

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-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 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: 300 0 Exemplare 20 Mk. **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich, sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

Nr. 14.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 3. April 1910.

VIII. Jahrg.

Die Bedeutung der Stickstoffdüngung mit Schwefelsaurem Ammoniak für den Weinbau.

Die in letzten Jahren von wissenschaftlicher wie auch von praktischer Seite durchgeführten zahlreichen Düngungsversuche haben eine Aenderung in unsern Ansichten über die zweckmäßigste Art der Düngung der Reben hervorgerufen. Während man früher der Meinung war, daß es in der Hauptsache darauf ankomme, neben Stallmist nur Kali und Phosphorsäure zuzuführen, haben die neueren Erfahrungen mehr und mehr die Bedeutung der Stickstoffdüngung in den Vordergrund gebracht. In erster Linie war es der bekannte Altmeister auf dem Gebiete des Weinbaues Dekonomierat Oberlin in Beblenheim, der darauf hingewiesen hat, daß es nur dann möglich sei, die höchsten Ernten von unseren Rebstöcken zu gewinnen, wenn neben Kali und Phosphorsäure auch Stickstoff zugeführt wird. In neuer Zeit haben sich besonders Herr Weinbauinspektor Würzner, Saarburg, der Direktor der Provinzial-Weinbauschule zu Trier, Herr C. A. Müller, mit der Frage der zweckmäßigsten Nebendüngung beschäftigt. Von der Tatsache ausgehend, daß dem Stickstoff bei der Düngung der Reben deshalb am meisten Beachtung zu schenken sei, weil er durch den Stalldünger in unzureichender Menge in den Boden gebracht wird, haben dieselben auf die Bedeutung der Zufuhr von künstlichen Stickstoffdüngemitteln hingewiesen. Es kommt hinzu, daß in den meisten Weinbau treibenden Gegenden der Stalldünger in nicht genügender Menge zu haben ist, so daß sich die Gewohnheit ausgebildet hat, den Weinbergen in dreijährigem Turnus eine Stallmistdüngung zu verabsolgen.

Um aber eine Gleichmäßigkeit in der Ernährung der Reben zu erzielen, die eine Voraussetzung ist, wenn man alljährlich gute Erträge ernten will, so ist es erforderlich, auch alljährlich eine Düngung mit künstlichen Düngemitteln, besonders mit Stickstoff, vorzunehmen. Am besten zeigt uns

der Stand der Weinberge selbst, ob es dem Boden an Stickstoff fehlt. Ist der Holztrieb schwach, das Laub von heller Färbung, so zeigt dies an, daß Stickstoffarmut herrscht. Solche Weinberge haben dann auch mehr unter Krankheiten zu leiden als solche mit kräftigem Wachstum.

Außerdem hat sich gezeigt, daß durch Stickstoffmangel frühzeitiges Abfallen der Blätter, geringe Erträge und Verminderung der Güte des Weines hervorgerufen wird. Es ist also dadurch möglich, daß man auch für genügenden Stickstoffvorrat im Boden sorgt, kräftiges Wachstum sowohl, wie eine Steigerung der Ernteerträge bei gleichzeitiger Verbesserung der Qualität des Weines hervorzurufen. Es fragt sich nur, in welcher Form die Stickstoffdüngung am zweckmäßigsten erfolgt. Die hierüber von Dekonomierat Oberlin, Direktor Müller, Trier, Weinbauinspektor Würzner, Saarburg u. a. angestellten Düngungsversuche haben Ergebnisse gezeigt, die außerordentlich zu Gunsten des schwefelsauren Ammoniaks sprechen. Hinsichtlich der Wirkung des Ammoniakstickstoffes gegenüber jener des Salpetersäurestickstoffes konnte die Beobachtung gemacht werden, daß die Ammoniak-Parzellen die höchsten Gewinne abwarfen, die den der Chilisalpeter-Parzellen beträchtlich übertrafen. Außerdem waren Güte und Wohlgeschmack der Trauben wie auch des gekelterten Weines durch die Ammoniakdüngung wesentlich besser. Zu dieser Frage äußert Dekonomierat Oberlin:

„Ich muß hier noch bemerken, daß mir der Chilisalpeter nicht geeignet erscheint, bei der Weinkultur bedeutende Dienste zu leisten, derselbe wird so rasch aufgenommen, daß der Vorrat in kurzer Zeit verbraucht ist und der Weinstock, der bis zum Herbst Nahrung verlangt, während der wichtigsten Periode darben muß. Mit Chilisalpeter habe ich nur selten nennenswerte Erfolge erzielt.“

Direktor Müller schreibt über seine Erfahrungen:

Hieraus folgt einmal, daß die Ammoniak-Parzelle den höchsten Gewinn abwarf und zweitens, daß dieser den der Parzelle mit Chilisalpeter noch um 1 823,41 Mk. übertraf.

Dieser ganz bedeutende Mehrertrag bei der Ammoniakdüngung gegenüber der mit Chilisalpeter ist vor allem der höheren Güte des Produktes zuzuschreiben. Das schwefelsaure Ammoniak ist eben der Stickstoffdünger, der am günstigsten auf die Güte und den Wert des Weines einwirkt.

Chilisalpeter vermag wohl auch hohe Traubenerträge zu liefern. Die Güte und der Wohlgeschmack der Traube, wie vor allem des gefestigten Weines, ist aber nach der Ammoniakdüngung ganz wesentlich besser. Es verdient somit das schwefelsaure Ammoniak beim Qualitätsbau ganz entschieden den Vorzug vor dem Chilisalpeter.“

Herr Weinbauinspektor Würzner in Saarburg, faßt seine Erfahrungen wie folgt zusammen:

„Oft ist der Winzer in der Lage, einen Stickstoffdünger geben zu müssen. Hat er aus irgend welchem Grunde Stallmist nicht zur Verfügung, da der Winzer ja in vielen Gebieten gleichzeitig Ackerbauer ist und für seinen Acker ebenfalls den in seiner Wirtschaft erzeugten Dünger haben muß, seinen Stalldünger also aufgebraucht hat, so muß er eben zu einem Ersatz greifen. Diesen Ersatz hat er für den Stickstoff mit Anwendung von schwefelsaurem Ammoniak in vorzüglichster Weise, da Stickstoff, in Form von Chilisalpeter nach meinen Erfahrungen nicht so günstig wirkt. Mit schwefelsaurem Ammoniak gedüngte Reben erlangen reichlichen Holztrieb, üppige Blattentwicklung und die Trauben zeitigen früher, sind mostreicher und der Most selbst zeigt ein höheres Mostgewicht.“

„Ich erinnere ferner an die Verheerungen, die durch die Parasiten an dem Holz der Reben angerichtet werden können. Wir sind nicht immer im Stande, überall in solchen Parzellen, namentlich in älteren Weinbergen, den erforderlichen Stalldünger zur Verfügung zu haben; hier tut ebenfalls eine Düngung mit $1\frac{1}{4}$ Zentner schwefelsaurem Ammoniak pro 1000 Stöcke vorzügliche Dienste. Auch bei der in der großen Praxis im Allgemeinen durchgeführten Düngung von 400 Zentner Stalldung pro Morgen in einem 3jährigen Turnus sättigen wir sehr oft das Stickstoffbedürfnis des Bodens bzw. des Rebstockes nicht und hier tritt die Anwendung des schwefelsauren Ammoniaks voll und ganz in ihre Rechte.“

