

Rheingauer Weinzeitung

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 75. Fernsprecher 4633.

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:** 3000 Exemplare **20 Mk.** **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 22.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 28. Mai 1911.

IX. Jahrg.

Die Herstellung haltbarer Kupferbrühen zur Bekämpfung der Peronospora.*)

Von Professor Dr. Paul Kulisik-Kolmar im Elsass.

Der Fehler der Kupferkalk- und Kupfersodabrühen, daß sie im fertigen Zustande nur kurze Zeit haltbar bleiben, ist in den Kreisen der Praktiker genugsam bekannt. Der bei der Herstellung der Brühen sich zuerst bildende flockige Niederschlag, welcher nach dem Aufrühren nur ganz langsam und nur bei ruhigem Stehen der Brühe zu Boden geht, nimmt bei der Aufbewahrung der Brühen mehr oder weniger rasch eine kristallinische körnige Beschaffenheit an. Für die Verspritzung ist diese Veränderung insofern wesentlich, weil der körnige Niederschlag sich sehr rasch in der Brühe zu Boden setzt, also auch beim Verspritzen ganz ungleich in der Brühe verteilt ist. Ein großer Teil der wertvollen und die Wirksamkeit der Brühen bedingenden Kupferverbindungen bleibt beim Verspritzen solcher Brühen in den Bütten oder am Grunde der Spritze zurück. Der Zweck des Spritzens, den ganzen Stod mit Spritzflößen fein verteilter Kupferverbindungen zu überziehen, wird bei Benutzung solcher gestandenen Brühen nur ganz unvollkommen erreicht, auch haftet der körnige Niederschlag auf den Blättern nach dem Antrocknen nicht in dem erforderlichen Maße. Infolgedessen haben Brühen, die längere Zeit vor dem Spritzen stehen blieben, im allgemeinen eine ungünstige Wirkung. Wird die Spritzarbeit durch längeres Regenwetter unterbrochen, so ist man oft gezwungen, die schon fertig zubereiteten Brühen einfach wegzuschütten.

In dieser Beziehung bedeutet der Vorschlag des auch sonst verdienten, leider so früh verstorbenen Chemikers Rehlhoser von der Schweizerischen Weinbauversuchsanstalt in Wädenswil, die Kupferbrühe durch Zusatz von 100 g Zucker auf ein Hektoliter Brühe haltbar zu machen, einen außerordentlichen Fortschritt, nach

meiner Beurteilung vielleicht den größten Fortschritt, der seit Jahrzehnten bezüglich der Herstellung der Brühen zur Peronosporabekämpfung gemacht worden ist.

Ausdrücklich sei betont, daß dieser kleine Zusatz von Zucker einen ganz besonderen Zweck und andere Bedeutung hat, als die Beigabe großer Zuckermengen, wie sie z. B. in der Cucasabrühe zur Anwendung kommen, wo auf 1 kg Kupfervitriol in der Kupferbrühe etwa 1 kg Zucker vorhanden ist, oder bei der alten Vorschrift französischer Autoren, welche denselben Zweck mit dem Zusatz von Melasse verfolgen. (Procédé Michel Perret: 2 kg Melasse auf 100 Liter 2%iger Kupferkalkbrühe.) Bei diesen großen Zusätzen soll der Zucker einen Teil des Kupfers lösen und ein Verwaschen der Kupferverbindungen über die ganze Blattfläche bewirken. Bei dem Rehlhoser'schen Verfahren kommt diese lösende Wirkung des Zuckers nicht nennenswert in Betracht. Der Zucker wirkt hier nur in der Weise, daß er das Kristallinswerden des Kupferkalk-Niederschlags verhindert.

Was die Anwendung des Rehlhoser'schen Verfahrens anbetrifft, so ist es nach meinen Beobachtungen ohne nennenswerte Bedeutung, ob man den Zucker schon vor dem Ansetzen der Brühe im Wasser löst, oder erst nachträglich der fertig angesetzten Brühe zusetzt. Bei mehreren Versuchen, die wir in dieser Hinsicht anstellten, hat der Zuckersatz auch noch gewirkt, nachdem die Brühe schon einen Tag gestanden hatte. Immerhin ist es empfehlenswert, um eine volle und ganz sichere Wirkung zu erzielen, den Zucker gleich beim Ansetzen der Brühe beizufügen.

Es sind in den Fachzeitschriften mehrfach Bedenken geäußert worden, ob die mit Zucker haltbar gemachte Kupferkalkbrühe nach längerem Stehen wirklich noch gut wirksam sei. Wir haben daher im Jahre 1910 einen Versuch in der Weise angestellt, daß wir ein Rebstück in vier Teile teilten. Zwei davon wurden dreimal mit einer jedesmal frisch angesetzten Kupferkalkbrühe behandelt, zwei derselben wurden jeweils

*) Aus den „Mitteilungen des Deutschen Weinbauvereins“.

zu dem gleichen Zeitpunkt mit einer Brühe gespritzt, die schon im Mai nach Kehlhofers Verfahren angefertigt und bis zum Juli, dem Zeitpunkt der letzten Bespritzung, im Faß aufbewahrt war. In der Wirkung der beiden Brühen zeigte sich im Herbst nicht der geringste Unterschied. Die längere Zeit aufbewahrte Brühe hatte genau so günstig — für die Verhältnisse des Jahres 1910 recht befriedigend — gewirkt, wie die jedesmal frisch zubereitete Brühe.

Ausdrücklich sei hervorgehoben, daß mit diesem Versuche nicht etwa empfohlen werden soll, Brühen auf Vorrat herzustellen. Im Weinbau wird man vielmehr tunlichst vor jeder Bespritzung seine Brühe neu ansetzen. Ich trage andererseits nach unseren Versuchen nicht das geringste Bedenken, die bei einer Bespritzung übriggebliebene haltbar gemachte Brühe bei der nächsten Bespritzung aufzubrauchen. Von einigem Nutzen kann dieses Kehlhofersche Konservierungsverfahren auch in der Gärtnerei sein, wo man ja vielfach auf einmal nur kleinere Mengen Kupferbrühen braucht. Man ist jetzt in der Lage, sich größere Mengen herzurichten und diese nach Bedarf allmählich aufzubrauchen.

