

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: **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. 11.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 16. März 1913.

11. Jahrg.

Ueber die züchterische Behandlung der Weinrebe.

Von Landesökonomierat **Dern** in Neustadt an der Haardt.
Aus den „Mitteilungen des Deutschen Weinbauvereins.“

(Fortsetzung.)

Der kürzlich verstorbene, um die Förderung des Weinbaues verdiente Ökonomierat **Gustav Froehlich** in Edenkoben hatte unter verschiedenen als besonders fruchtbar erkannten Oesterreicherstöcken einen besonders reich tragenden und dabei kräftig wachsenden seit Jahrzehnten vermehrt und daraus ganze Weinberge angelegt, die sich durch auffallend gleichmäßigen reichen Ertrag auszeichnen.

An verschiedenen Stellen sind Bestrebungen im Gange, den Spätburgunder, Kiebold, die edelste Rotweinsorte, deren Verbreitung wegen geringer Tragbarkeit stark zurückgegangen ist, durch Selektion auf reichen Ertrag wieder zu verbessern. Was in dieser Beziehung geleistet werden kann, zeigen uns die Franzosen in Burgund und in der Champagne, wo gerade diese Rebsorte bis zu einer Vervollendung in Bezug auf reichen Ertrag, gleichmäßige Reife und Farbe gebracht wurde, die geradezu staunenswert ist.

Man hat sich in der Selektion, wie sie seither betrieben worden ist, fast lediglich auf die Fruchtbarkeit der Rebstöcke beschränkt und damit im kleinen bereits anerkennenswerte Erfolge erzielt. Es muß aber auch noch weiter gegangen werden und auch darin finden wir einen Anfang bei Froehlich.

Es müssen recht lebenskräftige, gesunde, widerstandsfähige Reben, die fruchtbar sind, ausgewählt und vermehrt werden.

Bei der Auswahl sollte nicht nur der Ertrag der Menge nach maßgebend sein. Es ließe sich auch die frühere oder spätere Entwicklung, die Güte der Trauben und so noch manches andere sicherlich durch Selektion günstig beeinflussen.

Vidium und *Peronospora* befällt einzelne Stöcke stärker, andere scheinen widerstandsfähiger zu sein. Gründliche langjährige Prüfung dieser Frage kann sehr bedeutungsvoll werden.

Die Nebenselektion, Reinzucht sollte in den einzelnen Weinbaugebieten innerhalb der in Deutschland hauptsächlich wichtigen Rebsorten organisiert werden, wie das hie und da versuchsweise bereits eingeleitet ist. Es müssen Zentralen für diese Bestrebungen geschaffen werden, die ihre Erfahrungen untereinander austauschen, sich gegenseitig anregen und ergänzen.

Daß auf diesem Gebiete seither noch so wenig erreicht ist, läßt erkennen, daß dem besondere Schwierigkeiten entgegenstehen. In der Züchtung der Feldfrüchte hat die deutsche Landwirtschaft Großes erreicht. Man hat den Zuckergehalt der Rübe verdoppelt, die Erntemengen der verschiedenen Getreidearten ebenso. Die Erträge der Kartoffel sind seit züchterischer Behandlung derselben in ungeahnter Weise gesteigert worden, während man die Weinrebe unbewußt heruntergezüchtet hat.

Die großen Erfolge auf dem Gebiete der besseren Durchzüchtung unserer landwirtschaftlichen Kulturpflanzen konnten aber nicht auf dem Wege der Selektion allein erzielt werden. Diese gestattet nur die Erreichung eines gewissen Grades der Vervollkommenheit einer Sorte, einer Steigerung ihres Durchschnittswertes durch Auswahl von Pflanzen, welche besonders schätzenswerte Eigenschaften bereits besitzen.

Die Pflanzen aber so zu züchten, daß neue Eigenschaften und Anlagen in die Erscheinung treten, ausgebildet und so vereinigt werden, wie es für unsere wirtschaftlichen Zwecke nützlich erscheint, das kann, wenn wir von den seltenen Fällen der Knospenvariation absehen, nur durch geschlechtliche Fortpflanzung erreicht werden.

Durch die Geschlechtsvermischung zweier in irgend welchen Punkten differierender Individuen werden neue Individuen mit neuen Anlagen und Eigenschaften hervorgebracht, welche eine Neugruppierung der elterlichen Eigenschaften, oft sogar

neuen Eigenschaften, aufweisen. Während wir bei der ungeschlechtlichen Vermehrung der Weinrebe eigentlich nur gegebene Individuen nach den ihnen bereits eigenen Vorzügen und Nachteilen auswählen, vermehren, vergrößern, müssen wir auch durch geschlechtliche Fortpflanzung Neues zu schaffen bestrebt sein. Zunächst muß ein Zuchtziel aufgestellt und dann muß planmäßig auf Erreichung dieses Zieles hingearbeitet werden durch zielbewusste Kreuzungen.

Auf diesem Wege ist für den Weinbau, das darf mit Sicherheit angenommen werden, mindestens ebensoviel zu erreichen wie es zum Teil auf anderen Gebieten der Pflanzenproduktion schon geschehen ist. Zuerst müssen aber durch Selektion Stämme mit bekannten Eigenschaften und Anlagen ausgewählt u. genau beobachtet sein. Erst wenn die Eigenschaften dieser Elite bewährt sind, können aussichtsreiche Kreuzungen mit ihnen eingeleitet werden. Auf diese Weise läßt sich eine sichere Grundlage für die nachfolgende Bastardierung gewinnen.