Leider kommt auch bei uns der Winzer, namentlich der Großwinzer, oft in die unangenehme Lage, keinen Stalldung oder nicht das Quantum zu erlangen, welches er braucht, und tun uns dann die übrigen Düngemittel, die in den Handel kommen, große Dienste, und bedauerlicherweise steht man diesen Hilfsmitteln noch viel zu pessimistisch gegenüber, ja es werden sogar immer noch hier und da Stimmen laut, welche eine solche Düngung kurzerhand, ohne auch nur selbst den geringsten Versuch damit je gemacht zu haben, mit den Worten ablehnen, daß der Kunstdünger auch die Qualität des Weines ungünstig beeinflusse. Wissenschaftler und ernste Praktiker, die sich mit diesen Fragen beschäftigen, haben eine derartige Erfahrung noch nicht gemacht. Es geht dies hier wie mit so manchen anderen Dingen, der eine gibt ohne eine praktische Begründung dem anderen seine Ansichten in dieser Weise kund. Dieser andere erzählt es weiter und der dritte stellt es bereits als feststehendes Faktum hin. Rationelle kräftige Düngung auch bei unseren Bodenarten gibt kräftige Reben, von denen man nicht nur viel, sondern auch guten Wein erhoffen kann. Werden der Rebe reichliche Nährstoffe geboten, dann wird sie nicht nur im Laufe der Vegetation für den jeweiligen Ertrag günstig arbeiten, sondern sie wird auch für genügende Reservestoffe für das künftige Jahr sorgen. Nur mit richtiger und reichlicher Düngung erzielt man hohe Erträge ohne Einbuße der Qualität, denn durch die Anwendung der künstlichen Düngemittel, wie ich sie zur Anwendung gebracht haben möchte und die meistens nur in einem Nährstoff wirken, wird die Stallmistdüngung wesentlich unterstützt.

Dazu kommt, daß durch eine rationelle Düngung der Weinberge insbesondere durch Düngung mit schwefelsaurem Ammoniak die Pilzgefahr verringert wird. Sowohl Oidium wie Peronospora treten bei einer Düngung mit schwefelsaurem Ammoniak in einer weniger gefährlichen Weise auf.

Zum Beweise der vorstehenden Ausführungen mögen die nachfolgenden Berichte über die bisher gewonnenen Versuchsergebnisse dienen:

Düngungsversuche der Provinz. Obst- und Weinbauschule Trier.

Jahrgang	Parzelle I		Parzelle II		Parzelle III	
	gedüngt mit 75 Gramm schwefelsaurem Ammoniak im Winter pro Stod		gedüngt mit 75 Gr. schwefels. Amm., zur Hälfte im Winter, zur Hälfte im Sommer pro Stod		Unge düngt	
	geerntet		geerntet		geerntet	
	Kilo Trauben	Liter Most	Kilo Trauben	Liter Most	Kilo Trauben	Liter Most
1903	653,7	473	665	486	548,5	425
1904	442,—	300	519	359	406,5	262
1905	698,5	510	713	511	652	460
1906	404,—	296	388	278,5	306	225,7
	2198,2	1579	2285	1634,5	1913	1372,7

Im Durchschnitt wurden pro Jahr geerntet:

| 549,55 | 394,75 | 571,25 | 408,62 | 478,25 | 343,17

Auf das Hektar zu 9 090 Stöcken, bei einer Reihen- und Stodentfernung von 1,10 Meter im Quadrat, macht dies auf Parzelle I 7 805,33 Kilo Trauben oder 5 606,6 Liter Most; Parzelle II 8 113,5 Kilo Trauben oder 5 803,6 Liter Most; Parzelle III 6 792,6 Kilo Trauben oder 4 874,08 Liter Most. Das sind, wo hier zu einem Fuder durchschnittlich 2000 und mehr Stöcke nötig sind, sehr hohe Erträge, zumal, wenn wir in Betracht ziehen, daß die Peronosporajahre 1905 und 1906 hier mit inbegriffen sind. Auf den mit schwefelsaurem Ammoniak gedüngten Parzellen 1 und 2 waren 1500 resp. 1556 Stöcke, auf der ungedüngten Parzelle 1 749 zur Erzielung eines Fuders Most von 960 Liter erforderlich. Nehmen wir den Durchschnitt der 2 mit Ammoniak gedüngten Parzellen, also $7805,3 + 8113,5 = 15918,8 : 2 = 7959,4$ Kilo Trauben und ziehen hiervon den Ertrag der ungedüngten Parzelle mit 6 792,6 Kilo ab, so verbleiben als Mehrertrag 1 166,8 Kilo = 23,33 Zentner Trauben pro Jahr und pro Hektar.

Stellen wir ferner den Durchschnittsertrag der zwei Ammoniakparzellen je nach der Literzahl auf, d. h. $5606,6 \text{ Liter} + 5803,6 = 11410 : 2 = 5705$ Liter Most pro ha und ziehen hiervon ab den Ertrag der ungedüngten Parzelle, also 4 874,08 Liter, so verbleiben 831 Liter. Durch die Ammoniakdüngung wurden also pro ha durchschnittlich 831 Liter Most mehr geerntet als auf ungedüngt.

Dieser Mehrertrag von 1 166,8 Kilo = 23,33 Zentner Trauben oder 831 Liter Most pro ha wird erzielt mit 681,75 Kilo schwefelsaurem Ammoniak oder einer Ausgabe von M. 170,43.

(Schluß folgt).

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 1. April. So schön der März im allgemeinen war, so ungebärdig stellte sich derselbe beim Scheiden. Der Winter gewann noch einmal die Oberhand und kam mit all seinen Tücken, Hagel und Schneeschauer, rauhe Stürme und empfindliche Kälte. Das Thermo-

meter fiel bis 3 Grad unter Null und es kam zur Eisbildung. Die Aprikosen haben wohl sicher durch die Kälte gelitten, die sonnigen Ostertage hatten die Blüten erschlossen, welche nun durch den Frost fiedig geworden sind. Es waren zwar noch nicht alle Blüten erschlossen, aber die Kälte ist gar zu grimmig und zu lange anhaltend. Das übrige Obst steckt noch geschützt in den Knospen, diesen hat der Frost noch nichts getan. Den Reben hat die Kälte auch noch nichts geschadet; die raue Märzluft hat die Saftsteigung zurückgehalten, ja der Winzer hofft, daß sich der Winter jetzt wirklich austobt und in der kritischen Maienzeit nicht noch einmal wiederkehrt. Die Weinbergarbeiten wurden nicht unterbrochen. Die meisten Weinberge sind gestickt und vereinzelt wurde auch mit dem Biegen und Gerten begonnen. Die Neupflanzungen werden zum allergrößten Teil mit Drahtrahmen angelegt. Auch wird bereits der Frühjahrsbau gegeben; es ist zwar noch etwas früh, aber der Boden ist trocken und es gibt gute Arbeit. Der freihändige Weinverkauf ruhte die letzten Wochen fast ganz. Die begonnenen Versteigerungen nehmen jetzt die Kräfte des Handels in Anspruch. Die neuen Weine haben sich recht schön geartet und da die Vorräte nicht groß, die Nachfrage aber immer lebhaft bleibt, so hat man für die Versteigerungen recht gute Hoffnungen.

