreuznach	Karl Voigtländer.
12. „	Hochheim a. M.	Georg Kroschell.
12. „	Ahrweiler	Weinbau-Verein.
12. „	Bad Dürkheim	*Stumpf-Fig'sches Weingut.
13. „	Nüdesheim	Joh. Bapt. Ehrhard und Max Brömser.
13. „	Wachenheim	*A. Büttlin-Wolf.
14. „	Raenthal	Kimmel'sches Weingut.
17. „	Erbach	*Kögl. Prinzl. Administration Schloss Reinhartshausen.
17. „	Ingstein	Ingsteiner Winger-Verein.
18. „	Elville	*Gräfl. Elzische Verwaltung.
19. „	Elville	*Freihrl. Langwerth v. Sim-sches Rentamt.
19. „	Bad Dürkheim	*Franz Herber.
19. „	Wachenheim	*Gebrüder Bart.
20. „	Schloß Bollrads	*Wingervereinigung.
21. „	Johannisberg	*Gräfl. Naturschutz-Greifens-kan'sche Kellerei u. Güter-verwaltung.
23. „	Schloß Johannisberg	*B. M. v. Mumm'sche Verwalt.
24. „	Johannisberg	*Fürstl. v. Metternich'sche Domäne.
24. „	Bad Dürkheim	*Kommerzienrat Jos. Krayer.
25. „	Geisenheim	Georg Fig.
27. „	Geisenheim	*Kgl. Lehranstalt u. Domänen-gut.
28. „	Nüdesheim	*Freihrl. v. Zwiertein'sche Verwaltung.
30. „	Kloster Eberbach	*Joh. Burgeß.
31. „	Nüdesheim	*J. u. K. Schlis.
1. Juni	Hattenheim	*Gräfl. v. Ingelheim'sche Verwaltung.
2. „	Mittelheim	*Sch. Hiffenauer.
3. „	Hallgarten	*Freihrl. v. Ritter'sche Verwaltg.
4. „	Hallgarten	*Freihrl. v. Stumm-Hal-berg'sche Verwaltung.
6. „	Hochheim a. M.	*Königl. Domäne.
7. „	Geisenheim	*Königl. Domäne.
8. Juni	Deßlich	*Gräfl. v. Schönborn'sches Rentamt.
9. „	Hallgarten	*Fürstl. v. Löwenstein'sche Verwaltung.
10. „	Johannisberg	*Ed. Engelmann.
15. „	Nieder-Ingelheim	*Josef Schneider.
Die mit † bezeichneten Versteigerer sind Mitglieder der „Ver-einigung Rheingauer Weingutsbesitzer“.		
Die mit ? bezeichneten Versteigerer sind Mitglieder des Vereins der „Naturweinversteigerer in Rheinhessen“.		
Die mit * bezeichneten Versteigerer gehören dem „Verein der Naturwein-Versteigerer der Rheinpfalz“ an.		

Die mit † bezeichneten Versteigerer sind Mitglieder der „Ver-einigung Rheingauer Weingutsbesitzer“.

Die mit ? bezeichneten Versteigerer sind Mitglieder des Vereins der „Naturweinversteigerer in Rheinhessen“.

Die mit * bezeichneten Versteigerer gehören dem „Verein der Naturwein-Versteigerer der Rheinpfalz“ an.

Wegen weiterer Anmeldung oder Auskunft wende man sich an die Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(fachmännische Auskunftsstelle für Wein-versteigerungen — Telephon No. 6).

Weinversteigerung in Bingen am Rhein.

Freitag, den 1. April 1910, nachmittags 12¹/₂ Uhr, lasse ich im **oberen Saale** des „**Binger Bahnhof**“ nachverzeichnete Weine versteigern:

**43 ganze und 27 halbe Stück
1908er Weißweine,**

worunter **feine Riesling** aus meinen Weinbergen im **Schwäbischen, Mainzerweg, Kempterberg, Eifel** und **Scharlachberg**.

Offizielle Taxe: Mt. 780 bis 5000 per 1200 Liter.

Probenahme in meiner Kellerei, Mainzerstraße 42, gegenüber dem **Kaiserlichen Postamt**, für die **Herrn Kommissionäre** am 10., 11. und 12. März. **Allgemeine Probenahme** vom 21. bis 24. März, ferner am 26., 29., 30. und 31. März.

Carl Erne, Weingutsbesitzer.

Wein-Versteigerung in Mainz.