Die Zahl der Aufgaben, die an den Züchter heran treten, ist eine sehr große. Die Menge und Sicherheit des Ertrages wäre durch züchterische Behandlung der Rebe gewiß zu heben. Die Widerstandsfähigkeit gegen allerlei Feinde und Krankheiten der Reben könnte durch entsprechende Zuchtwahl zweifellos günstig beeinflusst werden. Selbstverständlich muß bei alledem sorgfältigst darauf Bedacht genommen werden, daß gute Eigenschaften unserer Reben, auf welche die Qualität der Weine begründet ist, erhalten werden. Ja es ist vielleicht nicht ausgeschlossen, daß auch in dieser Beziehung durch züchterische Auswahl noch große Fortschritte gemacht und die Rebsorten so verbessert werden, daß eine künstliche Verbesserung des Mostes beziehungsweise des Weines gar nicht mehr nötig und erwünscht erscheint. Eine dankbare Aufgabe für den Rebenzüchter, namentlich für Gegend mit weniger günstigen klimatischen Verhältnissen, wäre, eine früher reifende Qualitätstraube zu erzeugen. Einen gewissen Anhalt hierfür bietet schon die Müller-Thurgau'sche Züchtung einer Riesling $\times$ Dönnfelder Kreuzung.

Es ist möglich, daß eine ganze Reihe von Fragen, die heute dem Weinbauer das Herz schwer machen, auf dem Wege der Rebenzüchtung gelöst werden können. Die Peronospora-Gefahr hat den Rückgang des Weinbaues in vielen deutschen Weinbaugebieten verursacht, sie ist seit den letzten Jahrzehnten unsere ständige Sorge und trägt immer mehr zur Verminderung der Reinerträge bei. 1906 hat sie den pfälzischen Weinbau um mehr als 25 Millionen Mark geschädigt. Warum sollte es nicht gelingen, peronosporawiderstandsfähige Reben zu züchten? Auch die Lösung der Reblausfrage kann möglicherweise durch die züchterische Behandlung der Reben gelöst werden. Sollte es nicht gelingen durch geschlechtliche Vermischung, durch zielbewusste Vereinigung die guten Eigenschaften unserer Edelreben mit denen der robusteren Art der in Amerika heimischen zu vereinigen?

Wir wissen heute, daß kein Lebewesen eine Einheit von feststehenden Eigenschaften ist, sondern eine Zusammensetzung von Einheiten, von Veranlagungen zu einer großen Zahl von Eigenschaften, die von einander unabhängig sind und die durch geschlechtliche Vereinigung zweier Individuen in alle denkbaren Kombinationen zu einander treten können. Nachkommen ein und desselben Elternpaares sind nie vollkommen den Eltern und niemals untereinander gleich, sondern die verschiedenen von einander unabhängigen Eigenschaften der Eltern treten in den Nachkommen in sehr verschiedenen Kombinationen auf. So entstehen neue Formen von Pflanzen, wie sie uns die Pflanzenwelt manchmal in der Natur, besonders häufig aber erkennen läßt, wenn wildwachsende Pflanzen in gartenmäßige Kultur genommen werden.

Diese Vereinigung der verschiedenen Eigenschaften ist, wie neuere Forschungen ergeben haben, durchaus nicht eine

rein zufällige, sondern eine nach ganz bestimmten Gesetzen geregelte. Wenn das erbliche Verhalten der einzelnen Eigenschaften für eine ganz bestimmte Pflanze erst genauestens geprüft und festgestellt ist, dann erst kann man auf ihre planmäßige Verbindung nach Wunsch und Kulturzweck hinarbeiten.

Dr. Stürmer sagte: „Der Pflanzenzüchter gleicht dem Künstler, der seinen Modellierten vor sich hat und da hinein knetet, was seine Phantasie will und ihm vorschreibt.“

Von diesem Ideal sind wir, was die züchterische Behandlung der Rebe anlangt, allerdings noch sehr weit entfernt. Es fehlen dafür noch eine ganze Reihe von wichtigen Vorarbeiten.

Man hat zwar Tausende von Rebenbastardierungen gezüchtet und zu verschiedenen Zwecken auch schon bis zu einem gewissen Grade Brauchbares herausgefunden, aber wir stehen noch sehr weit ab vom Ziel. Die bereits vorliegenden Erfolge sind zumeist weniger Resultate einer auf neuzeitlichen züchterischen Grundsätzen bestehenden Basis als mehr oder weniger zufällige Kreuzungsprodukte.

Die meisten Kultursorten der Rebe sind zwittrig, die Befruchtung findet, wie allgemein angenommen wird, aber meines Wissens nirgends bewiesen ist, in der Regel durch Selbstbestäubung statt. Man nimmt sogar an, daß die Befruchtung meist schon vor Abhebung des Mützens stattgefunden hat. Das Vorhandensein von Nektarien und noch mehr von Blütenduft deuten aber vielmehr auf Insektenbesuch hin, die ja fast immer Kreuzbefruchtung zur Folge hat. Bei Kreuzungsversuchen können auch Sorten mit nur weiblichen oder nur männlichen Blüten mitverwendet werden. Ehe hier aussichtsvoll gearbeitet werden kann, harren eine ganze Reihe von Vorfragen ihrer Lösung, von denen nur einige herausgegriffen seien.

(Fortsetzung folgt.)

Berichte.

Aus dem Rheingau

* Reudorf, 15. März. Der hiesige Winzer-Verein verkaufte dieser Tage 1 Viertelstück 1911er zum Preise von 1175 Mk. an eine Frankfurter Firma.

* Aus dem Rheingau, 15. März. Der Märzmonat gestaltete sich während seiner ersten Hälfte ganz nach dem Wunsche der Winzer und Landwirte. Der Mondwechsel brachte zwar Sturm und Unwetter, aber bald brach die Sonne wieder durch und ein Ostwind wirbelte den gern gesehenen Märzstaub auf. So schreitet denn das Pflanzenleben weiter vor, es mehren sich die Zeichen des kommenden Frühjahrs. In den Weinbergen regen sich mit großem Fleiß alle Kräfte um während des schönen Wetters mit den Frühjahrsarbeiten voran zu kommen. Der größte Teil der Weinberge ist geschnitten und auch vom Abfallholz geräumt. Die Pfähle werden jetzt ausgefahren, um die Wingerte zu stecken und die Planken werden neu gerichtet. Die Pfahlweinberge gehen jedes Jahr mehr zurück. Bisher begnügte man sich, nur die neuen Anlagen mit Drahtrahmen auszustatten, jetzt werden auch ältere Weinberge in Drahtanlagen umgewandelt. Die neuen Erzieharten, Cordon und Laubenerziehung, finden viele Nachahmung. Für die Frühjahrsdüngung sind die Verhältnisse außerordentlich günstig. Der Boden und die Wege sind trocken und ist damit die Arbeit um vieles erleichtert. Das Märzengraben, wo es jetzt geschehen kann, gibt einen vorzüglichen Bau. Die trockene Märzluft veredelt den Boden und macht denselben süß, wie der Volksmund sagt. Zur Zeit werden auch viele Ableger gemacht, um in älteren Weinbergen abgehende Stöcke zu ergänzen und zu verjüngen; es bleibt dies immer noch die einfachste