Von der Lahn.

* Von der Lahn, 1. April. Nach dem Berichte des Kreis Ausschusses des Unterlahnkreises war der Sommer 1909 dem Weinbau nicht günstig, indem infolge des Mangels an Sonne und wegen des anhaltenden Regenwetters die Trauben nicht gut ausreifen. Der Menge und der Güte nach fiel die Ernte gering aus. Sie betrug in Weinähr 60, in Obernhof 50, in Nassau 34½, in Ems 35 Hektoliter Most. Die Rebenkrankheiten wurden durch Spritzen und Schwefeln erfolgreich bekämpft. Dagegen richtete der Heu- und Sauerwurm viel Schaden an. Daß das Interesse am Weinbau im Unterlahnkrise noch besteht, beweist die Tatsache, daß alljährlich neue Weinberge angelegt werden. Die Nassauer Winzer bekommen für Neuanlagen einen Staatszuschuß von 1 Mk. für 25 Quadratmeter.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 31. März. Der Rebschnitt ist beendet. Das gesunde Tragholz berechtigt zu den besten Hoffnungen. Es werden ziemlich viel Neuanlagen geschaffen. Das Einkaufsgeschäft ist besonders lebhaft. Die Vorräte werden knapp. Ältere Weine sind nur noch ganz wenig abzugeben. Die Preise neigen zum Steigen.

* Bodenheim, 31. März. Aus den sich hier befindlichen Kellereien der Firma Kasimir Krafft-Offenbach gingen 40 Stück 1903er, davon 40 Stück Bodenheimer zu je 725 Mark in anderen Besitz über. Außerdem wurden 10 Stück 1904er zu je 1000 Mk. verkauft. Der Gesamterlös betrug 60 750 Mk.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 30. März. Das Weingeschäft hat kaum eine Abnahme erfahren. Die 1909er Weine werden sehr schnell aufgekauft und sind fortgesetzt im Preise gestiegen. Heute kostet das Fuder 200—250 Mark mehr als im Herbst 1909. An der oberen Mosel ist kaum noch viel zu haben, an der mittleren Mosel sowie der unteren Mosel sind die Vorräte zwar noch ganz bedeutend, aber doch geringer als in früheren Jahren um die gleiche Zeit. Weniger als 600 Mark werden überhaupt für das Fuder nicht bezahlt, dabei herrscht nach wie vor eine starke Nachfrage, mit welcher das Angebot in keinem Verhältnis zu stehen vermag.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 31. März. Das Weingeschäft im freien Verkehr ist trotz der beginnenden Wein-

versteigerungen recht lebhaft. Die Preise schwanken zwischen 310—450 Mk. per Fuder für 1909er.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Rappoltsweiler, 31. März. Der Rebschnitt kann als beendet gelten. Die Reben sind noch viel besser im Stande, als man infolge der im Vorjahre erfrorenen Stöcke erwartete. Die Rearbeiten sind ziemlich vorangeschritten, doch macht sich schon jetzt der Arbeitermangel fühlbar, denn trotz des anhaltend günstigen Wetters sind viele Reben noch zu pflanzen und zu binden. Mit dem Pflügen wird begonnen. Auch mit dem Schalen hat man in den stark verunkrauteten Reben begonnen. — Die 1909er Weine sind sehr gesucht und werden mit 21—22 Mk. per Dhm bezahlt.

Verschiedenes.

* Aus dem Rheingau, 30. März. Herr Landtagsabgeordneter Generalmajor von Kloecken hat unterm 21. März nachstehendes Schreiben an das Landwirtschaftsministerium gerichtet: „Wiesbaden, den 21. März 1910. An das Kgl. Landwirtschaftsministerium. Die Rheingauer Winzer bestürmen mich seit meinem Eintreffen in Wiesbaden um Mitteilung der Maßnahmen der Kgl. Staats-Regierung in Sachen der Staatshilfe anlässlich des Winzerkrachs, da der 1. April d. J. vielen Winzern den Konkurs bringen dürfte, wenn nicht Staatshilfe in Aussicht steht. Vielleicht ist jetzt die Durchsicht der eingeforderten bezüglichen Akten seitens der Preußenkasse beendet und würde ich zu großem Danke dem Kgl. Ministerium verpflichtet sein, wenn ich den verzweifelte Winzern beruhigende Mitteilung machen könnte. Mit vorzüglicher Hochachtung gez. v. Kloecken, M. d. A.“ Es ging darauf folgende Antwort ein: „Berlin, den 26. März 1910. Sehr geehrter Herr General! Euer Hochwohlgeboren beehre ich mich im Auftrage des Herrn Ministers auf das gefällige Schreiben vom 21. März cr. ergebenst zu erwidern, daß die Prüfung des Eltviller Sanierungsprogramms durch die Preußenkasse zur Zeit noch nicht beendet ist. Nach meinem Dafürhalten wird auch noch einige Zeit vergehen, bis dies der Fall ist, denn es handelt sich doch um eine in rechtlicher und finanzieller Hinsicht derartig komplizierte Angelegenheit, daß ihre Erledigung nicht von heute auf morgen erfolgen kann. Wie ich Euer Hochwohlgeboren bereits mündlich mitzuteilen die Ehre hatte, wird aber seitens der Behörde alles aufgeboten, um die Prüfung und Erledigung der Angelegenheit nach Möglichkeit zu beschleunigen. In vorzüglicher Hochachtung Euer Hochwohlgeboren ergebenster Oldenburg, Geh. Regierungsrat.“

* Direktor Werner entlassen. Der ehemalige Direktor der Eltviller Winzerzentrale, Werner, der am 9. Febr. hier in Wiesbaden verhaftet und ins Frankfurter Untersuchungsgefängnis überführt wurde, weil er den flüchtigen Rentanten Flied von der Landwirtschaftlichen Zentraldarlehenskasse zu der Defraudation veranlaßt haben sollte, wurde aus der Haft entlassen. Der Verdacht hat sich als grundlos erwiesen. Von Flied fehlt bis jetzt jede Spur.

* Mainz, 30. März. Das chemische Untersuchungsamt für die Provinz Rheinhessen in Mainz ist angewiesen worden, Weinuntersuchungen für Mitglieder des Weinbauvereins der Provinz Rheinhessen zu einem gegenüber der sonstigen Tage um 20 Proz. ermäßigten Preis auszuführen.

* Aus Hessen, 30. März. (Weinsachverständiger.) Abg. Eibach hat an die Zweite Kammer folgenden Antrag gerichtet: „Die Kammer möge die Regierung ersuchen, den seitherigen Kellerkontrollleur Bierschenk, der zurzeit nur als Assistent im Nebenamt beschäftigt ist, für die Zukunft als Weinsachverständigen im Hauptamt mit festem Gehalt ähnlich wie in Preußen anzustellen und falls noch ein weiterer Beamter hierzu erforderlich ist, die beiden Beamten mit gleichem Gehalt zu ernennen.“

△ Gau-Algesheim, 1. April. Die im 14. Jahrgang seither hier erscheinende „Rheinische Weinzeitung“ und der seit 21 Jahren bestehende „Deutscher Weinbau- und Weinkellerei-Kalender“ sind an den Verlag des „Zentralblatt für Weinbau- und Weingroßhandel“ (Georg Aug. Walter's Druckerei, G. m. b. H.) in Mainz übergegangen. Das „Zentralblatt“ wird, mit der „Rheinischen Weinzeitung“ vereinigt, vom 1. April ab in erweiterter Form erscheinen.