Dienstag, den 5. April 1910, vormittags 11 Uhr, im Saale des **Konzerthaus** der **Liedertafel**, Große Bleiche 56 in **Mainz**, lassen die **Herrn**

Hch. Schlamp's Erben

Weingutsbesitzer in Nierstein,

**10/1 Stück
38/2 „
2/4 „** } **1908er**

aus **besseren und besten Lagen Niersteins** erzielten **Weine**, worunter eine Anzahl **Naturweine**, sowie **hochfeine Spitzen**, versteigern.

Probetage für die **Herrn Kommissionäre** am 17. u. 18. März.

Allgemeine Probetage vom 29. März bis 2. April, sowie vor und während der Versteigerung.

Wein-Versteigerung zu Bingen am Rhein.

Mittwoch, den 6. April 1910, vormittags 11¹/₂ Uhr, im Saale des „**Englischen Hofes**“ zu **Bingen am Rhein**, läßt Herr

Jacob Kruger

Weingutsbesitzer zu Bingen a. Rh.

feine in den besten Lagen von Münster und der angrenzenden Gemarkungen, sowie im Scharlachberg geernteten 1908er Weine öffentlich versteigern, und zwar:

7 ganze u. 17 halbe Stück

worunter **feinste Rieslingweine.**

Im Anschluß an obige Versteigerung lassen Herr

Wilh. Rumpf und Geschwister Heyder

bisher **Karl Kruger Erben**, Weingutsbesitzer zu **Münster** bei **Bingen**, ihre **1909er Kreszenz**

8 ganze und 14 halbe Stück,

größtenteils **Natur-Riesling-Weine**

aus **besseren und besten Lagen** öffentlich versteigern.

Probetage für die **Herrn Kommissionäre** am 14., 15. und 16. März.

Allgemeine Probetage vom 30. März an im Hause des **Versteigerers Schlossstraße 6** zu **Bingen**.

Auf Wunsch werden die **Proben der 1909er** auch in **Münster** im ehemals **Karl Kruger'schen** Hause aufgestellt.

Wein-Versteigerung zu Lorch im Rheingau.

Freitag, den 8. April 1910, vormittags 11¹/₂ Uhr, versteigert die **Unterzeichnete** im Saale der „**Arnsteiner Hofes**“ zu **Lorch** nachverzeichnete Weine als:

4 Stück u. 4 Halbstück 1905er	Vorher Oberflur
7 Stück 1905er	„ Roeder
5 Stück 1906er	„ Kapellenberg
5 Halbstück 1907er	„ Bodenthaler
2 Halbstück 1908er	„ Niederflur
2 Stück u. 4 Halbstück 1909er	und Oberdiebacher Riesling

ferner **280 Flaschen 1903er Vorher Bodenthaler** und **2 Viertelstück 1907er Rotwein.**

Probetage: im Hause der **Versteigerin** am 15. und 22. März, sowie am 2. April und außerdem am 8. April im **Versteigerungslokal.**

Philipp Perabo Wwe.,

Weingutsbesitzerin zu Lorch i. Rhg.

Wein-Versteigerung in Kreuznach.

Freitag, den 8. April 1910, vormittags 11 Uhr, lassen die **Herrn**

Louis Engelsmann & Sohn

Weingutsbesitzer in Kreuznach

im Saale des „**Hotel alter Adler**“ (**Hochstraße**), daselbst

80 Stück und 7 Halbstück 1908er

Weissweine

aus **besseren und besten Lagen** der **Rahe** öffentlich versteigern.

Probetage für die **Herrn Kommissionäre** am 14. und 15. März.

Allgemeine Probetage am 4., 5. und 6. April im Hause, **Rüdesheimerstraße 18**, sowie am 8. April von 9 Uhr morgens an im **Versteigerungslokal.**

Wein-Versteigerung.

Am **Montag, den 11. April, nachmittags 1 Uhr,** im **Bahnhofsgelände** zu **Bingen a. Rh.**, versteigert die **Unterzeichnete**

27 Halb- und 17 Viertel-Stück

1904er, 1905er, 1906er u. 1907er Ahrrotweine.

Allgemeine Probetage: 16. und 17. März und am 8. und 11. April in **Bingen (Bahnhofssaal).**

Rotweinzentrale Ahrweiler.

(Geschäftsstelle der **Verein. Winzergenossenschaften** des **Ahr- und Rheintals**.)