Methode, entstandene Lücken zuzuziehen. Man darf allerdings nicht allzulange damit warten und auch schon in jungen Weinbergen an rechtzeitige Ergänzung denken. In einzelnen Weinbergen werden die Fruchtreben schon gebogen und gegert. Es ist zwar noch etwas früh, aber die Furcht, die Reben könnten bei eintretendem Froste Schaden leiden, ist unbegründet, wie es die Erfahrung gerade während der letzten Jahre gezeigt hat. Man kann das jetzige schöne Wetter auch zu dieser Arbeit ausnutzen. Im Verkaufsgeschäft hält die Stille noch weiter an. Auch während der letzten Woche ist kein Verkauf bekannt geworden. Diese Stille wird auch weiter anhalten, das Interesse des Handels wendet sich nunmehr den beginnenden Versteigerungen zu. Man sieht denselben mit einer gewissen Spannung entgegen und kann sich der Hoffnung nicht ganz entsagen, daß sich dieselben doch etwas lebhaft gestalten.

□ Lorchhausen, 14. März. Dieser Tage fand dahier eine größere Immobilienversteigerung statt, wobei die Rute (25 qm) Weinbergsland 39 Mk. kostete. — Der 1912er hat bereits den 2. Abstieg erhalten, ist gehaltvoll und kräftig. Von Frostgeschmack und übermäßigem Säuregehalt ist nichts zu merken. — Der Lorchhäuser Winzerverein, welcher seine Naturweine stets in grossen Fässern von 600 Liter an absetzt und als regelmäßiger Versteigerer bestens bekannt ist, hält seine diesjährige Weinversteigerung am 30. April ab. Nach einwandfreier Untersuchung haben die 1912er Naturweine des genannten Vereins einen durchaus normalen Säuregehalt.

Aus Rheinhessen.

+ Aus Rheinhessen, 14. März. Die milde Witterung, wie sie seit einiger Zeit herrscht, erlaubt die Wiederaufnahme und Fortsetzung der durch die Fröste unterbrochenen Arbeiten. Zwar treten noch Nachfröste auf, doch richten diese keinen Schaden an. Der Rebschnitt wird eifrig gefördert und ist in einer größeren Zahl von Gemartungen beendet. Das Holz der Reben ist im großen und ganzen zufriedenstellend ausgereift und gesund, wenn auch vereinzelt Weinberge angetroffen werden, in denen die Entwicklung keine so gute ist. Die Nachfrage nach 1912er Weinen hat nachgelassen. Trotzdem die Weine sich besser ausbauen, als erwartet wurde, ist der Säuregehalt vereinzelt noch recht groß. Wenn auch diese überschüssige Säure beim nächsten Abstieg zurückgehen wird, so wird der freihändige Handel dadurch immerhin gehemmt. Trotzdem konnten in Rheinhessen in den letzten 8 Tagen etwa 150 Stück 1912er Weine umgesetzt werden. Bezahlt wurden dabei für das Stück in Partenheim 450 Mk., in Nieder-Saulheim und in Stadelken 500 Mk., in Spiesheim 530 Mk., in Gelsloch 555 Mk., in Beckheim 620 Mk., in Alsheim 650 Mk. und in Oppenheim 800 Mk. Die Nachfrage nach älteren Weinen hat in der letzten Zeit wesentlich nachgelassen. Die Vorräte sind klein und die Preise für diese Weine recht hoch. In Stadelken wurde ein größerer Posten 1911er Weine zu 855 Mk. für das Stück abgesetzt.

Vom Rhein.

Σ Vom Mittelrhein, 14. März. Nachdem die Weine probierfähig geworden sind, setzt das erwartete Geschäft langsam ein. Wenn auch fürs erste nur wenige Abschlüsse zustande gekommen sind, so zeigen diese doch den Beginn eines lebhafteren Handels an. Die erzielten Preise sind sowohl für die neuen, als auch für die Weine älterer Jahrgänge gut. So wurden für das Fuder 1912er in Mannsbach 680—740 Mk., in Steeg 725 Mk. und in Oberdiebach 680—730 Mk. angelegt, während für das Fuder 1911er in Boppard 1100 Mk., in Salzig 1030—1100 Mk. und in Engbühl 1050—1120 Mk. bezahlt wurden. Die augenblicklich in den Weinbergen am meisten ausgeführte Arbeit ist der

Schnitt der Reben. Im großen und ganzen ist der Stand der Reben und der Weinberge zufriedenstellend. Die Rebstöcke haben die letzten Fröste gut überstanden.

Vom Main.

* Hochheim, 14. März. Dieser Tage verkaufte Herr Weingutsbesitzer Georg Kröschell ein Faß 1911er Hochheimer Dombachaney-Beerenauslese zu 16 000 Mark für 12 000 Liter durch das Weinkommissionsgeschäft von Carl Stramiger in Wiesbaden.

Von der Nahe.