* Weinbau-Verein für Ahr und Rhein. In Ahrweiler fand eine Versammlung statt, in der die Gründung eines Weinbauvereins für Ahr und Rhein nördlich von Koblenz auf der linken Seite besprochen wurde. Weingutsbesitzer Fabry führte den Vorsitz. Zur Ausgestaltung des Vereins sollen noch andere Versammlungen abgehalten werden. Der neue Verein wird sich dem Verbands preussischer Weinbaugebiete anschließen.

* Verwendung der Strafgeelder auf Grund des Weingesetzes. Das württembergische Ministerium des Innern hat im Einverständnis mit dem Justizministerium verfügt, daß zum Bezug der Geldstrafen aus den Weingesetz-Übertretungen zunächst die Zentralstelle für die Landwirtschaft berechtigt ist und daß die Art der Verwendung der anfallenden Beträge auf Antrag der Zentralstelle durch das Ministerium des Innern bestimmt wird. Die Strafgeelder sind in erster Linie zur Deckung der Kosten zu verwenden, welche durch die Bestellung der Sachverständigen im Hauptamt entstehen.

* Weinexport nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika. Wie der „Verband Rheinhessischer Weinhandeler“ von unterrichteter Seite erfährt, hält die deutsche Regierung die neuerdings hervorgetretenen Besorgnisse über die Wiedereinführung der Deklaration schwefeliger Säure bei der Einfuhr von Wein nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika für unbegründet. Die Abstandnahme von dieser Deklaration betrachtet die Regierung als einen Bestandteil der mit der Regierung der Vereinigten Staaten abgeschlossenen Handelsvereinbarung; eine Aenderung würde daher der Zustimmung der deutschen Regierung bedürfen von der naturgemäß umsoweniger die Rede sein kann, als bei deutschen Weinen schwefelige Säure nur in ganz geringen Mengen, infolge des Ausschweifens der Fässer, vorkommt, die vom gesundheitlichen Standpunkt gänzlich belanglos sind.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* Würzburg, 24. März. Wein-Versteigerung von Herrn Kommerzienrat Gottlob Meuschel, Würzburg. Erlös je 100 St. für Würzburger Pfaffenberg Mk. 71—79, Schalksberg und Pfaffenberg Mk. 80, Stein-Schalksberg Mk. 122, 126, Stein-Sylvaner Mk. 116—134, Stein-Riesling Mk. 132—150, Stein-Harfe Mk. 153, 1907er Stein-Riesling Mk. 145—157, Stein-Harfe Mk. 200. Bodsbentelweine für 1/1 Bodsbentel zu 3/4 St. mit Glas, 1904er Stein Mk. 1.30—1.70, Stein-Harfe Mk. 1.50, Stein-Auslese Mk. 2.40, Stein Riesling Auslese Mk. 3.15. 1900er Stein-Harfe Mk. 1.65—1.70, Stein-Riesling Mk. 1.90. Die Kabinettweine sind zurückgezogen worden.

* Kreuznach, 24. März. Herr Weingutsbesitzer Boigt brachte heute 7 St. 1907er und 29 St. 1908er zum Ausgebot. Das ganze Ausgebot wurde abgesetzt. Es wurden erlöst für 1907er Mk. 720—1040, 1908er Mk. 650 bis 1930. Gesamterlös Mk. 32 750. Durchschnittspreise 1907er Mk. 910, 1908er Mk. 830.

○ Bingen, 30. März. Herr Vorsteher Wilhelm Schmitt, Besitzer des vormals Kruger'schen Weingutes in Münster bei Bingen, brachte heute hier 32 Nummern

1908er und 1909er Weißweine, darunter feine Riesling-Auslesen zur Versteigerung. Diese Weine wurden bei flottem Geschäftsgang sämtlich zugeschlagen und erreichten Preise, die durchweg über die Schätzung des Signers gingen, sodaß der Gesamterlös um etwa 2500 Mk. die Gesamt-Schätzungssumme überstieg. Für 4 Stück 1908er wurden 800—1040 Mk., für 10 Halbstück 500—910 Mk., zusammen 10 650 Mk., durchschnittlich für das Stück 1184 Mk. erlöst. 6 Stück 1909er erbrachten 620—800 Mk., 12 Halbstück 410 bis 790 Mk., zusammen 10 700 Mk., durchschnittlich das Stück 892 Mk. Das Gesamtergebnis für 21 Stück betrug 21 350 Mk. ohne Fässer.

○ Straßburg i. El., 31. März. Im Elsaß haben noch nicht viele Weinversteigerungen stattgefunden, denn diese Art des Wein-Angebotes fand dort bis jetzt im allgemeinen keine große Gegenliebe. Eine Ausnahme machte jetzt aber die von Herrn M. von Grunelius, Besitzer von Schloß Kolbsheim, veranstaltete Weinversteigerung. Diese schnitt so vorzüglich ab und hatte ein so zufriedenstellendes Ergebnis, daß sicher künftighin auch noch weitere Weingutsbesitzer dem guten Beispiel folgen und Weinversteigerungen veranstalten werden. Das Ausgebot stellte sich auf insgesamt 73 000 Liter 1906er, 1907er, 1908er und 1909er Naturweine aus den Gemarkungen Kolbsheim und Wolzheim, die leicht und rasch an die hiesigen, Pfälzer, Rheinländer und Württemberger Weinhandeler zu guten Preisen abgesetzt wurden. Für das Hektoliter wurden 36—110 Mk. bezahlt. Das Gesamtergebnis stellte sich auf rund 32 000 Mk.

○ Ahrweiler (Rheinland), 31. März. Die hier abgehaltene Weinversteigerung des „Ahrweiler Winzer-Vereins“ hatte bei gutem Besuch und lebhaftem Geschäftsgang ein befriedigendes Ergebnis. Ausgeboden wurden 77 Nummern Ahrrotweine aus Lagen der Gemarkungen Balporzheim, Ahrweiler u. a. und aus den Jahrgängen 1904, 1905, 1906, 1907 und 1908. 35 Nummern wurden mangels genügender Gebote zurückgezogen, allerdings wurden verschiedene dann freihändig abgegeben. 20 Fuder 1904er und 1905er (gemischt) kosteten 560—730 Mk., zusammen 12 130 Mk., durchschnittlich 607 Mk. Für 8 Fuder 1905er wurden 670—810 Mk., zusammen 6060 Mk., durchschnittlich 757 Mk. erlöst. 2 Fuder 1906er kosteten 780 und 840 Mk. 5 Fuder 1907er erbrachten 760—1210 Mk., 3 halbe Fuder (naturrein) 700, 740, 760 Mk., zusammen 7030 Mk., durchschnittlich das Fuder 1082 Mk. 2 Fuder 1908er wurden zu 1060 und 1200 Mk. zugeschlagen. Das Gesamtergebnis stellte sich für 38½ Fuder auf 29 100 Mk. ohne Fässer.