Viel schneller und stärker tritt das Körnigwerden des Niederschlages bekanntlich bei der Kupfersodabrühe ein. Das Kehlhofersche Verfahren der Haltbarmachung mit Zucker ist aber, was ausdrücklich betont sei, auf Kupfersodabrühen absolut nicht anwendbar. Wir waren bestrebt, ein Mittel zu finden, das in den Kupfersodabrühen die gleiche Wirkung ausübt, wie in den Kupferkalkbrühen der Zucker. Es gibt für diesen Zweck sicherlich eine ganze Reihe von Stoffen. Unter praktischen Gesichtspunkten haben wir dem Zusatz von weinsauren Salzen bisher den Vorzug gegeben. So werden Kupfersodabrühen in den gebräuchlichen Stärken entsprechend 1—3 kg Kupfervitriol auf 1 Hektoliter Brühe fast unbegrenzt haltbar, wenn man auf 100 Liter Brühe 50—100 g Seignettesalz (weinsaures Natronkali) zusetzt.¹⁾ In der Praxis kann man sich dieses Salz fast kostenfrei beschaffen, indem man beim Auflösen der Soda, die zum Absättigen der Brühe dienen soll, auf die abgewogene Sodamenge und zwar am Boden des zum Auflösen benutzten Beutels, die erforderlichen Mengen gewöhnlichen Weinstein gibt, wie er aus den Fässern herausgeklopft wird. Die beim Lösen entstehende starke Sodaauslösung sinkt in dem Beutel zu Boden und löst dabei sehr rasch auch den Weinstein zu weinsaurem Natronkali auf. Etwa zurückbleibende kleine Reste des Weinstein können für praktische Zwecke unbeachtet bleiben.

Für die Praxis kann man sich an die Regel halten, auf jedes Kilo Soda, die man zur Herrichtung der Brühen auflöst, 50—100 g Weinstein mit aufzulösen. Wer sich eine starke Sodaauslösung (mit 20 kg im Hekto) auf Vorrat herstellt, kann auch bei der Herstellung dieser gleich den Weinstein mitauflösen.

Im September letzten Jahres — beim Weinbaukongreß — konnte ich den Besuchern des Weinbau-Institutes eine Kupfersodabrühe zeigen, die schon 5 Monate sich spritzfertig erhalten hatte. Auch jetzt, also nach fast 11 Monaten, ist der Niederschlag noch so flockig, wie wenn die Brühe gestern angefertigt wäre.

¹⁾ Wirksam sind auch schon viel kleinere Mengen, unter Umständen schon 10 g aufs Hektoliter. Aus mehrfachen Rücksichten empfehlen wir die stärkeren Gaben. Selbst ziemlich große Schwankungen in der Menge des Zusatzes sind also ohne erheblichen Einfluß.

Winterbekämpfung des Heuwurmes.

Die Arbeiten der Winterbekämpfung des Heu- und Sauerwurmes sind nun allenthalben beendet. Dank der tatkräftigen Unterstützungen aus öffentlichen Mitteln ist man fast überall gründlich vorgegangen. Selbst die jenseitigen Winzer,

die sonst ihre eigenen Wege zu gehen pflegten, haben sich nicht ausgeschlossen. Ein erheblicher Teil der Weinberge ist in den letzten Jahren freilich ausgerodet und anderweitig bestellt worden. Das ist indessen kaum ein Nachteil, da es hierbei vielfach um solche Lagen mit geringen Böden sich handelt. Die besseren Verglagen sind durchweg bisher erhalten und werden weiter bewirtschaftet. Die Hoffnungen auf ein gesegnetes Weinjahr sind nach den trüben Erfahrungen der letzten Jahre allerdings nicht groß, durch den Winterstand geht ein pessimistischer Zug. Werden Peronospora und Oidium die ganzen mühseligen und kostspieligen Arbeiten nicht vergeblich machen? Bieten das Abbürsten der Stöcke, der saubere Schnitt, überhaupt die Maßnahmen der Winterbekämpfung uns eine Gewähr dafür, daß der Wurm heuer sich wenigstens nicht verheerend zeigen wird? Und wenn in diesem Jahre die gemeinsamen Anstrengungen der Behörden und Weinbergbesitzer nicht zum gewünschten Ziele führen, was dann? Das sind bange Fragen, die den um seine Existenz ringenden Winzer nicht hoffnungslos werden lassen. Der wertvollste Bundesgenosse im Kampfe gegen die Krankheiten und Schädlinge ist und bleibt ein günstiger d. h. trockener und sonniger Sommer. Kommt die Witterung nicht zuhülfe, so sind wir in diesem Kampfe ohnmächtig. Herrscht zur Blütezeit heiße, sonnige Witterung, so schadet der Heuwurm nicht viel; die Blüte nimmt einen schnellen Verlauf und die Gescheine wachsen dem Schädling aus den Zähnen, ehe sein Vernichtungswerk einen größeren Umfang angenommen hat; ist dagegen während der Blüte das Wetter kalt und naß, so dauert es oft zwei bis drei Wochen, ehe die Blüte vorüber ist, und der Wurm findet reichlich Zeit, seinem Fraße obzuliegen. Der Schaden ist alsdann selbst bei weniger starkem Auftreten des Schädlings größer, als wenn bei günstiger Witterung der Wurm in Massen sich zeigt. Ebenso lehrt die Erfahrung, daß in trockenen Sommern die Pilzkrankheiten im allgemeinen keine großen Verheerungen anrichten, denn zu ihrer Entwicklung sind Wärme und Feuchtigkeit die unbedingte Voraussetzung. Die Winzer setzen denn auch ihre Hoffnung vorzugsweise auf eine günstige Sommerwitterung.

Zweifelsohne sind durch die diesjährigen Winterarbeiten Millionen von Puppen des verderblichen Insekts vernichtet worden. Die Sommerbekämpfung wird dadurch wesentlich erleichtert. Und zwar wird der Kampf um so leichter sein, je sorgfältiger und sachgemäßer im Winter vorgegangen wurde. Um mit diesen Maßnahmen immer mehr zum Ziele zu gelangen, bedarf es weiterer Beobachtungen und Erfahrungen. Einige Winke dürften folgende Beobachtungen bieten.

Bei dem Absuchen der Rebstöcke nach den Puppen zeigte es sich, wie schwierig und zeitraubend es ist, die Schlupfwinkel überall ausfindig zu machen und die Puppen möglichst vollständig zu vernichten. Das Abbürsten der Stöcke — und wenn es noch so sorgfältig geschieht — reicht hierzu nicht aus. Die meisten Puppen wurden nach unseren Beobachtungen in den Ritzen der Pfähle und in den Astlöchern der Reben gefunden. Diese Stellen aber sind bei der Ausführung des Abbürstens durch Schulkinder vielfach übersehen worden, zumal in verschiedenen Gemeinden die Schüler ohne Aufsicht gearbeitet haben. Dieser Mangel an fachmännischer Aufsicht muß für die Zukunft unbedingt beseitigt werden. Wo das nicht möglich ist, sollte man von der Winterbekämpfung lieber absehen. Wir haben in verschiedenen Weinbergparzellen beobachtet, daß Schulkinder, die unbeaufsichtigt sich selbst überlassen worden waren, bei diesen Arbeiten mehr Schaden als Nutzen gestiftet hatten.

Die Verteilung der Puppen auf die einzelnen Stöcke ist sehr verschieden. Wir haben Stöcke gefunden, die vollständig frei vom Schädling waren, während auf anderen in geringer Entfernung sich ganze Kolonien von Puppen be-

standen. Der stärkste Befall zeigte sich in der Regel dort, wo alte rissige Pfähle standen und die Reben im Schnitt vernachlässigt waren.

Die gefundenen Puppen waren zum weitaus größten Teil diejenigen, des gewöhnlichen Heu- und Säuerwurmes; indessen sind auch zahlreiche Puppen des bekrenzten Traubenwicklers gefunden worden.