= Von der Nahe, 14. März. Der zweite Abstieg der Weine ist allgemein in Angriff genommen worden. Die Weine haben sich auch weiterhin zufriedenstellend entwickelt und die Säure ist stark zurückgegangen. Nach beendetem Abstieg wird der Handel wohl lebhafter werden. In den Weinbergen schreiten die Arbeiten flott voran. Die Reben haben die letzten Fröste gut überdauert. Der Rebschnitt ist zum großen Teil zu Ende geführt. Das Rebholz ist durchweg gesund und ausgereift. Die Entwicklung der Reben ist trotz der Fröste schon recht weit vorgeschritten. Für das Stück 1912er Weine wurden in Waldböckelheim 640 Mk., in Wallhausen 530—560 Mk. und in Gutenberg 550 bis 600 Mk. angelegt. Gesuchter sind die 1911er Weine und zwar mehr die Weine der geringeren Lagen, die billiger im Preise stehen. So wurden in Krenznach 900 Mk., in Wingenheim 1000 Mk., in Laubenheim 1100 Mk. und in Rogheim 1000 Mk. für das Stück 1911er bezahlt.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 14. März. Die Arbeiten in den Weinbergen sind wieder aufgenommen worden. Die letzten Fröste haben den Reben keinen Schaden zugefügt. Dagegen ist zu hoffen, daß ein großer Teil der Rebschädlinge vernichtet worden ist, sodaß die Bekämpfungsarbeiten eine Erleichterung erfahren haben werden. Die neuen Weine sind vereinzelt schon zum zweiten Male abgestochen worden. Wo dieses noch nicht geschehen ist, müssen die Weine häufig Schönnung erhalten. Soweit geschönte Weine den zweiten Abstieg erhalten haben, sind sie hell und probieren sich durchweg gut, jedenfalls bedeutend reintoniger als dies vor dem Abstieg der Fall gewesen ist. Der Handel in neuen Weinen ist noch immer schleppend. Wenn auch verschiedentlich größere Umsätze gemacht werden konnten, so ist das freihändige Geschäft doch unbefriedigend geblieben. Lebhafter wird sich der Handel wohl erst nach und während den Versteigerungen, auf die große Hoffnungen gesetzt werden, gestalten. Trotz des nicht allzu günstigen Ausfalls der letzten Ernte sind die Preise für Weinberggelände hoch. Die Nachfrage für die Weinberge übersteigt das Angebot. Bei einer in Trarbach abgehaltenen Versteigerung von Weinbergen wurden für die Rute 63 Mk. angelegt. Für das Fuder 1912er Weine wurden in der letzten Zeit in Enkirch 600—650 Mk., in Burg 620—660 Mk., in Pünderich 630—650 Mk., in Brlebel 590—630 Mk., in Cochem 530—600 Mk. und in Burgen 550—650 Mk. erzielt. Die Nachfrage nach 1911er Weinen ist lebhaft. Die für diese Weine bezahlten Preise sind hoch. Die Preise gehen, da die Vorräte immer kleiner werden, in die Höhe. Bezahlt wurden für das Fuder 1911er in Burg 950 Mk., in Eröv 935 Mk., in Reil 1050 Mk., in Gondorf 880—1070 Mk. und in Enkirch 900 Mk. und mehr.

Aus der Rheinpfalz.

Σ Aus der Rheinpfalz, 14. März. Der Handel in 1912er Weinen ist in den letzten Tagen lebhafter geworden. Die Nachfrage hat bedeutend zugenommen. Bezahlt wurden für das Fuder 1912er Rotweine in der Gegend von Grünstadt 435—460 Mk., im Bezirke Dürkheim 460—480 Mk.,

Weißweine im oberen Gebirge 385—520 Mk., im mittleren Gebirge 570—900 Mk. und im unteren Gebirge 470—525 Mk. Nach 1911er Weinen, die jetzt langsam auf die Reize gehen, wird stark gefragt. Die Preise dafür sind gestiegen. Bezahlt wurden in Grünstadt und Bodenheim 650—800 Mk., in Rastadt und Wachenheim 925—1600 Mk., in Dürkheim 900—1570 Mk., in Deidesheim und Forst 1150 bis 2000 Mk. und für Rotweine im Bezirke Dürkheim 575 bis 650 Mk. Der Rebschnitt ist allgemein aufgenommen worden und in vielen Gemarkungen bereits zu Ende geführt. Im allgemeinen gestaltet sich in diesem Frühjahr der Rebschnitt außerordentlich schwierig, da die Reben durch die Oktoberfröste stärker gelitten hatten als angenommen wurde. In verschiedenen Gemarkungen kann mit einer kräftigen Verbesserung der Reben kaum gerechnet werden.

Von der Saar.

⊕ Von der Saar, 14. März. Die Arbeiten in den Weinbergen werden eifrig gefördert. Der Rebschnitt ist zum größten Teil beendet und wurde mit mehr Sorgfalt ausgeführt als dies bisher geschehen ist. Während die 1912er Weine zum größten Teil bereits verkauft sind und der Handel jetzt recht still ist, ist die Nachfrage nach 1911er Weinen nach wie vor lebhaft. Die Preise für die 1911er Weine sind hoch. Bezahlt wurden für das Fuder 1911er in Beurig 1375 Mk., in Oßfen 1250—1300 Mk., in Wiltlingen 1100—1600 Mk. und in Trsch 1040—1100 Mk. Für das Fuder 1910er wurden in Serrig 1100 Mk. angelegt.

Aus Franken.

△ Aus Franken, 14. März. In den Weinbergen wird zur Zeit fleißig gearbeitet. Weinberge, die in Lagen belegen sind, die für den Weinbau weniger geeignet sind, werden jetzt ausgehauen und durch andere Kulturen ersetzt. Das Holz der Reben ist im großen und ganzen durchweg gesund und gut ausgereift. Nur in den Frostlagen trifft man verschiedentlich schwächer entwickeltes, schwarzes und taubes Holz an. Die Weine sind im großen und ganzen besser als erwartet wurde. Der Handel hat in der letzten Zeit etwas zugenommen. Während für Weine aus den geringeren und mittleren Lagen 30—45 Mk. angelegt worden sind, wurden für Weine der besseren und besten Lagen für die 100 Liter 50—60 Mk. und mehr bezahlt.

Aus Elsaß-Lothringen.