○ Mainz, 31. März. Die „Großherzoglich Hessische Weinbau-Domäne“ brachte heute 90 Nummern 1907er und 1908er Naturweine aus Lagen der verschiedenen hessischen Weingüter zur Versteigerung, die sämtlich zu hohen Preisen bei sehr starkem Besuch und äußerst lebhaftem Geschäftsgang Rehmer fanden. Es kosteten 19 Halbstück aus dem Weingut Bodenheim 660—1410 Mk., 1 Viertelstück 650 Mk., zusammen 18 470 Mk., durchschnittlich das Halbstück 948 Mk. 2 Halbstück 1908er Bensheimer erbrachten 1240 und 1310 Mk. Für 18 Halbstück 1907er aus dem Weingut Oppenheim wurden 860—1710 Mk., für 2 Viertelstück je 670 Mk., zusammen 23 020 Mk., durchschnittlich für ein Halbstück 1212 Mk. erlöst. 13 Halbstück 1907er aus dem Weingut Bingen wurden zu 860—1400 Mk., 4 Viertelstück zu 960, 1110, 1320, 1600 Mk., zusammen zu 17 720 Mk., durchschnittlich das Halbstück zu 1181 Mk. zugeschlagen. 31 Halbstück 1907er aus dem Weingut Radenheim-Mierlein wurden zu 900—4500 Mk., zusammen zu 52 240 Mk., durchschnittlich das Halbstück zu 1685 Mk. verkauft. Der Gesamterlös betrug für 43½ Stück 114 000 Mk. ohne Fässer.

Gerechtliches.

* Koblenz, 23. März. Im April. v. J. hatte sich vor der Strafkammer zu Trier der Winzer Otto Conrad aus Dusemond wegen Vergehens gegen das Weingesetz zu verantworten gehabt. Er hatte im Jahre 1906, wie er selbst angab, dem Fuder Wein 200 Pfund Zucker und 120 Liter Wasser zugesetzt. Den 1907er Wein behauptet er mit 140 Liter Lösung, den 1908er mit 200 Pfund Zucker und 60 Liter Wasser verbessert zu haben. Der Kellerkontrollleur Schmidt aus Longuich hatte bei ihm $4\frac{1}{2}$ Fuder als überstreckt beanstandet. Der Angeklagte hatte damals eine absichtliche Ueberstreckung bestritten und zu seiner Entschuldigung angeführt, er verstehe von der Kellerbehandlung nicht viel, da er sich noch nicht lange mit Weinbau beschäftigte. Er wurde auch mit der Begründung freigesprochen, daß nicht anzunehmen sei, er habe durch die erhebliche Vermehrung täuschen wollen. Vielmehr habe er nur aus Unkenntnis gehandelt. Gegen das auffallende Urteil hatte der Staatsanwalt Revision eingelegt. Vom Reichsgerichte war die Sache zur nochmaligen Verhandlung an das hiesige Landgericht überwiesen worden. Conrad wandte ein, der 1907er Wein sei nicht feilgehalten worden, doch wurde dies widerlegt. Zu der neuen Verhandlung waren geladen Weinsachverständiger Chardon aus Koblenz, die Chemiker Mallmann aus Traben-Trarbach, Dr. Wellenstein aus Trier, Professor Dr. Windisch aus Hohenheim und Kellerkontrollleur Schmidt. Sie äußerten sich, daß die 1906er und 1907er Weine stark überstreckt seien. Das Urteil lautete auf 150 Mk. Geldstrafe, Uebnahme der ziemlich hohen Kosten und Einziehung zweier Fuder des Getränks.

Ausland.

Von den italienischen Märkten.

OW. Rom, 25. März. (Eigenbericht. Nachdruck verboten). Die laufenden Qualitäten liegen nach unten und sind sehr angeboten, weil man zu fürchten beginnt, daß sie sich im Sommer nicht halten werden. Die wirklich guten Sorten werden immer knapp und behaupten sich fest. In Piemont sind die feinen Weine, wie Barbera, Grignolino, Freisi, Muskateller von Asti sehr gesucht und die Preise dafür haben kleine Erhöhungen erfahren. Ziemlich ruhig ist in Monterrato das Geschäft, die Besitzer sind aber mit den bisherigen Käufen zufrieden und auch mit den erzielten Preisen. Etwas lebhafter war in der Provinz Verona der Verkehr, sowohl für den lokalen Verbrauch als für die Ausfuhr, die Weine sind recht gut. In Perugia war der Umsatz nicht groß, es herrschte jedoch Festigkeit, weil man für die kommende Ernte Befürchtungen hegt, meint, daß sie nicht sehr reichlich ausfallen werde. Zahlreiche Abschlüsse kamen im Distrikt Modena, namentlich in gewöhnlichen Weinen zustande, da Zugeständnisse gemacht werden. Sehr verschieden sind in den Abruzzen die Preise, weil die Qualität der Weine recht ungleich ist. Viele dürften sich während der warmen Jahreszeit nicht halten und so sucht man sich so schnell wie möglich abzustößen und zeigt sich nachgiebig. In Aversa (Distrikt Neapel) sind noch viele Weine von 1908 vorhanden, die von den Besitzern aber höher geschätzt werden als die vorjährigen. Die Schweiz kauft von diesen Sorten. Ziemlich gute Nachfrage herrscht augenblicklich in Toscana für feine alte Weine zum Export. In Arezzo ist nach größerer Lebhaftigkeit Ruhe eingetreten. Die Käufer wollen die geforderten Erhöhungen nicht bewilligen und brechen die Verhandlungen ab. Die Ausfuhr hat sich befriedigend gestaltet. Die guten Weine sind in Apulien behauptet, weil sich nicht mehr viel davon in den Händen der Produzenten befindet, die gewöhnlichen

gehen an die Destillationen. Nur wenige Geschäfte kamen in Barletta zustande, in Lecce dagegen wurden in Weinen mit hohem Alkoholgehalt zahlreiche Umsätze gemacht. In Sizilien ging es wiederum ruhig her, die Eigener verlangen Preise, die die Händler nicht bewilligen können und wollen.

Von den französischen Märkten.