Vorläufige Anzeige.

Freitag, den 3. Juni 1910, versteigert der **Unterzeichnete** in seinem **Wingerhause**

ca. 75 Halbstück 1909er

Hallgartener Natur-Weine.

Verein Hallgartener Weingutsbesitzer

G. G. m. u. S. i. Lq.

Weinversteigerung in Bingen am Rhein.

Mittwoch, den 13. April 1910, vormittags 11^{1/2} Uhr, findet im „Englischen Hof“ in Bingen am Rhein die Versteigerung folgender Weine von

Jos. Phil. Meyer Erben,

Weingutsbesitzer in Bingen, statt und zwar:

1/2 Stück	1904er
2/2 „	1905er
3/2 „	1906er
13/2 „	1907er
13/1 Stück und 14/2 „	1908er
20/1 Stück und 22/2 „	1909er

zu. 33/1 Stück und 55/2 Stück worunter 44 Nummern Naturweine, aus den besseren und besten Lagen von Bingen, Budesheim, Kempten, Münster und Odenheim; darunter feinste Rieslingweine aus den Weinbergen der Versteigerer im Mainzerweg, Kempterberg und Scharlachberg.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 12., 14. und 15. März. Allgemeine Probetage vom 4. bis 12. April im Hause des Herrn Kommerzienrat S. Coblenz, Kirchstraße 3, in Bingen am Rhein.

Weinversteigerung in Bingen a. Rh.

Donnerstag, den 14. April 1910, vormittags 11^{1/2} Uhr, läßt Herr

Seligmann Simon

in Bingen am Rhein im oberen Saale des „Binger Bahnhofes“ nachverzeichnete Weine versteigern:

5/1 u. 6/2 Stück	1904er	Weissweine von Laubenheim
7/1 u. 7/2 „	1905er	Münster, Vorheim, Schloss Böckel-
5/1 u. 6/2 „	1906er	heim, Oppenheim, Bingen, Geisen-
18/1 u. 7/2 „	1907er	heim, Winkel, Johannisberg,
19/1 u. 9/2 „	1908er	Rüdesheim etc.
sowie 4/2 „	1904er	Rotweine,
3/2 „	1905er	Frühburgunder und Spätburgunder
2/2 „	1906er	von Ingelheim, Budesheim und
1/2 „	1907er	Kempten.

1/4 Stück 1903er und 1/4 Stück 1904er

Altmannshäuser Rotwein.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 13., 14., 15. und 16. März.

Allgemeine Probetage vom 6. April an in den neu-erbauten Kellereien des Versteigerers, Mainzerstraße 60/62.

Zur Herstellung eleganter

Weinversteigerungs-

Liste

empfehlen sich die Druckerei der

Rheingauer Weinzeitung.

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

Naturwein-Versteigerung zu Lorchhausen im Rheingau.

Dienstag, den 26. April cr., vormittags 11^{1/2} Uhr, läßt der

Lorchhäuser Winzerverein

e. G. m. u. H.

im Saale des „Hotel zum Nebstod“ zu Lorchhausen:

19/1 u. 13/2 Stück 1908er } garantiert selbstgezogene
20/1 „ 6/2 „ 1909er } Naturweine
versteigern. Probetage am 2., 11. und 20. April, sowie am 26. April im Versteigerungslotale.

Der Vorstand.

Zufolge Genehmigung der Eisenbahn-Direktion hält außer den fahrplanmäßigen Zügen auch der vormittags 10³¹ in Rüdesheim abwärtsgehende Personenzug am 26. April an hiesiger Station.

Vorläufige Anzeige.

Die unterzeichnete Verwaltung bringt am 13. Mai 1910, nachmittags 1 Uhr, im „Hotel Ress“ zu Hattenheim

29 Halbstück

ihrer ausschließlich in den besseren und besten Lagen der Gemarkung Hattenheim gezogenen Weine aus den Jahrgängen 1906, 1907, 1908 und 1909 zur Versteigerung.

Es wird besonders darauf aufmerksam gemacht, daß die gesteigerten Weine bis zur Flaschenreise in den Kellereien der Verwaltung gepflegt und dort abgefüllt werden können.

Hattenheim, im März 1910.

Verwaltung des Freiherrn Carl Raik von Freyh.

Vorläufige Anzeige.

Montag, den 9. Mai 1910,

versteigert der Unterzeichnete

zirka 20 Stück und 30 Halbstück 1909er.