⊙ Aus dem Elsaß, 14. März. Der Stand der Reben und der Weinberge ist im großen und ganzen zufriedenstellend. Die Arbeiten in den Weinbergen sind aufgenommen worden und werden eifrig gefördert. Der Handel hat in der letzten Zeit etwas nachgelassen. Die Preise sind fest. Bezahlt wurden für die 50 Liter 1912er Weine in Weißenburg 16.75—17.50 Mk., in Marlenheim 18—19 Mk., in Winzenheim 20—21 Mk., in Rappoltsweiler 21 bis 27 Mk. und in Gebweiler 30—37 Mk. und für die 100 Liter 1911er 40—60 Mk. angelegt.

Ueber die Lage.

Nachdem die Jungweine den ersten und teilweise auch den zweiten Abstoß erhalten haben, hat sich das Einkaufsgeschäft etwas mehr belebt, aber die erzielten Umsätze bewegen sich nur in mäßigen Grenzen und die Preise konnten sich nur in den wenigsten Fällen verbessern. Die Tendenz des Marktes bleibt deshalb fortgesetzt matt und die in Aussicht stehenden Versteigerungen können natürlich nicht dazu beitragen, die Situation in einem günstigeren Lichte erscheinen zu lassen.

Im Rheingau ruht das Geschäft vollständig. Die Preise sind nominell 900—1100 Mk. das Stück, aber man kann, wenn man ernstlich kaufen will, gute verbesserte Sachen wesentlich billiger einkaufen. Naturweine vom letzten Jahr

sind nur wenig gefragt, und man wird von den Versteigerungen mit Einkäufen von 1912ern Naturweinen des Rheingaus zurückhalten. Die Geschäftsstille wird aus diesem Grunde noch weiter anhalten.

Es wurden in der letzten Zeit für 1912er Weine bezahlt: im Elsaß 375—450 Mk. per 1000 Liter, an der Oberhaardt 400—450 Mk. per 1000 Liter, in Rheinhessen 480—550 Mk. per 1200 Liter, an der Mosel 5—600 Mk. per 1000 Liter. Die 1911er Sachen bleiben gesucht und sind nur noch zu erhöhten Preisen im freihändigen Verkehr zu haben. Die Bestände in 1911ern sind im allgemeinen sehr zusammengegangenen und schon aus diesem Grunde werden die Versteigerungen von 1911er Weinen zweifellos einen guten Erfolg bringen. Die erste Versteigerung von 1911er Weinen in der Rheinpfalz von R. Neumann, Bad Dürkheim, nahm, wie schon in letzter Nummer berichtet, einen guten Verlauf und die Tagen wurden vielfach überschritten, das ist ein gutes Zeichen.

Die Weinberge stehen überall sehr gut. Die letzten Oktoberfröste haben dem Holz, nach übereinstimmenden Berichten, nicht oder nur verhältnismäßig wenig geschadet und die Aussichten für die kommende Kampagne sind bis jetzt befriedigend. Die kalte Temperatur in der zweiten Februarhälfte hat den Austrieb der Reben aufgehalten, denn eine zu frühe Entwicklung des Stockes ist selten von Vorteil. Die Bewegung unter den Weinbergarbeitern hat dahin geführt, daß die Bauelöhne im allgemeinen um 10 bis 15 Prozent in die Höhe gesetzt wurden, damit werden die Produktionskosten im Rheingau wiederum teurer.

Verschiedenes.

* Aus dem Rheingau, 14. März. Ähnlich wie in anderen Orten am Rheine, sollen nun in Geisenheim und in Eltvile in diesem Sommer und Herbst Obstmärkte errichtet werden. Der Rheingauer Verein für Obst-, Wein- und Gartenbau beabsichtigt einen ständigen Rirschenmarkt in Geisenheim und einen ständigen Kernobstmarkt in Eltvile zu gründen.

△ Vom Mittelrhein, 14. März. Aus dem Jahresbericht des „Mittelrheinischen Weinbauvereins“ für das Jahr 1911/12 geht hervor, daß, trotzdem die Winzer in ihren Hoffnungen sehr getäuscht wurden, das Ergebnis des 1912er Herbstes im großen und ganzen doch zufriedenstellend gewesen ist. Der Herbst war, wenn auch nicht hervorragend, so doch befriedigend. Trotz der recht hohen Traubenpreise konnte sich ein lebhaftes Herbstgeschäft entwickeln, sodaß die Winzer an den höheren Preisen das einnahmen, was sie an der durch die Fröste eingebüßten Menge verloren hatten. Im Laufe des letzten Jahres war sowohl der freihändige Handel wie auch die Versteigerungen durchweg zufriedenstellend und ließen nichts zu wünschen übrig. Von den 1912er Weinen konnten die meisten zu guten Preisen abgesetzt werden, sodaß jetzt nur noch kleine Reste dieses Jahrganges in den Kellern der Eigentümer lagern. Die wirtschaftliche Entwicklung der letzten Jahre war eine durchaus zufriedenstellende. Wenn auch die durch die vielen vorhergehenden Missernten geschlagenen Wunden noch nicht vollständig geheilt sind, so kann doch ein erfreulicher Aufschwung verzeichnet werden. Dem Vereine gehören gegenwärtig 660 Mitglieder an. Die Stellung des Mittelrheinischen Weinbauvereins in der Reblausfrage kommt in folgenden Zeitsätzen klar zum Ausdruck: „Der Mittelrheinische Weinbauverein erachtet es als eine dringende Notwendigkeit, daß sowohl er als auch alle Mitglieder die Kgl. Staatsregierung im Kampfe gegen unseren schlimmsten Feind nach besten Kräften unterstützen. Ferner erkennt der Vorstand es als eine Notwendigkeit an, daß an dem jetzigen Verfahren

so lange festgehalten wird, bis ein besseres Verfahren zur Bekämpfung der Reblaus gefunden ist. Andererseits betrachtet es der Vorstand jedoch auch als seine Pflicht, für solche Bestimmungen und Erleichterungen einzutreten, die den hart betroffenen Winzern von Vorteil sind, ohne daß sie anderweitig von Nachteil sind oder die Ausbreitung und Verschleppung der Reblaus begünstigen. Z. B. angemessene Entschädigung, korrektes Abschätzungsverfahren, zeitige Freigabe der früheren Herde, Abschaffung des Anpflanzungsverbots und Anstellung von umfangreichen Versuchen mit Amerikaner-Reben.