OW. Paris, 26. März. (Eigenbericht. Nachdruck verboten). Die Notierungen haben sich am hiesigen Plage fest behauptet, werden jetzt vielleicht aber etwas nachgeben, da der Schiffsdienst auf der Seine wieder voll aufgenommen ist und bedeutende Mengen Wein nun nach Paris gelangen. Im Midi war das Wetter wechselvoll, schöne sonnige Tage wechselten mit sehr regnerischen ab, sodaß einige Ueberschwemmungen eintraten. Doch ist kein nennenswerter Schaden entstanden und der Regen sogar wohlthätig gewesen, man begann über Trockenheit zu klagen. Das Geschäft ist, infolge der hohen Forderungen der Eigener, die sich mehr und mehr steigern, ruhig gewesen. Auch finden ja nun die Umschlüßungen statt und ehe diese beendet sind, pflegt nicht viel Umsatz zu herrschen. Im Nordelais, wo das Abziehen ziemlich beendet ist und gute Resultate ergeben hat, fanden zahlreiche Sendungen nach Deutschland und Belgien statt. Im Blayais liegt der Verkehr still, es wird fast nur der laufende Bedarf gedeckt, aber die Preise sind sehr fest. Lebhafter ist es in Burgund hergegangen. In 1907er und 1908er Wein kamen Geschäfte zustande und auch für Weine letzter Ernte zeigte sich größere Nachfrage. — Kleine Abschlüsse wurden mit den Besitzern in der Champagne gemacht, die übrigens nicht mehr viel zu verkaufen haben, die kleinen Weine sind gesucht. Der Versand ist belebt und richtet sich ebenfalls vor allem nach Deutschland und Belgien. Auch aus dem Beaujolais-Mâconnais wurden nach Belgien größere Quantitäten geschickt, ebenso gingen zahlreiche nach Paris. Die Preise sind durchweg fest, auch in Algier, wo aber nicht viele Umsätze stattfanden, weil sich in den Händen der Besitzer nur noch kleine Quantitäten befinden. Die Vegetation ist in Frankreich infolge des milden Winters vorgeschritten, man fürchtet also Schaden durch Frühlingsfroste, was zur Befestigung der Preise noch beiträgt.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Trier, 29. März. Die ersten Proben der 1908er Mosel-, Saar- und Ruwerweine, welche im April d. Js. in Trier auf den Markt kommen, haben stattgefunden. Diese von den sachverständigsten Weinungen vorgenommenen Prüfungen haben ein sehr günstiges Ergebnis gehabt. Man kann im allgemeinen sagen, daß die ausnahmslos von den Versteigern selbstgezogenen, garantiert naturreinen Weine des Herbstes von 1908 ein elegantes, schönes, blumiges und dabei auch gesundes Wachstum vorstellen, das als ein guter Mittelwein mit Spitzen von hoher Qualität zu klassifizieren ist. Es kommen im ganzen zur Versteigerung 1625 Fuder Mosel-, Saar- und Ruwerweine. Durch das neue Weingesetz hat sich die Nachfrage nach preiswerten und dabei angenehmen, süßigen Naturweinen beträchtlich gesteigert, dagegen wird die nach besseren Nummern durch den noch immer erheblichen Bestand an solchen in den Kellern wohl etwas beeinträchtigt werden.

* Mainz. Dienstag, den 5. April, vormittags 11 Uhr, im Saale des Konzerthauses der Liedertafel in Mainz, lassen die Herren H. Schläp's Erben, Weingutsbesitzer in Nierstein, 10 Stück, 38 Halbstück und 2 Viertelstück 1908er, aus besseren und besten Lagen Niersteins erzielten Weine, worunter eine Anzahl Naturweine, sowie hochfeine Spitzen, versteigern. Taxe: Mark 800—1000 per Stück und Mk. 480—2000 per Halbstück.

* Bingen am Rhein. Mittwoch, den 6. April vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, im Saale des „Englischen Hofes“ zu Bingen am Rhein, läßt Herr Jakob Kruger, Weingutsbesitzer zu Bingen a. Rh., seine in den besten Lagen von Münster und der angrenzenden Gemarkungen, sowie in Scharlachberg gecrnteten 1908er Weine öffentlich versteigern, und zwar: 7 ganze u. 17 halbe Stück worunter feinste Rieslingweine. Taxen: Mk. 780—1050 per Stück und Mk. 550—1400 per Halbstück. Im Anschluß an obige Versteigerung lassen 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. Taxen: Mk. 600—850 per Stück bzw. 450—950 per Halbstück.

* Lorch im Rheingau. Freitag, den 8. April 1910, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, läßt Frau Philipp Perabo Wwe., Weingutsbesitzerin zu Lorch i. Rhg., im Saale der „Arnsteiner Hofes“ zu Lorch nachverzeichnete Weine als: 1 Halbstück 1903er, 4 Stück u. 4 Halbstück 1904er, 7 Stück 1905er, 3 Stück 1906er, 3 Halbstück 1907er, 2 Halbstück 1908er, 2 Stück u. 4 Halbstück 1909er Lorch Oberflur, Roeder, Kapellenberg, Bodenthaler, Niederflur und Oberdiebacher Riesling ferner 280 Flaschen 1903er Lorch Bodenthaler und 2 Viertelstück 1907er Rotweine versteigern.

* Kreuznach. Freitag, den 8. April vormittags 11 Uhr, lassen die Herren Louis Engelsmann u. 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 Nahe öffentlich versteigern. Taxe: Mk. 650—1300 per Stück und Mk. 450—900 per Halbstück.

* Lorch a. Rh. Montag, 11. April cr., vorm. 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, läßt Herr Fabrikdirektor Philipp Keyer, Weingutsbesitzer in Lorch am Rhein, nachbezeichnete, selbstgezeugene u. selbstgekelterte Naturweine, als: 16 ganze u. 4 Halbstück 1907er, 5 ganze u. 5 Halbstück 1908er, 3 Halbstück 1908er, 18 ganze u. 4 Halbstück 1909er Lorch und Bodenthaler, Mittelheimer und Destricher, im Saale des Arnsteiner Hofes öffentlich versteigern.

* Bingen, 2. April. Am Montag, den 11. April wird die Rotweinzentrale zu Altheimer im Bahnhofsaale hier 27 Halb- und 17 Viertelstück Altheimer der Jahrgänge 1904, 1905, 1906 und 1907 zur Versteigerung bringen. Die Versteigerungen der Geschäftsstelle der Vereinigten Winzergenossenschaften des Rheins und Rheintals sind bekannt durch ihr Ausgebot raffinierter schöner Rotweine und hatten so oft sie bis jetzt abgehalten wurden stets den besten Erfolg. Rotweininteressenten kann der Besuch der Versteigerung daher nur empfohlen werden.

Firmen- und Personalsnachrichten.

* Rüdesheim. Herr Hugo Broggitter ist aus der Firma Broggitter u. Fink ausgetreten und hat mit dem Wohnsitz in Wiesbaden ein Weinvermittlungsgeschäft errichtet. Die Firma Broggitter u. Fink wird von Herrn Heinrich Broggitter allein weitergeführt.

Letzte Nachrichten.

* Zum Eltviller Winzertrach. Die gegen den ehemaligen Direktor der verkrachten, am 28. März 1905 ins Leben getretenen Verkaufsgenossenschaft Deutscher Winzervereine in Eltville, Werner am hiesigen Landgericht schwebende Untersuchung wegen Unterschlagung, Betrug, sowie Vergehen gegen die Konkursordnung, Verfehlungen, die mit dem Eltviller Zusammenbruch zusammenhängen, ist nunmehr, nachdem sie 2 Jahre in Anspruch genommen hatte, von dem Untersuchungsrichter Landgerichtsrat Leyendecker zu Ende ge-

führt worden. Zahlreiche Zeugen sind vernommen und die Untersuchungsakten zu sechs mächtigen Convoluten angeschwollen. In nächster Zeit dürfte demnach die Hauptverhandlung vor der hiesigen Strafkammer in der Sache stattfinden. Aus der Eltviller Winzertrach-Konkursmasse werden, wie nunmehr feststeht, 10 Prozent herauskommen.

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

Wein-Versteigerung in Mainz.

Dienstag, den 5. April 1910, vormittags 11 Uhr, im Saale des Konzerthauses der Fiedertafel, Große Bleiche 56 in Mainz, lassen die Herren

Hch. Schlamp's Erben

Weingutsbesitzer in Nierstein,

10/1 Stück	} 1908er
38/2 „	
2/4 „	

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

Probetage für die Herren Kommissionäre am 17. u. 18. März.
Allgemeine Probetage vom 29. März bis 2. April, sowie vor und während der Versteigerung.