Der Vorstand des

Kiedricher Winzer-Vereins E. G. m. u. H.

Vorläufige Anzeige.

Samstag, den 4. Juni 1910, versteigert der Unterzeichnete in seiner Kellerei

ca. 60 Halbstück 1909er

Haßgartener Natur-Weine.

Näheres später.

Der Vorstand des

Haßgartener Winzer-Vereins E. G.

Vorläufige Anzeige.

Donnerstag, den 9. Juni 1910, versteigert die

Haßgartener Winzer-Genossenschaft

E. G. m. u. H.

in seinem Winzerhause

ca. 52 Halbstück 1909er

Haßgartener Natur-Weine.

Alles Näheres später.

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

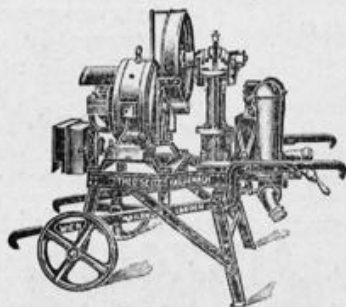
Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Paris, Buenos-Aires und Melbourne.

Seit 1905.

46 nur höchste Auszeichnungen **3** Staatspreise | **2** Ehrenpokale
3 Grands Prix | **12** Gold. Medaillen
1 staatliche Verdienstmedaille.

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



Neu! Seitz'sche Neu!

**Elektromotor-
Kolben-Pumpen**

„Nava“

mit Sicherheitsventil u. Ein-
richtung zum Vor- u. Rück-
wärtspumpen und zur Regu-
lierung der Fördermenge.

Grösster Fortschritt!
Vollkommenste Kellerpumpe!



Neu! Seitz'sche Neu!
**Hand-
pumpen „Aetna“**

in solidester Ausführung, m. äusserst
leichtem Gang u. grösster Leistungs-
fähigkeit, schon v. M. 35 an.

Fremdkörper wie Traubenkämme, Steine, Holz können sie weder
beschädigen noch im Funktionieren stören. Trotz der soliden,
vollendeten Konstruktion schon von M. 730 an.

Rester



und zurückgegebene Coupons
von Herren- und Knaben
Anzugstoffen in allen
Längen enorm billig!
Verlangen Sie durch Post-
karte sofort Restermuster!

Lehmann & Assmy
Tuchfabrik Spremberg
Postfach 21



Suchen Sie?

Küfer ??
Küferburschen ??
Kellermeister etc. etc. ??

oder

Stellung als solche ?

dann inserieren Sie
in diesem Blatt für

nur 15 Pfg.

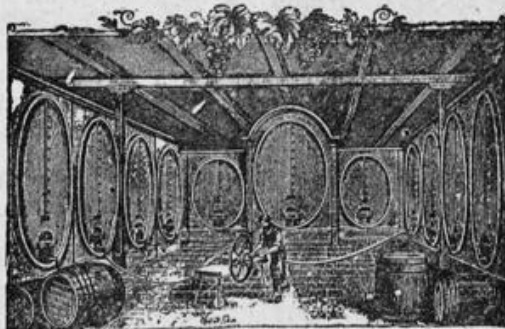
die viergespaltene
Petitzeile,
was nachweislich
von Erfolg ist.

**Rheingauer
Weinzeitung**
Oestrich.



Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von
Wein, Branntwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei
Borsari & Co., Erfinder u. Zollikon-Zürich
(Schweiz.)

Alle Waffen
sindstaft
sollReichh. Hauptkatalog
No. 3 ums. u. portatol.

Doppelflinten, Kal. 16 v. 22 25 M. an
Gartenbüchsenflinten „ 15.— “
Drillings, Kal. 16, 9, 3 „ 39.— “
Scheibenbüchsen „ 34.50 “
Gartenteschings „ 4.50 “
Luftgewehre „ 3.20 “
Revolver, 6. schüssig „ 3.20 “
Pistolen „ 1.05 “

bis zu den feinsten Ausführungen.

Deutsche Waffenfabrik Georg Knaak, Berlin S. W. 48.



Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.



Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zollkeller Oefen mit

Aussenfeuerung

Monatelang auf Probe!



Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.

**E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.**

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.

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.

Tüchtige

Agenten

für

Erste

Deutsche Feuer-Vers. Ges.

gegen hohe Prov. gesucht.

Gefl. Dff. unter Giffre

A. C. 1000.

a. d. Exp. d. Bl.