△ Zur Bekämpfung der Rebschädlinge Die kgl. Weinbau- und Kellereidirektion in Wiesbaden macht in einem Schreiben an die Landwirtschaftskammer auf ein wenig kostspieliges Verfahren zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms in Weinbergen mit Drahterziehung aufmerksam, welches Erfolg verspricht. Dasselbe besteht darin, daß man im Frühjahr in der Nähe der Tragreben, woraus die Gescheine hervorsprossen und später die Trauben zum Bezug kommen, etwa 6—10 Zentimeter lange, mehrfach zusammengerollte Lumpen, ausgemusterte Getreide- oder Kartoffelsäcke, als Bündel befestigt, in deren innerlich trockenen Falten alle Arten Insekten sich mit Vorliebe verpuppen. Nachdem in den Gescheinen keine Raupen mehr zu finden sind, etwa um Mitte Juli, werden die Bündel von den Reben losgebunden und in heißem Wasser alle Puppen getötet. Nach gründlicher Reinigung und Abtrocknung werden die Lumpen wieder zusammengerollt und an den Draht in unmittelbarer Nähe der Trauben mit Bindfaden oder Draht befestigt. Nach der Traubenlese werden die Bündel wieder abgenommen, mit heißem Wasser behandelt und für das nächste Jahr aufbewahrt. Selbstverständlich kann dieses Verfahren sich nur dort bewähren, wo der Weinstock nur eiserne Pfähle oder Draht zu seiner Stütze hat und die Raupen keinen sonstigen Unterschlupf als unter der Rinde des Rebstocks oder in den aus Lumpen verfertigten Bündeln haben.

Resultate von Weinversteigerungen.

* Koblenz, 9. März. In der gestrigen Weinversteigerung des Herrn Joseph Laur, Weingutsbesitzer in Kochern, gelangten 20 Nummern 1911er und 1912er Jahweine zum Ausgebot. Sämtliche Weine wurden zu guten Preisen zugeschlagen. Es erbrachten: 2 Fuder 1911er Beilsteiner 810 und 820 Mk., 1 Fuder Kocherner 820 Mk., 2 Fuder 1912er Briedeler 560 und 590 Mk., 4 Fuder Zeller 540—640 Mk., 4 Fuder Ernster 540—560 Mk., 3 Fuder Reiser 550—590 Mk. und 4 Fuder Kocherner 580 bis 870 Mk. Der Gesamterlös für 20 Fuder stellte sich auf 12550 Mk. ohne Fässer.

* Bernkastel-Eues, 12. März. Hier begannen gestern die Weinversteigerungen der „Verenigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel“. Zum Ausgebote kamen 86 Fuder 1911er Weine der Mittelmosel. An erster Stelle ließ Herr J. Schwaab-Scheer (Erden) 10 Fuder Erdener versteigern. Der Gesamterlös betrug 20680 Mk. oder für das Fuder im Durchschnitt 2068 Mk. Herr Peter Licht-Bergweiler (Filzen) erzielte für 5 Fuder Filzener durchschnittlich 935 Mk., 2 Fuder Brauneberger 1160 und 1270 Mk., 7 Fuder Wehlener im Durchschnitt 1653 Mk., Gesamterlös 18670 Mk. Herr Alf. Geller (Bernkastel-Eues) erzielte für 19 Fuder Bernkasteler im Durchschnitt 1150 Mk. und für 2 Fuder Graacher 1340 und 1660 Mk. Gesamterlös 24864 Mk. 5 Fuder Bernkasteler der Witwe Anton Ziehl (Bernkastel-Eues) erbrachten durchschnittlich 1342 Mk. 9 Fuder Wehlener des Herrn Ed. Pauth-Kerpen (Wehlen) kamen im Durchschnitt auf 2022 Mk. Die Geschwister Pauth (Wehlen) erlösten danach für 5 Fuder Graacher

Finck Cabinet

Der Preisgekrönte
An Fürstenthöfen gereichte
Aerztlich sehr empfohlene
Viel tausendfach nachbestellte
Deutsche Flaschengär-
Obstschaumwein.



Garantiert französische
Flaschengärung.



Schutz-Mark

Kein mit fremder Kohlensäure moussirend gemachter Apfelwein
Weinähnlicher Charakter, energisches langandauerndes
Mousseux, relativ geringer Alkoholgehalt, daher fast unbegrenzte Bekömmlichkeit, sind Eigenschaften, die bei gleich billigem Preis kein anderer Sekt aufweisen kann.
Hervorragend im Glas. Unerreicht zu Bowlen und Mischungen.
Selbst vom Kenner als Traubensekt getrunken.

Josef Finck & Co., Mainz a. Rh.

Hoflieferanten. Obstschaumweinkellerei. Telefon 4005.

Lieferanten fürstl. Hofhaltungen, K. Theater, Casinos u. erster Kreise der Gesellschaft
Preisgekrönt Gr. internationale Ausstellung Aachen 1912.

Bei Bezug von 24 Flaschen liefern wir an Wiederverkäufer
au Wunsch gratis: ein vielfarbiges Plakat, 2 kleinere Plakate,
50 farbige Reklamekärtchen, 50 ärztliche Gutachten und Anerkennungsschreiben sowie 6 Ausstellflaschen und 2 grosse
Schaufensterreklamestreifen.

durchschnittlich 1936 Mk., für 3 Fuder Wehlener im Durchschnitt 2347 Mk. Herr Landtagsabgeordneter Chr. Veltin (Bernkastel-Eues) erzielte mit 8 Fudern Bernkasteler im Durchschnitt 1492 Mk. Witwe Sanitätsrat Dr. Gain (Neumagen) erlöste für 2 Fuder Neumagener Layenberg 910, 1130 Mk. und 1 Fuder Ehrhoner Randel 2210 Mk. 8 Fuder Riesporter kamen durchschnittlich auf 1388 Mk. Der Gesamterlös war 14360 Mk., für das Fuder im Durchschnitt 1305 Mk. Der Erlös des heutigen Tages beläuft sich auf 132120 Mk.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Bingen a. Rh. Montag, den 17. März, mittags 12 Uhr, im Saale des Binger Bahnhofes, läßt Herr Jul. Espenschied, Weingutsbesitzer in Bingen am Rhein, 60 Halbtüch 1911er naturreine Weißweine nur eigenen Wachstums, aus den besten Lagen Bingers Umgebung, öffentlich versteigern.