Die in verschiedenen Weinbergsgenden vor kurzem aufgetauchte Behauptung, daß der größte Teil der an den Reben aufgefundenen Puppen abgestorben gewesen sei, ist nach unseren Beobachtungen leider unzutreffend. Die von uns aufgefundenen und untersuchten Puppen waren zu mehr als 70 Proz. unversehrt und lebendig. Die gleiche Beobachtung ist auch von Prof. Dr. P. Kulisch gemacht worden.

Der schwierigste Punkt bei der Bekämpfung ist die Arbeiterfrage. Namentlich in Gegenden, wo in gewerblichen Unternehmungen leicht Verdienst zu finden ist, wie z. B. am Mittelrhein, sind ohnehin für den Weinberg kaum noch Arbeitskräfte zu haben, und die Löhne sind derart gestiegen, daß der Weinbau sie schlechterdings nicht erträgt. Schon aus diesen Gründen kann die allgemeine Winterbekämpfung des Wurmes nicht zur stehenden Einrichtung werden. Hoffen wir, daß es sich auch nicht als notwendig erweisen wird.

Ein wenig bekannter Rebenfeind.

Aus den rheinhessischen Weinbaugebieten kommt die Nachricht von dem starken Auftreten eines noch wenig bekannten Reben Schädlings, der großen Schaden durch das Ausfressen der eben sich entsaltenden Rebenknospen verursacht, von denen er nichts weiter übrig läßt als die trocknen Schuppen. Es handelt sich um die Raupe des Rhomben- oder Zackenstriemenspanners (*Boarmia gemmaria*). Ihre Gefährlichkeit ist nicht zu unterschätzen. Wir lernten den Schädling in seiner unheilbringenden Tätigkeit vor Jahren an der Nahe kennen, in deren gesegneten Weingebilden er schon seit längerer Zeit in wechselnder Ausbreitung auftritt. Möge man daher in anderen Weinbaugebieten auf der Hut sein und bei etwaigem Auftreten sofort geeignete Bekämpfungsmaßregeln treffen. Man wird des Schädlings am leichtesten Herr durch frühzeitiges Absuchen und Töten der Raupen. Diese Arbeit ist zwar umständlich, aber nicht zu umgehen, wenn man Erfolg haben will. Erschwert wird das Absuchen dadurch, daß die Raupen kaum von dem Rebholz zu unterscheiden sind. Ueber die Winterbehandlung mit Karbolineum sind noch zu wenig Erfahrungen gesammelt, als daß diese jetzt schon in Betracht käme.

Die Raupe erreicht eine Länge von etwa 4 bis fünf Zentimeter. Sie ist von dunkelbrauner Farbe mit dunkleren Rückenflecken. Die jungen Raupen schlüpfen im Spätsommer aus dem Ei, ohne bis zum Beginn des Winters ihre volle Größe zu erlangen. An versteckter Stelle der Rebe überwintert die Raupe und erwacht erst im Frühling, wenn es sich im Weinstock zu regen beginnt, wieder zu neuem Leben. An Nahrung fehlt es ihr nicht, eine Rebenknospe nach der anderen fällt ihr zum Opfer. Nach mehrmaligem Häuten steigt die Raupe zum Boden hinab und verwandelt sich in der Erde zu einer braunen Puppe, aus der sich nach wenigen Wochen der Schmetterling entwickelt. Seine besonderen Kennzeichen bilden dunkle, hellumrandete Zackenstriemen auf den bräunlichen Flügeln.

Bei dem Forschen nach der Raupe achte man auch auf die Obstbäume. Denn der Rhombenspanner ist sowohl auf Kern- wie Steinobstbäumen schon festgestellt worden.

R. B.



Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 26. Mai. Gegen alles Erwarten kam nach den heißen Tagen ein empfindlicher Temperaturrückschlag. Im Rheingau kam derselbe nicht so intensiv zur Geltung und ging ohne merklichen Schaden vorüber. Allerdings kam das Wachstum der Reben etwas ins Stocken, aber mit dem Ausgleich der Wärme macht auch die Entwicklung der Reben weitere Fortschritte. Die letzte Woche war trüb und gingen leichte Regenschauer nieder; es war warm dabei und so haben auch die Feldfrüchte zur Zeit einen besseren Stand. An besonders geschützt stehenden Spalieren haben sich an den Frühtrauben die ersten Gescheine zur Blüte geöffnet und bald werden auch die ersten blühenden Trauben aus den Weinbergen gemeldet werden. Die Weinberge haben zur Zeit ein sehr gutes Aussehen und berechtigt der reichliche, gut entwickelte Fruchtansatz zu schönen Hoffnungen. Mit dem Anpflanzen der jungen Weinberge hat man sich viele Mühe gegeben, die betreffenden Arbeiten sind beendet; sie fielen in eine verhältnismäßig günstige Witterungsperiode und die jungen Sößlinge fangen bereits an zu wachsen. Möge ein schöner Sommer ihr Wachstum begünstigen. Während der letzten Jahre haben die Neuanlagen viel Schwierigkeiten gemacht, nur selten, daß eine solche vollkommen gelang. Die sonstigen laufenden Frühjahrsarbeiten in den Weinbergen konnten alle rechtzeitig beendet werden, auch der anfänglich so schwere Rohstraßbau wurde durch die Regenschauer etwas erleichtert und so sehen die Weinberge zur Zeit recht schmun und sauber aus. Sehr frühzeitig wurde dieses Jahr mit der Bekämpfung der Pilzkrankheiten begonnen. Zwar sind im Rheingau noch keine Krankheiten gefunden worden, aber das jetzt trübfeuchte und dabei schwüle Wetter mahnt zur Vorsicht, zumal anderwärts die Peronospora in sichtbarem Stadium gefunden wurde. Es wird viel darüber gestritten, ob zuerst geschwefelt oder gespritzt werden soll. Es ist schwer, diese Frage zu entscheiden, da die Ansichten darüber und auch die Beobachtungen nicht überall die gleichen sind. Beides ist notwendig, nur vermeide man unmittelbar in den frisch aufgebrachten Schwefel zu spritzen. Dagegen schadet es nichts, wenn bald nach dem Bespritzen geschwefelt wird. Man braucht in Bezug der Kupferalkalbrühe nicht mehr allzu ängstlich zu sein, das junge Laub ist doch widerständig und kann die Lösung ohne Bedenken 1½ % genommen werden. Es ist nur darauf zu achten, daß gerade so viel Kalk zugesetzt wird, als nötig ist, um die Lösung zu sättigen. Ein größerer Ueberschuß von Kalk hat keinen Vorteil, behindert vielmehr eine schnelle Lösung des gebundenen Kupfers und macht die Brühe weniger wirksam. — Im Kampfe gegen die Heuwurmmotten wurde das Mögliche getan und ist eine Unzahl derselben gefangen und vernichtet worden. Freilich sind immer noch genug übrig geblieben, um den Trauben stark zu schaden und muß deshalb die Hoffnung auf einen guten und schnellen Verlauf der Blüte gesetzt werden. — Die Versteigerungen nehmen ihren Gang ruhig weiter. Alle Hoffnungen, welche darauf gesetzt wurden, haben sich nicht erfüllt, sie waren doch wohl etwas zu hoch gestellt und die Weine überschätzt. Immerhin kann der Rheingau mit den erzielten Preisen zufrieden sein, er wird im Vergleich zu den anderen Weinbaugebieten immer noch am besten abschneiden. Am teuersten wurden die kleinen Weine bezahlt, die Preise überstiegen meist die Tage und den Wert. Die besseren Weine fielen etwas ab, nur die besten und großen Sachen konnten ihren Wert behaupten. —