Wein-Versteigerung in Kreuznach.

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

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 Nahe öffentlich versteigern.

Probetage für die Herren 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 Versteigerungslokale.

Wein-Versteigerung zu Lorch im Rheingau.

Freitag, den 8. April 1910, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, versteigert die Unterzeichnete im Saale der „Arnsteiner Hofes“ zu Lorch nachverzeichnete Weine als:

1 Halbstück 1903er	} Lorch Oberflur
4 Stück u. 4 Halbstück 1904er	
7 Stück 1905er	
5 Stück 1906er	} „ Roeder
5 Halbstück 1907er	
2 Halbstück 1908er	
2 Stück u. 4 Halbstück 1909er	} „ Kapellenberg
	} „ Bodenthaler
	} „ Niederflur
	} Oberdiebacher Riesling

ferner 280 Flaschen 1903er Lorch 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 Lorch a. Rh.

Montag, 11. April cr., vorm. 11^{1/2} Uhr, läßt Herr

Fabrikdirektor Philipp Reher,

Weingutsbesitzer in Lorch a. Rhein,

nachbezeichnete, selbstgezeugene u. selbstgekelterte **Naturweine**, als:

16 ganze u. 4 Halbstück	1907er	Lorcher und Bodenthaler
5 „ „ 5 „	1908er	Mittelheimer und Gestrücker
3 „ „ 3 „	1908er	Lorcher und Bodenthaler
18 „ „ 4 „	1909er	

im Saale des **Arnsteiner Hofes** öffentlich versteigern.

Probenahme: In der Kellerei des Versteigerers am 15. und 22. März, sowie am 2. April und außerdem am 11. April im Versteigerungslokal.

Wein-Versteigerung.

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

27 Halb- und 17 Viertel-Stück

1904^{er}, 1905^{er}, 1906^{er} u. 1907^{er} Ahrrotweine.

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

Rotweinzentrale Ahrweiler.

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

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

zus. **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, Kemptenberg und Scharlachberg.

Allgemeine Probetage vom 4. bis 12. April im Hause des Herrn Kommerzienrat S. Coblenz, Kirchstraße 3, in Bingen am Rhein.

Vorläufige Anzeige.

Weinversteigerung zu Kreuznach.

Mittwoch, den 4. Mai cr. bringen wir

ca. 80/1 und 40/2 Stück Weißweine

der Jahrgänge 1908 u. 1909, darunter eine Partie reine Riesling Cressenzen aus mittleren u. besten Lagen der Nahe zur Versteigerung.

Karl u. Friedrich Stumpf.

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, Verheim, Schloss Bückel-
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.

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

Weinversteigerung in Kreuznach.

Mittwoch, den 20. April, vorm. 11 Uhr, versteigere ich im Hotel „**Alten Adler**“ in Kreuznach

17/1 u. 28/2 Stück 1907er, 1908er u. 1909er

Weissweine

eigenen Wachstums, meistens reine Rieslingweine.

Probetage: 30. und 31. März und 15. bis 19. April.

Carl Spaeth.

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 Rebstock“ zu Lorchhausen:

19/1 u. 13/2 Stück	1908er	garantiert selbstgezeugene
20/1 „ 6/2 „	1909er	Naturweine

versteigern. **Probetage** am 2., 11. und 20. April, sowie am 26. April im Versteigerungslokal.

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.

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.

Weinversteigerungen

des Vereins der Naturwein-Versteigerer der Rheinpfalz. — Frühjahr 1910.

Folgende Mitglieder versteigern ihre fahungsgemäß verbürgten **Naturweine**, Weißwein aus den besseren und besten Lagen in den angegebenen Gemarkungen der Rheinpfalz (**Mittehaardt**) in der Zeit vom 15. April bis 19. Mai 1910.

15. April, Winzervereinshaus zu Deidesheim:

F. Deinhardt (v. Binning) in Deidesheim: 25 St. 1908er, 7 St. 1907er. Deidesheim, Forst, Ruppertsberg.

19. April, Bayerischer Hof in Deidesheim:

F. P. Buhl in Deidesheim: 60 St. 1908er. Deidesheim, Forst, Ruppertsberg und Königsbach.

20. April, Winzervereinshaus zu Deidesheim:

Deidesheimer Winzerverein: 55 St. 1908er. Deidesheim, Ruppertsberg.

21. April, Bayerischer Hof zu Deidesheim:

Georg Sibens Erben in Deidesheim: 22 St. 1908er. Deidesheim, Forst, Ruppertsberg.

26. April, Gasthaus zur Krone in Forst:

1. Emil Biebel in Forst: 15 St. 1908er, 2 St. 1907er. Forst, Deidesheim.

2. L. Fitz in Forst (Jaf. Werle Erben): 15 St. 1908er. Forst, Deidesheim.

3. G. Aug. Mossbacher in Forst: 5½ St. 1908er, 2½ St. 1907er. Forst, Deidesheim.

27. April, Winzergenossenschaftsaal Bad Dürkheim:

C. Eswein'sche Gutsverwaltung in Bad Dürkheim: 70 St. 1907er. Bad Dürkheim, Ungstein.

29. April, Winzergenossenschaftsaal Bad Dürkheim:

E. Christmann-Ritter in Bad-Dürkheim: 19 St. 1908er, 6/2 St. 1907er Weißwein, 2/2 St. 1907er Rotwein. Bad Dürkheim.

2. Mai, eigene Versteigerungshalle:

A. Bürklin-Wolf in Wachenheim (erste Versteigerung): 15 St. 1907er, 45 St. 1908er. Wachenheim, Forst, Deidesheim, Ruppertsberg.

3. Mai, Bayerischer Hof zu Deidesheim:

L. A. Jordan (Bassermann-Jordan) in Deidesheim: 45 St. 1908er. Deidesheim, Forst, Ruppertsberg.

Zur weiteren Orientierung über Probetage, Beginn der Versteigerungen etc. können Interessenten von unserem Schriftführer Kasimir Hopf, Neustadt a. Hdt., den „Führer“ für sämtliche Versteigerungen kostenlos beziehen. Genaueren Aufschluß über jede einzelne Versteigerung geben die von den Versteigern umsonst erhältlichen **Versteigerungslisten**.

Forst a. d. Hdt., im März 1910.

4. Mai, eigenes Versteigerungslokal:

J. J. Spindler Wwe. u. Erben in Forst: 50. St. 1908er, 15 St. 1907er. Forst, Deidesheim, Ruppertsberg.

6. Mai, Saalbau zu Neustadt a. H.:

Ferd. Knecht Erben in Neustadt a. H.: 9½ St. 1908er. Königsbach, Neustadt.

9. Mai, eigenes Versteigerungslokal:

Schellhorn-Wallbillich (Franz Buhl) in Forst: 68 St. 1908er. Forst, Deidesheim, Wachenheim, Ruppertsberg.

10. Mai, Winzergenossenschaftsaal Bad Dürkheim:

Dr. Dittrich'sche Gutsverwaltung in Bad Dürkheim: 25 St. 1908er. Bad Dürkheim, Ungstein.

11. Mai, Gasthaus zu den 3 Königen in Freinsheim:

Moritz Hilgard in Freinsheim: 13 St. 1908er, 17 St. 1909er. Freinsheim, Herrheim a. Berg.