* Maikammer. Montag, den 17. März, mittags 12 Uhr, im Gasthause „Zum goldenen Ochsen“, läßt Herr Franz Will, Weingutsbesitzer versteigern: circa 200 Fuder 1912er konsumfertige Weiß- und Rotweine aus den Lagen Maikammer, Alfterweiler, Edenloben, St. Martin, Diefesfeld und Hambach.

* Maikammer. Dienstag, den 18. März 1913, mittags 12 Uhr, in seinem Anwesen zu Maikammer (Rheinpfalz) versteigert Herr A. Spies, Weingutsbesitzer, circa 200 Fuder 1911er und circa 50 Fuder 1912er Weiß- und Rotweine der Ober- und Mittelhaardt, größtenteils naturrein. Tagen per 1000 Liter 450 bis 1200 Mark.

* Bingen. Mittwoch, den 19. März, vormittags 11½ Uhr, im Saale des „Englischen Hofes“ zu Bingen a. Rh., läßt Herr Hauptmann a. D. und Kommerzienrat A. Avenarius Weingutsbesitzer in Gau-Algesheim, Ingelheim, und Odenheim (Rheinhesen), versteigern: 1911er Weißweine 20/1 und 26/2 Stück (naturrein), 1911er Rotweine 46/2 und 4/4 Stück (naturrein) worunter feine Ausleseweine.

* Bingen. (BahnhofsSaal) Mittwoch, den 26. März, vormittags 12 Uhr, läßt Herr Jean Schneider, Weingutsbesitzer in Ebernburg, Altenbamberg, Schloßbödelheim und Siefersheim, wohnhaft zu Siefersheim (Rheinhesen), 29 Nummern 1911er, 3 Nummern 1910er Naturwein, zusammen circa 33½ Stück, worunter eine größere Anzahl hochfeiner Rieslingweine, Auslese und Spätlese aus den allerbesten Lagen obiger Gemartungen versteigern. Tage: 1911er 850—1800 Mk. per Stück, 1910er 800—1200 Mk. per Stück.

* Eltville. Donnerstag, den 27. März 1913, nachmittags 2 Uhr, läßt Frau Jakob Schraub Wwe.,

Wiesbaden-Raenthal, zu Eltvile in der „Burg Graf“ nachstehende in Raenthal lagernde Flaschen- und Faß-Weine versteigern, als: ca. 6.000 Flaschen Original-Raenthaler mit Kreszenz-Angabe der Jahrgänge 1901, 1902, 1904, 1905, 1907, 1908, 1909; 1/2 Stück 1909er Raenthaler Berg Abighell; 1/2 Stück 1911er Eltviller Langenstück; 3/2 1911er Orig. Raenth. Berg (Kresz. Eschbach); 2/2 Stück 1911er Alheimer (Kreszenz Winzerverein); 3/2 Stück 1911er Frauensteiner Rotwein (Hof Armada). Die Naturreinheit der Weine wird verbürgt. Taxen: Flaschenweine Mk. 1.20—6.00 per Flasche. Faßweine: (Weißweine:) 1909er Mk. 6.50 per Halbstück; 1911er Mk. 6.50—2000 per Halbstück; Rotweine: 1907er Mk. 500 per Halbstück; 1911er Mk. 600—800 per Halbstück.

* Mainz. Eine Naturwein-Versteigerung der Großh. Hessischen Weinbau-Domänenverwaltung Mainz findet am Freitag, den 28. März 1913, mittags 12 Uhr im Domänengebäude, Ernst-Ludwigstr. 9, statt. Probenahme daselbst: Mittwoch den 12. März, Mittwoch den 19. März und Mittwoch, den 26. März, je von vormittags 9 Uhr an, sowie an dem Versteigerungstage. Es kommen zur Versteigerung: 52/2 und 6/4 Stück 1910er und 41/2 und 1/4 Stück 1911er Bodenheimer, Nackenheimer, Miersteiner, Oppenheimer, Dienheimer, Ludwigshöher, Binger, Badesheimer, Rempfer und Bensheimer Naturweine, ausschließlich eigenes Wachstum.

* Bad Kreuznach. Montag, den 31. März, vormittags 11 1/2 Uhr, im „Kaisersaal“ Mühlenstraße 51/53 zu Kreuznach, lassen die Herren Laun u. Waeglein 66 ganze und 33 halbe Stück 1911er Nahe-, Rhein- und Rheingauer Naturweine, darunter die ganze Kreszenz der Gräfl. von Plettenberg-Buricelli'schen Gutsverwaltung, Biegenheim, versteigern. Taxen: 700—1300 Mk. per Stück und 700—1850 Mk. per Halbstück.

* Bingen. Mittwoch, den 2. April, mittags 12 Uhr, im Saale des „Englischen Hofes“ läßt Herr Ferdinand Altmann, Weingutsbesitzer, 5/2 Stück 1910er, 20/1, 29/2 und 1/4 Stück 1911er Weißweine aus den hervorragenden Lagen von Bingen, Badesheim und Rempfer versteigern.

* Bingen. Donnerstag, den 3. April, mittags 12 1/2 Uhr, läßt Herr Weingutsbesitzer Jakob Krüger in Bingen a. Rh. im „Englischen Hofe“ daselbst 6 ganze und 25 halbe Stück 1911er Naturweine nur eigenen Wachstums aus den besten Lagen von Münster und den angrenzenden Gemarkungen versteigern.

Vom Büchertisch.