* **Erbach.** Bei der jüngsten Weinversteigerung auf dem Schloßgute des Prinzen Friedrich Heinrich von Preußen zu Rheinhartshausen wurde für das beste Faß 1904er Erbacher Herrenberg 13310 Mk. bezahlt, d. i. für das Liter 45 Mk. Das ist der höchste Preis der je für Wein, Erbacher Kreszenz, bezahlt wurde.

Vom Rhein.

* **Vom Rhein, 26. Mai.** Im Jahre 1909 sind nach der Denkschrift über die Bekämpfung der Reblauskrankheit im deutschen Reiche für diesen Zweck ausgegeben worden: 1 132 680 Mk. Im ganzen haben die Einzelstaaten bisher zusammen 20 176 140 Mk. aufgewendet. In Hessen-Raiffau sind im Jahre 1910 vier neue Reblausherde aufgefunden worden und zwar in Bornich, Hochheim, Lorch, Winkel.

Aus Rheinhessen.

* **Kempton b. B., 26. Mai.** In der Gemarkung Kempton wurden innerhalb fünf Tagen von 58—95 Jüngern insgesamt rund 40 000 Motten des Heu- und Sauerwurmes gefangen.

* **Bodenheim, 26. Mai.** Hier wurden folgende Verkäufe abgeschlossen. Herr Wils. Kirch kaufte von Herrn Ph. Michel, Oppenheim, vierzehn Morgen Weinberge und Weinbergsgelände zu unbekannten Preisen. Herr Peter Kerkz. 3. kaufte von Herrn Bahnhofsportier Schmitt in Mainz einen 500 Klasten großen Portugieserweinberg „an der Leidehede“ zum Preise von 2600 Mk. — Der Winzerverein verkaufte 8 Stück 1910er Naturwein an eine Wiesbadener Firma.

* **Kierstein, 26. Mai.** Die in diesem Winter hier gewählte Kommission zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms hielt mit dem Vorstände des Vogelschutzvereins eine Sitzung ab, der auch der Direktor der Gr. Weinbauschule Oppenheim, Oekonomierat Fuhr, beiwohnte. — Der von unserem Mitbürger Strub erfundene Mottenfangapparat scheint sich gut zu bewähren. Es sind bei dem Erfinder schon bereits tausende von Fangapparaten aus den verschiedensten Weinbaugebieten bestellt worden.

* **Oppenheim, 26. Mai.** Wie die Großh. Direktion der Wein- und Obstbauschule bekannt gibt, ist bereits Aescherig in einigen Gemarkungen in größerem Maße aufgetreten. Das Schwefeln der Reben hat deshalb sofort zu erfolgen.

Vom Main.

* **Hochheim, 26. Mai.** Der Gewitterregen in verfloßener Woche, der einen wolkenbruchartigen Charakter trug, hat an verschiedenen Stellen in dem hiesigen Weinbaugebiete Schaden angerichtet. Besonders im Distrikt „Wandkaut“ hat er am argsten gehaust. Hier schwemmte er bedeutende Grundmassen auf das durchziehende nördliche Eisenbahngelände, so daß die Züge bis zur Beseitigung des Hindernisses einseitig verkehren mußten. Den ausgedörrten Feldfluren kam der Regen sehr zustatten, so daß jetzt alles in saftigem Grün steht und auch der drohende Futtermangel nicht eintreten dürfte.

* **Aus dem unteren Maingau, 26. Mai.** Nachdem in diesem Jahre die gefürchteten Eismänner um Mitte Mai glücklich vorübergegangen sind, macht sich jetzt ein Kälte-rückfall bemerkbar. Die Nächte sind bei klarem Himmel empfindlich kühl, doch sinkt die Temperatur nicht unter den Gefrierpunkt, so daß kein Schaden für die üppig erstandene Vegetation zu erwarten ist. — Dieser Tage weilte ein Vertreter der Königl. Regierung in Hochheim und beaufsichtigte unter Führung eines Vertrauensmannes des Vogel-Schutzvereins die aufgehängten Nistkästen und angelegten Schutzhege zum Schutze nützlicher Vögel. Er sprach sich über die eingetroffenen Vorträge lobend aus und versprach, für weitere Maßnahmen die Regierung noch geneigt zu machen. In den Baumanlagen tritt bereits die Blutlaus ziemlich stark auf. Man versäume nicht, diesen Schädling mit den geeigneten Mitteln alsbald zu bekämpfen. Der Fang der fliegenden

Motte des Heu- und Sauerwurms wird hier mit Erfolg unter Aufbietung der Jugend fortgesetzt. Auch durch die in den Weinbergen aufgehängten Fanggefäße wird mancher dieser schädlichen Falter erhascht. Der schärfste Kampf gegen diesen Schädling ist nötig, denn er zeigt sich an warmen Abenden in starker Anzahl.

Aus der Rheinpfalz.

* **Aus der Pfalz, 26. Mai.** (Winzer-Unterstützung.) Wie verlautet, hat die bewilligte Summe von 400 000 Mk. nicht ausgereicht, um die in Not geratenen Winzer zu unterstützen. Es soll deshalb um einen weiteren Zuschuß von 22 000 nachgesucht werden.

* **Aus der Pfalz, 26. Mai.** Der Stand der Reben ist im allgemeinen gut. Der Weinverkauf aber ist viel ruhiger geworden. Kleinere Umsätze wurden häufig, größere seltener getätigt. Die Preise sind fest. So erzielte in Wachenheim, Ruppertsberg, Deidesheim und Forst 1909er Wein Mk. 1200 bis 2400, 1908er Mk. 1450—2500, 1907er Mk. 1600 bis 2700, 1904er Mk. 3000—4000, in Königsbach 1910er Mk. 900—1020, 1909er Mk. 980—1150, in Freinsheim, Eberstadt, Kallstadt und Dürkheim 1910er Mk. 800—960, Rotwein Mk. 640—660, 1910er Mk. 825—1050, Rotwein Mk. 650—720, 1908er Mk. 1000—1400, in Grünstadt, Weisenheim, Kirchheim ufm. 1910er Mk. 735—800, Rotwein Mk. 620—640, 1909er Mk. 800—850, Rotwein Mk. 640 bis 655, im Jeller- und Alsenztal 1909er Mk. 850—1000, 1910er Mk. 780—925, in Neustadt, Gimmeldingen und Haardt 1910er Mk. 800—925, 1909er Mk. 880—960, in Bergzabern, Landau und Umgegend 1910er Mk. 620—685, und in Maikammer, St. Martin, Rhodt, Weyher, Edenkoben und Hambach 1909er Mk. 760—875 und 1910er Mk. 690 bis 800 die 1000 Liter.