12. Mai, Winzergenossenschaftsaal Bad Dürkheim:

Stumpf-Fitz'sches Weingut Annaberg (Marineoberstabsarzt Dr. med. Renninger): 26½ St. 1907er. Rallstadt, Bad Dürkheim.

13. Mai, eigene Versteigerungshalle:

A. Bürklin-Wolf in Wachenheim (zweite Versteigerung): 45 St. 1908er, 10 St. 1907er. Wachenheim, Forst, Deidesheim, Ruppertsberg.

18. Mai, eigenes Versteigerungslokal:

Gebrüder Bart in Bad Dürkheim: 40 Fuder 1908er. Bad Dürkheim, Ungstein, Rallstadt.

19. Mai, Gasthaus zum Adler in Wachenheim:

Winzer-Vereinigung Wachenheim: 40 St. 1909er, 36 St. 1908er, 2/2 St. 1907er. Wachenheim.

Emil Biebel, Vorsitzender.

Vorläufige Anzeige.

Am **Dienstag, den 10. Mai 1910**, nachmittags um 1 Uhr, läßt die unterzeichnete Vereinigung in „Hotel Steinheimer“ zu **Oestrich**

½ Stück 1905er, ½ Stück 1908er, 36 Nummern 1909er naturreiner Weine öffentlich versteigern.

Vereinigung Weingutsbesitzer Oestrich.

Vorläufige Anzeige.

Dienstag, den 7. Juni d. Js., bringt die „Vereinigung Geisenheimer Weingutsbesitzer“

ca. 45 Halbstück 1909er Geisenheimer Naturweine zur Versteigerung.

Billige Druck-Arbeiten!



Couverts	von Mk. 2.90 an	
Briefbogen	„ „ 6.00 „	
Mitteilungen	„ „ 4.50 „	
Postkarten	„ „ 3.50 „	
Rechnungen	„ „ 4.50 „	
Paket-Adressen	„ 3.00 „	
Begleit-Adressen	„ 3.50 „	

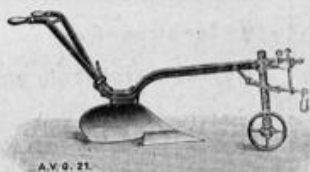
per 1000 Stück



Saubere Ausführung. Lieferung sofort, unter Nachnahme.

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“
Oestrich a. Rhein.

Dem Ventzki-Pflug und Ventzki-Kultivator



für Reben-, Hopfen-
und andere Reihen-
kulturen

wurde bei der im Jahre
1909 von der



Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft
veranstalteten Hauptprüfung von Weinberggeräten
der erste Preis
zuerkannt.

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

Landwirte! Winzer! Obstzüchter!

spritzt mit
Kupferzuckerkalkbrühe „CUCASA“.

„CUCASA“ ist das
beste, einfachste
u. billigste Mittel
f. die Bekämp-
fung des fal-
schen Mehl-
taues, des
Schorfs der
Apfel- u. Birn-
bäume, d. Kräu-
selkrankheit d.
Pflirsche u. ander.
Pflanzenkrankheit.



„CUCASA“ (Dr.
Rummsches Kup-
ferpräparat) ist
besser als Bor-
dolaiserbrühe.
Siehe Jahres-
bericht 1907
und 1908 der
Königlichen :
Lehranstalt für
Wein-, Obst-
und Gartenbau
in Geisenheim. ::

Hunderte von glänzenden
Anerkennungen aus Fach-
kreisen bestätigen dieses. ::

Broschüren und Prospekte
gratis und franko. :: ::

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

Wichtig für die Küfer- und Kellereibranche.

Durch die Geschäftsstelle der „Rheingauer Weinzeitung“ ist
nachfolgende **Fachliteratur** zu beziehen:
„Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines“ mit
interessanten Illustrationen. M. 11.—.
„Neuer Vottich- und Fassberechner“ von Otto Voigt. M. 1.70.



**Vorteilhafteste
Bezugsquelle**

der besten deutschen
Fahrräder, Marke „Jagdrad“, Zubehörteile, Nähmaschinen,
Haushaltungsmaschinen, Schusswaffen, Stahlwaren, Musik-
instrumente, Sportartikel.

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

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



PROCKHAUS'
LEXIKON
NÖTIG FÜR JEDERMANN

Verandfässer

von 12—350 Liter,
von 40 Liter ab aufwärts
mit Rollreifen
stets vorrätig bei.

Heinrich Herke,
Oestrich i. Rhg. Tel. Nr. 32.

10 ovale Lagerfaß,
per Stück 36 hl haltend, wegen
Räumung des Kellers billig zu
verkaufen.

Näheres **Richard Ros, Büttner-**
meister, Würzburg.

Gegen **Heu- und Sauerwurm**

haben sich im vorigen Jahre unsere Trockenstaub-Präparate **gut bewährt!**
Prospekte umsonst.

Laymann & Cie., Chemische Fabrik, Brühl-Köln.

Stephan Dries, Kisten-Fabrik,

Wiesbaden, Oranienstrasse 21.

Telefon 788

Telefon 788

Spezialität:

Weinkisten mit und ohne Verschluss.

Preisliste gratis

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Seit 1905:

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



Eingetr. Schutzmarke.

Kreuznach, Rheinland.

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 Weinbest „Brillant“ genannt) für höchste Feinfiltration.

46 nur höchste Auszeichnungen!!

Zweigniederlassungen:

Teo Seitz, Wien I,
Teo Seitz, London E. C.,
Teo Seitz, Mailand,

Lager in: Paris, Buenos-Aires und Melbourne.

Technisch-Chemische
undNahrungsmittel-Unter-
suchungenwerden gewissenhaft, rasch u. billig
angefertigt.

Spezialität:

Wein-Analysen

Hefe-Reinzucht

Dr. Willy Faber's

Laboratorium

(August Späher)

Bingen, Schlossbergstr. 19 pt.
Fernruf 131.

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zollkeller Oefen mit

Aussenfeuerung



Monatlang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

Wein- und Likör-Etiketten

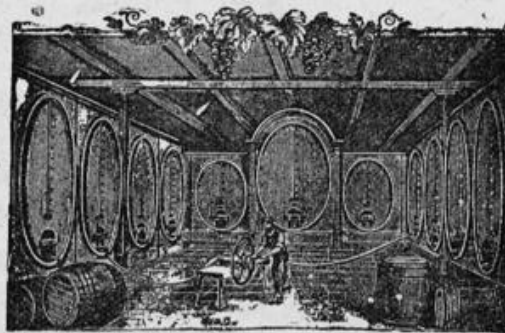
liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

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



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

Borsari & Co., Erfinder u. Zollikon-Zürich
(Schweiz.)Alle Waffen
sindstaatlich
geprüft.Reichh. Hauptkatalog
No. 3 ums. u. portofrei.

Doppelflinten, Kal. 16 v. 22 25 M. an	
Gartenbüchsen	15.— „ „
Drillinge, Kal. 16, 9, 3	39.— „ „
Scheibenbüchsen	34.50 „ „
Gartenschings	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.

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 vierspaltene
Petitzelle,
was nachweislich
von Erfolg ist.

Rheingauer-
Weinzeitung
Oestrich.



Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.

Pet. Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft,
Lorch im Rheingau.

Für Weinhändler!

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