Ausland.

* **Aus Frankreich.** Die Politiker der französischen Regierung sind jetzt an der Arbeit, um den rebellischen Marne-Distrikt durch eine schöne Weinmarke zu befriedigen, ohne doch der eifersüchtigen Champagne zu nahe zu treten; ein schwieriges Bemühen fürwahr. Der Staatsrat hatte in der Frage der Abgrenzung des Weingebietes der Champagne nacheinander die Vertreter der beteiligten Bezirke gehört und dann das Mitglied des Staatsrats, den früheren Polizeipräsidenten Blanc, mit einem Bericht betraut. Dieser Bericht ist jetzt abgeschlossen. Er gelangt, wie die Zeitungen wissen wollen, zu dem Vorschlag eines Kompromisses, der sowohl den Produzenten der Marne wie denjenigen der Aube Genugtuung geben soll. In die Champagne sollen auch die Departements Bar-sur-Aube und Bar-sur-Seine einbezogen werden. Ihre Produkte sollen Anspruch haben auf den Titel Champagner. Andererseits sollen jedoch bestimmte begrenzte Bezirke der Marne, wo sich die besten Lagen befinden, das Recht auf den Titel „Grand Champagne“ erhalten. Der Staatsrat wird am nächsten Donnerstag über diese Anträge des Berichterstatters beraten.

Verschiedenes.

* **Bodenheim, 25. Mai.** Hier beschloß eine größere Anzahl Winzer eine Winzervereinigung ins Leben zu rufen, falls die bis jetzt günstigen Ausichten einen event. Ertrag mit einiger Sicherheit erwarten lassen. Der Tag der konstituierenden Generalversammlung wird noch bekannt gegeben und rechnet man auf große Beteiligung. Gegenstand der gemeinschaftlichen genossenschaftlichen Verwertung sollen sowohl Portugieser wie alle hier angebauten Traubensorten sein.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

□ **Lorch a. Rh., 20. Mai.** Die Gräfl. v. Walderdorff'sche Gutsverwaltung brachte heute hier 18 Halb-

stück 1909er, 1 Halbstück 1910er und 1 Viertelsstück 1908er mit zufriedenstellendem Ergebnis zur Versteigerung. Diese, der Gemarkung Lorch entstammenden Gewächse wurden sämtlich leicht abgenommen. Für 18 Halbstück 1909er wurden 680—1420 Mk., zusammen 16 080 Mk., durchschnittlich 894 Mk. bezahlt. 1 Halbstück 1910er kostete 600 Mk., 1 Viertelsstück 1908er 520 Mk. Das Gesamtergebnis stellte sich auf 17 200 Mk. ohne Fässer.

+ **Rauenthal im Rhg., 20. Mai.** In der heutigen Weinversteigerung der 1910er Weine aus dem Rimmelschen Weingute gelangten 22 Nummern zum Ausgebot. Es handelte sich um fast lauter Rauenthaler Weine aus den Lagen Ehr, Hilbig, Masborn Steinbächer, Siebenmorgen, Aker, Pfaffenberg, Langenstück, Rotenberg, Gehrn, Wieshell und Baiken, darunter mehrere Auslesen und ein Halbstück Eltviller Ehr. Für 21 Halbstück wurden 800—1830 Mk., für 1 Viertelsstück Gehrn Auslese 930 Mk. Erlöst. Durchschnittlich erbrachte das Halbstück 1230 Mk. Der Gesamterlös stellte sich auf 26 450 Mk. ohne Fässer.

△ **Eltville im Rhg., 20. Mai.** Heute fand hier die Versteigerung der 1909er und 1910er naturreinen Weine der de Ridder'schen Güter- und Kellereiverwaltung Nürnberg (ehemalige herzoglich nassauische Domäne) und Grorod, übernommen von der früheren Freiherrl. v. Knoop'schen Verwaltung, statt. Es waren dies Weine aus den Lagen Homberg, Berg und Sand des Gutes Grorod, Herrnberg des Gutes Nürnberg und Hölle der Gemarkung Schierstein, darunter einige weißgefelsterte und ein rotgefelsteter Portugieser. Diese letzteren gingen allerdings zu recht billigen Preisen ab, im übrigen wurden die Weine bis auf 2 Nummern verkauft. 10 Halbstück 1909er kosteten 510—730 Mk., 2 Viertelsstück 280 und 360 Mk., zusammen 11 940 Mk., durchschnittlich das Halbstück 597 Mk., 5 Halbstück 1910er 550 bis 930 Mk., zusammen 3310 Mk., durchschnittlich 262 Mk. 2 Halbstück 1909er weißer Portugieser wurden zu 370 und 430 Mk., 1 Halbstück 1910er Desgl. zu 350 Mk., 1 Halbstück 1909er roter Portugieser zu 280 Mk. verkauft. Insgesamt wurden 16 680 Mk. erzielt. Die Weine wurden mit den Fässern versteigert.

△ **Eltville a. Rh., 22. Mai.** In der heute hier abgehaltenen Versteigerung der Freiherrl. Langwerth von Simmern'schen Weine gelangten 20 Nummern 1910er aus den Gemarkungen Eltville, Rauenthal und Hattenheim, darunter solche aus den Lagen Rheingarten, Sonnenberg, Hühnerberg, Rotenberg, Mannberg und Ruchbrunn zum Ausgebot. Diese Weine wurden sämtlich zugeschlagen. Es wurden hohe Preise erzielt, die sich bis auf 4400 Mk. und 10 000 Mk. stellten. Für 19 Halbstück 1910er wurden 770—2200 Mk., für 1 Viertelsstück 2500 Mk. Erlöst. Durchschnittlich erbrachte das Halbstück 1294 Mk. Insgesamt wurden 25 220 Mk. eingenommen. Die Weine wurden mit den Fässern versteigert.

< **Erbach im Rhg., 22. Mai.** Herr Weingutsbesitzer Hermann Probst versteigerte heute 19 Nummern 1909er und 1910er Niederwallufer, Neudorfer und Erbacher Weine, die bei lebhaftem Geschäft sämtlich zugeschlagen wurden. Diese Weine entstammten u. a. den Lagen Mittelberg, Vorderberg, Langewingert, Honigberg und Goldberg. Für 11 Halbstück 1909er wurden 600—1300 Mk., zusammen 2970 Mk., durchschnittlich 843 Mk., für 8 Halbstück 1910er 660—980 Mk., für 2 Viertelsstück 480 und 600 Mk., zusammen 6020 Mk., durchschnittlich für das Halbstück 860 Mk. erzielt. Der Gesamterlös für 18 Halbstück betrug 15 290 Mk. ohne Fässer.

△ **Eltville a. Rh., 22. Mai.** Die heutige Weinversteigerung des Gutsbesizers Franz Herber erbrachte für 6 Halbstück 1910er 830—1810 Mk., durchschnittlich für das Halbstück 1130 Mk. Diese Weine entstammten Lagen der Gemarkung Eltville. Der Gesamterlös stellte sich auf 6780 Mk. mit den Fässern.

* **Deidesheim, (Rheinpfalz), 22. Mai.** Die Wein-Einkaufs-Vereinigung Deidesheim, G. m. b. H., ließ heute hier etwa 60 Stück Weißweine der Jahrgänge 1904, 1905, 1907, 1908 und 1909 aus Deidesheimer, Forster, Ruppertsberger, Wachenheimer und Königsbacher Lagen versteigern. Bei sehr gutem Besuche wurden von 81 Nummern 58 zurückgezogen, bzw. nicht ausbezogen. Je 1000 Liter erzielten: 1904er Mk. 930—1260; 1907er Mk. 1000 bis 2210; 1908er Mk. 1510—4300; 1909er Mk. 850 bis 2800. Gesamterlös Mk. 34 266.

⊙ **Geisenheim im Rhg., 23. Mai.** Hier fand heute die Versteigerung von 24 Nummern 1908er, 1909er und 1910er Geisenheimer Weinen aus dem Burgeff'schen Weingute statt. Davon wurden 5 Nummern mangels genügender Gebote zurückgezogen, außerdem wurden 4 Halbstück und 1 Viertelsstück nicht ausbezogen. Für 4 Halbstück 1910er wurden 680—810 Mk., 1 Viertelsstück 480 Mk., zusammen 3540 Mk., durchschnittlich für das Halbstück 786 Mk., für 2 Halbstück 1908er 1150 und 1900 Mk. Erlöst. 7 Halbstück 1909er kosteten 690—950 Mk., zusammen 5560 Mk., durchschnittlich 794 Mk. Das Gesamtergebnis stellte sich auf 12 150 Mk. mit den Fässern.

□ **Geisenheim im Rhg., 23. Mai.** Die königliche Lehranstalt für Wein-, Obst- u. Gartenbau hier versteigerte heute 20 Halbstück 1907er 1908er und 1909er Weine aus Lagen der Gemarkung Geisenheim, Winkel und Eibingen. Diese Weine wurden mit den Fässern versteigert und sämtlich zugeschlagen. Für 6 Halbstück 1907er wurden 720—1280 Mk., zusammen 6210 Mk., durchschnittlich 1035 Mk., für 6 Halbstück 1908er 760—1600 Mk., zusammen 7350 Mk., durchschnittlich 1225 Mk., für 8 Halbstück 1909er 630—1410 Mk., zusammen 8100 Mk., durchschnittlich 1013 Mk. erzielt. Insgesamt wurden für die 20 Halbstück 21 660 Mk. eingenommen.

+ **Geisenheim i. Rhg., 24. Mai.** Ein gegenüber den anderen Versteigerungen der Mitglieder der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer verhältnismäßig großes Ausgebot brachte die heutige Versteigerung der Gräfl. v. Ingelheim'schen 1909er und 1910er Weine aus den Gütern Geisenheim, Rüdesheim und Hochheim. Es waren dies insgesamt etwa 33 Nummern, die u. a. in den Lagen Wackelacker, Morfsberg, Rosafenberg, Rotenberg der Gemarkung Geisenheim, Kirchenstück Stein, Domdechaney, der Gemarkung Hochheim und Kreuzgarten, Berg und Hinterhaus der Gemarkung Rüdesheim geerntet wurden. Für 8 Halbstück 1910er wurden 810—1400 Mk., für 1 Viertelsstück 680 Mk., zusammen 9910, durchschnittlich 1166 Mk., für 22 Halbstück 1909er 810—3620 Mk., zwei Viertelsstück 780 und 1010 Mk., zusammen 45 480 Mk., durchschnittlich für das Halbstück 1978 Mk. erzielt. Sämtliche Weine gingen in anderen Besitz über. Das Gesamtergebnis stellte sich für 30 Halbstück und 3 Viertelsstück auf 55 390 Mk. mit den Fässern.

□ **Geisenheim (Rheingau), 24. Mai.** Heute veranstaltete Herr Heinrich Hissnauer hier eine Weinversteigerung, in der er sieben Nummern 1910er Geisenheimer und Johannisberger Weine zum Ausgebot brachte. Diese aus den Lagen Stallen, Spitzelahn, Muhlberg, Hinkelstein, Hölle, Kläuserweg und Ragenloch stammenden Weine wurden sämtlich verkauft. 5 Halbstück gingen zu 700, 830, 840, 1350 und 1410 Mk., zwei Viertelsstück zu 530 und 730 Mark in anderen Besitz über. Durchschnittlich kostete das Halbstück 1065 Mk., insgesamt wurden 6390 Mk. Erlöst. Die Weine wurden mit den Fässern versteigert.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* **Mainz.** Freitag, den 9. Juni, vormittags 11 Uhr, bringt Herr Philipp Goebel aus Wiesbaden in der „Liebertafel“ zu Mainz ca. 30,000 Flaschen Rheingauer

Original-Naturweine mit Kreszenz-Angabe zur Versteigerung. Die Weine entstammen den besseren und besten Lagen fast sämtlicher Rheingauer Gemarkungen und erstrecken sich auf die Jahrgänge 1885, 89, 1900, 03, 04, 05, 96, 08 und 09, unter diesen noch zwei Nummern Original-Abfüllung der Großh. Hess. Domäne. Sie präsentieren sich durchweg als Weine von guter Art; die Spitzen als edle Sachen von Würze und großer Feinesse. Die Taxen bewegen sich per Flasche von Mk. 1.— bis Mk. 7.50.

Gerichtliches.

* Eine bemerkenswerte Entscheidung hat das Reichsgericht am 11. Mai zu der Frage, wann ist das Vermengen inländischen Weinmostes mit ausländischem Wein zulässig? gefällt. Im Oktober 1910 gewann der Bauer und Wirt K. N. in Oberstadt aus seinem Weinberg etwa 200 Liter Weinmost, den er mit anderem gekauften inländischen Weinmost vermengte, sodaß er etwa 1200 Liter erhielt. Nach erfolgter vorheriger Anzeige bei der Behörde setzte er diesem Gemisch vor dem 15. Oktober Zucker zu. Am 25. Oktober kaufte K. sodann roten Tiroler Wein, den er mit dem inländischen verschnitt und in seiner Gastwirtschaft zum Ausschank brachte. Damit sollte er sich des Vergehens gegen das neue Weingefetz schuldig gemacht haben und es wurde Klage gegen ihn beim Landgericht Heilbronn erhoben. K. führte zu seiner Verteidigung an, der inländische Weinmost sei bereits ausgegoren gewesen, als er ihm den ausländischen Wein zugesetzt habe. Er habe sich selbst davon überzeugt gehabt. Das Gericht führte hierzu aus, daß zwar vom Standpunkte der Wissenschaft aus diese Behauptung nicht haltbar sei, daß K. aber als einfacher Mann dies nicht habe wissen können. Dem K. könne also ein vorsätzliches Handeln gegen § 3 Absatz 1 des neuen Weingefetzes der die Zuckeringabe aus ausländischen Trauben im Inlande gewonnen, sowie aus dem Auslande eingeführter Erzeugnisse indirekt verbiete, nicht nachgewiesen werden, denn es sei nicht widerlegt, daß K. nicht gewußt habe, der inländische Wein enthalte noch Zucker. Da ihm auch kein fahrlässiges Handeln zur Last gelegt werden könne, sei K. freizusprechen. Gegen dieses Urteil legte die Staatsanwaltschaft Revision beim Reichsgericht ein, die zum Teil von der Reichsanwaltschaft vertreten wurde. Das materielle Recht sei verletzt: Zum mindesten hätte ein fahrlässiges Handeln angenommen werden müssen. Der höchste Gerichtshof verwarf indessen das Rechtsmittel als unbegründet. Die Verneinung der Fahrlässigkeit sei nicht zu beanstanden, denn es hieße zu hohe Anforderungen an die Sachkenntnis und den Pflichteifer eines so einfachen Landwirtes stellen, noch weiteres von ihm zu verlangen, wenn er sich überzeugt habe, daß der Wein über die erste stürmische Gärung hinaus sei. Aus dem Bericht ist zwar nicht erkennbar, ob das Reichsgericht die Frage der Zulässigkeit des Verschnittens von gezuckertem inländischem, aber noch nicht vergorenem Produkt mit ausländischem besonders geprüft hat, indes es kann kein Zweifel bestehen — bemerkt „Weinb. u. Weinh.“ —, daß die Entscheidung auf der Auffassung beruht, ein solcher Verschnitt sei nicht statthaft. Das Reichsgericht hat aber ein fahrlässiges Handeln, das von der Reichsanwaltschaft geltend gemacht wurde, nicht als vorliegend erachtet, weil es hieße, zu hohe Anforderungen an die Sachkenntnis und den Pflichteifer eines so einfachen Landwirtes stellen, noch weiteres von ihm zu verlangen, wenn er sich überzeugt habe, daß der Wein über die erste stürmische Gärung hinaus sei. Das ist ein Gedankengang mit dem man sich völlig einverstanden erklären kann, betont treffend das genannte Blatt. Unser neues Weingefetz hat bezüglich des Zuckerns Bestimmungen, die es der Wissenschaft schwer machen, im einzelnen Falle genau zu sagen, was ist erlaubt und was ist nicht erlaubt. Vor nicht langer Zeit haben wir erst darüber gesprochen, daß in Hessen die Wein-

bauschule in Oppenheim angewiesen ist, Ratschläge bezügl. des Zuckerns zu erteilen, aber nur in unverbindlicher Form. Diese Versteifung auf die unverbindliche Form erklärt sich aus der Unsicherheit des Urteils im einzelnen Falle. Wir haben schon damals gesagt, daß es uns gleichgültig erscheine, ob der Rat in verbindlicher oder unverbindlicher Weise erteilt werde, denn die Befolgung des Rates müsse den Fragenden genügend decken. Das reichsgerichtliche Urteil bestärkt uns in dieser Auffassung. Es hieße zu hohe Anforderungen an den Ratfuchenden stellen, wenn man ihm zumuten wollte, richtiger zu urteilen als die berufene Stelle, an die er seine Frage richtet. Das Weingefetz bedarf strenger Auslegung bei vorsätzlichen Vergehen, wenn es wirken soll, aber die gleiche Strenge wird nicht nötig sein, falls es sich darum handelt, festzustellen, ob Fahrlässigkeit vorliegt.

Geschäftliches.

* Raub, 27. Mai. Der hiesige Winzerverein veröffentlicht für das Jahr 1910 folgende Bilanz: Aktiva: Kassenbestand 81.83 Mk., Weinbestand 12 Mk., Ausstände bei Kunden 2 485.50 Mk., Guthaben bei der Kreditkasse 4 843.83 Mk., Fässer und Geräte 2250 Mk., Geschäftsanteile 200 Mk., Verlust pro 1910 83.64 Mk. Summa: 9 956.80 Mk. Passiva: Geschäftsguthaben der Genossen 5 986.95 Mk., Reservefonds 3 969.85 Mk. Summa: 9 956.80 Mk. Mitgliederzahl 16.

Letzte Nachrichten.

○ Johannisberg im Rheingau, 26. Mai. Die P. Hermann von Mumm'sche Gutsverwaltung brachte heute hier 29 Nummern Johannisberger Weine, unter denen die Lagen Schwarzenstein, Erntebinger, Hölle, Mauerchen, Rotsberg und Steinhölle vertreten waren zur Versteigerung. Für 29 Halbstück wurden 780—2150 Mk., durchschnittlich 1230 Mark Erlöst. Das Gesamtergebnis stellte sich auf 35 670 Mk. mit den Fässern.

* Rüdesheim, 26. Mai. Heute sind in den Weinbergen der Herren Jos. Ehrhard, Jos. Heep und Graf von Schönborn, im Berg Roseneck, die ersten blühenden Gelseine angetroffen worden.

* Lorch, 26. Mai. Die Weinfirma Friedrich Altkirch, Schwanentellerei, Weingutsbesitzer und Hoflieferant zu Lorch im Rheingau, wurde von dem König von Griechenland zum Hoflieferanten ernannt.

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

Alle Sorten stichige Weine

kaufe zu höchsten Preisen. Offerten unter L. 700 an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Weinbergs-Schwefel

in allen Sorten u. Preislagen.

.. Kupfervitriol ..

.. Eisenvitriol ..

— ganz und gemahlen —
kaufen Sie vorteilhaft bei uns und wir dienen jederzeit gerne mit Offerten. Bei Anfragen bitten wir das Quantum, das gekauft werden soll, anzugeben.

Jos. Kopp Nchf. Mainz.

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

Verlangen Sie

Prospekte über Leuchs Adressbücher aller Länder für Industrie, Handel und Gewerbe.

Dieselben sind unentbehrlich für jeden Geschäftsmann, der sein Absatzgebiet erweitern, od. neue Bezugsquellen für Spezialitäten suchen will.

C. Leuchs & Co., Nürnberg.
Inh. Kom.-Rat W. O. Leuchs
gegr. 1794. Joh. Georg Leuchs.

Weinversteigerung zu Hallgarten im Rheingau.

Donnerstag, den 1. Juni d. J., nachmittags 1 Uhr anfangend, bringt der

Verein Hallgartener Weingutsbesitzer

E. G. m. u. H. in Liquidation,

in seinem Kelterhause zu Hallgarten

44 Halbstück 1910er Weine

zur Versteigerung.

Die Weine, für deren Naturreinheit garantiert wird, entstammen den besseren und besten Lagen der Gemarkung und sind fast ausschließlich Rieslinggewächse.

Allgemeine Probetage am 22. und 27. Mai, sowie am Tage der Versteigerung von vormittags 9 Uhr ab.

Hallgarten, den 3. Mai 1911.

Der Vorstand.

Wein-Versteigerung zu Hallgarten im Rheingau.

Freitag, den 2. Juni 1911, mittags 1 Uhr anfangend, bringen die Unterzeichneten gemeinschaftlich im Saale des Winzerhauses (Winzer-Verein)

69 Halbstück 1910er Hallgarter Naturweine

zur Versteigerung.

Die Weine, für deren Naturreinheit garantiert wird, entstammen den besseren und besten Lagen der Gemarkung Hallgarten und Hattenheim und sind grösstenteils Rieslinggewächse.

Probetag für die Herren Kommissionäre am Mittwoch, den 17. Mai; allgemeine Probetage am 22. und 27. Mai, sowie am 1. und 2. Juni vormittags.

Hallgarter Winzer-Genossenschaft,

Hallgarter Winzer-Verein

E. G. m. u. H.

Wein-Versteigerung in Mainz.

Mittwoch, den 7. Juni, 1911, vorm. 11 Uhr, im Saale des Konzerthauses der Fiedertafel, läßt Herr

Franz Jos. Sander,

Weingutsbesitzer und Großh. Beigeordneter in Nierstein am Rhein

47 2 u. 1/4 St. 1910^{er} u. 1/2 St. 1909^{er}

Weine versteigern.

Allgemeine Probetage in der Behausung des Versteigerers, Oberdorfstraße 26^{1/10} am 25., 26. Mai und 2. Juni, im Mainzer Konzerthausaal vor und während der Versteigerung.

Wein-Versteigerung naturreiner Originalgewächse

am
Donnerstag, den 8. Juni, vormittags 11 Uhr, im Saale der Fiedertafel in Mainz.

20 Halbst. 1884r, 1886r u. 1897r
und ca. 8000 Flaschen 1868r, Rheingauer
1884r und 1886r

größtenteils Rautenthaler.

Allgemeine Probetage am 25. Mai und 1. Juni in der Fiedertafel in Mainz.

Im Auftrage:

Aug. Ehringer,
Bingen a. Rh.

Naturwein-Versteigerung.

Die

Landwirtschaftliche Central-Darlehnskasse für
Deutschland, Weinabteilung in Wiesbaden,

versteigert am

Dienstag, den 13. Juni, vorm. 11 Uhr, im Saale der Fiedertafel zu Mainz:

22/2 Stück Rheingauer und Rheinhessische
5/1 und 7/2 „ Rheinpfälzische
ca. 19 000 Flaschen Rheingauer u. Rheinpfälzische

Natur-
weine.

Allgemeine Probetage. In Wiesbaden am 26. Mai, Kaiser Friedrich Ring 17; in Mainz am 8. und 15. Juni im Saale der „Fiedertafel“.

Wiesbaden.

Hotel Wiesbadener Hof

Telefon Nr. 6565 u. 6566. Moritzstrasse 6. Telefon Nr. 6565 u. 6566.

Xaver Hirster.

Haus ersten Ranges.

Ruhige zentrale Lage, in Mitten der Stadt und doch in der Nähe des Bahnhofes.
Hundert Zimmer und Salons.
Bäder auf allen Etagen, warm und kalt fließendes Wasser.
Telefon u. Normalzeit in allen Schlafzimmern.
Auto-Carage.

Kreuznacher Spezialhaus für
Kellereiartikel, Kellereimaschinen- u. Utensilien

Emil Stern, Kreuznach (Rheinland).
Vertreter überall gesucht.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbest-Werke

Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Berlin, Paris, Buenos-Aires, Melbourne u. New-York.

55 nur höchste Auszeichnungen.

Seit 1905:
 5 Staatspreise
 3 Grands Prix
 1 staatl. Verdienstmedaille
 2 Ehrenpokale
 17 Gold. Medaillen.



Zum direkten Durchpumpen eingerichtet u. unter Luftabschluss arbeitend.

Die Seitz'schen Patent-Asbest-Filter

arbeiten stets mit frischem neutralem **Filtermaterial**. Glanzfiltrat, wie es weder Tuch- noch Massecfilter erreichen. Inbetriebsetzung und Reinigung ohne Wasser in einigen Minuten.

Zirka **35 000** Apparate sind bis heute geliefert.

Allein za. **1400** „Asbest-Riesenfilter Seitz“ in zirka 7 Jahren verkauft und mehr als **350 grosse Filter** der verschiedensten Systeme dagegen **umgetauscht**.

Glänzende Anerkennungen erster Häuser aus allen Ländern der Erde.

33 erste Preise.

Weltausstellung Brüssel „1910 2 Grands Prix“

KORKE

für Spirituosen, Liqueure
und Weine

KORKFABRIK

Wm. MERKEL - Raschau i. Erzgebirge

Gegründet 1855.

Johannes A.

Echte

DOURO-PORTWEINE

Bordeaux,
Burgunder.

Petersen & Co

Insel-Samos, Spanische Weine
 Türkische, Griechische Weine
 Ungar-Weine, Blutweine, Medizinalweine
 Tiefdunkle rote Verschnittweine
 Staatliche Untersuchungskosten tragen wir.

Hamburg

Proben gratis w. franco!

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.

Hochinteress. Buch f. Jedermann!
Wie gewinne ich in d. Lotterie?

Die Geheimnisse dersel. u. ihre Lösung.
 Preis 1.20, Nachn. 1.50.

Edmund Schmidt, Berlin O. 17
 Stralauer Platz 15 B.

DIE STOEWER
 erobert sich die Welt!



Bernh. Stöwer A.-G. Stettin.

Preisgek. Schnellschreibmaschine

General-Vertreter für Rhein-
 land und Westfalen:

Joh. Gerlach, Köln a. Rh.,
 Hohestrasse 134 a.

Filialen: ESSEN, Bahnhof-
 str. 40. DORTMUND, Olpe 45.
 DÜSSELDORF, Mintropstr. 1
 ELBERFELD, Kipdorf 85,
 AACHEN, Louisenstr. 26,
 SAARBRÜCKEN, Saarstr. 13.

Flaschengestelle

und Flaschenschränke
 mit genauer Einteilung und
 Lagerübersicht,

liefert als Spezialität:

B. Strieth,

Eisenkonstruktionswerkstätte,

Winkel (Rheingau).

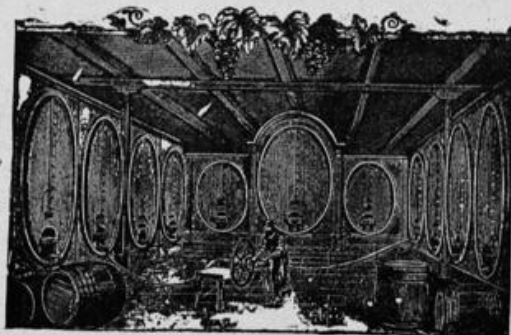
Fernruf Nr. 27, Amt Oestrich.

Zeichnung und Kostenanschlag
 auf Wunsch.

Prima Referenzen.

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.)