* **Die Herstellung von Schaumwein und Obst-schaumwein.** Von Dr. Herbert Rheinberg. Preis gebunden Mk. 1.50. (Leipzig 1913, Dr. Max Jänecke, Verlagsbuchhandlung).

Das Buch stellt sich zur Aufgabe, dem Leser eine kurze Uebersicht über die Herstellung der Schaumweine und Obst-schaumweine zu vermitteln. Zunächst wird die historische Entwicklung dieser Industrie besprochen und dann die Produktionsgebiete behandelt. Hierauf wird auf die eigentliche Schaumweinbereitung eingegangen, dann das Degorieren und Fertigmachen und ferner das Imprägnierverfahren besprochen. Ein weiterer Abschnitt behandelt die Obst- und Beeren-schaumweine und schließlich werden ziemlich umfangreiche statistische Notizen über Herstellung, Besteuerung und Ausfuhr usw., sowie die für die Schaumweinindustrie in Frage kommenden gesetzlichen Bestimmungen dem Leser zur Kenntnis gebracht.

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamtauflage unserer heutigen Nummer liegt eine Beilage der Firma **Sugo Brogkitter**, Weinvermittlung, Wiesbaden, betr. Weinversteigerungen pro Frühjahr 1913 bei, die wir gestr. Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

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

Wein-Versteigerung.

Dienstag, den 6. Mai, mittags 1 Uhr, bringt die unterzeichnete Verwaltung im „Hotel Reß“ zu Gattenheim:

3 Halbstück 1910er

11 „ 1911er

10 „ 1912er

aus den besten und besseren Lagen von Gattenheim und Erbach zur Versteigerung.

Probetage: 24. April und 2. Mai 1913.

Gattenheim, den 5. März 1913.

Verwaltung des
Freiherrn Carl Raitz von Frenkh.

Vorläufige Anzeige.

Donnerstag, den 8. Mai, mittags 1 Uhr, versteigert der unterzeichnete Verein in seiner „Winzerhalle“ zu Raenthal

ca. 85 Halbstück 1912er Naturweine

aus den besseren und besten Lagen der Raenthaler Gemarkung. Näheres später.

Winzerverein Raenthal G. m. u. S.

Vorläufige Anzeige.

Mittwoch, den 4. Juni 1913 versteigert die Unterzeichnete

ihre gesamte 1912er Weinkreszenz,
ca. 54 Nummern.

Näheres später.

Vereinigung Hallgartener Weingutsbesitzer.

Vorläufige Anzeige.

Donnerstag, den 5. Juni 1913, versteigert die Unterzeichnete

ca. 70 Halbstück naturreine 1912er Weine.

Näheres später.

Der Vorstand der
Hallgartener Winzergenossenschaft m. u. S.

Vorläufige Anzeige.

Die Unterzeichneten versteigern am Freitag, den 6. Juni 1913, in ihrer Kellerei zu Hallgarten

ca. 70 Halbstück 1912er Hallgartener Naturweine.

Näheres später.

Der Vorstand der Vereinigten Weingutsbesitzer
G. G. m. u. S. zu Hallgarten.

Vorläufige Anzeige.

Montag, den 9. Juni 1913, versteigert der Unterzeichnete

12 Halbstück naturreine 1909er und

ca. 40 Halbstück naturreine 1912er Weine.

Näheres später.

Der Vorstand des
Kendorfer Winzer-Vereins G. G. m. u. S.

Vorläufige Anzeige.

Die diesjährige Weinversteigerung der Weingutsbesitzer
Ed. u. J. B. Engelsmann in Kreuznach

und

Frau B. Hessel Wwe. in Kreuznach

finden am

Montag, den 14. April 1913

in Kreuznach, Hotel „Alter Adler“ unmittelbar aufeinander statt.
Es kommen ungefähr 75 Stück 1912er Weissweine
zum Ausgebot.

Wein-Versteigerung

== in Maifammer-Alsterweiler. ==

Am Montag, den 17. März 1913, mittags um 12
Uhr, im Gasthause „Zum goldenen Ochsen“ läßt

Herr Franz Will, Weingutsbesitzer
versteigern:

ca. 200 Fuder 1912er konsumfertige

Weiß- und Rot-Weine

aus den Lagen Maifammer, Alsterweiler, Edenkoben, St. Martin
Diedesfeld und Hambach.

Probetage am 3. u. 4. März, sowie am Versteigerungstage.

Justizrat Oskar Stett, fgl. Notar.

Naturwein-Versteigerung

wegen Aufgabe der Kellerei.

Donnerstag, den 27. März 1913, nachmit-
tags 2 Uhr, läßt Frau Jakob Schraub Wwe.,
Wiesbaden-Rauenthal, zu

ELTVILLE in der „Burg Crass“

nachstehende in Rauenthal lagernde Flaschen- und Fass-
Weine versteigern, als:

ca. 6.000 Flaschen Original-Rauenthaler mit Kres-
zenz-Angabe der Jahrgänge 1901, 1902, 1904,
1905, 1907, 1908, 1909;

- 1 2 Stück 1909er Rauenthaler Berg Abighell;
- 1 2 „ 1911er Eltviller Langenstück;
- 3 2 „ 1911er Orig. Rauenth. Berg (Kresz. Eschbach)
- 2 2 „ 1911er Alsheimer (Kreszenz Winzerverein);
- 3 2 „ 1911er Frauensteiner Rotwein (Hof Armada).

Die Naturreinheit der Weine wird verbürgt.

Probetage am 5. u. 13. März in der „Burg Crass“ zu
Eltville, sowie am Versteigerungstage vor u. während ders.

Wein-Versteigerung

in Vorch am Rhein.

Freitag, den 18. April ex., vormittags 11 1/2 Uhr,
läßt Herr

Fabrikdirektor Philipp Ketzer,

Weingutsbesitzer in Vorch a. Rh.,

nachverzeichnete selbstgezogene und selbstgefertigte Naturweine
als:

- 2 Stück u. 1/2 Stück 1909er u. 1910er Lorcher u. Bodenthaler,
 - 2 Stück und 1/2 Stück 1911er Oberdiebacher Riesling,
 - 2 Stück 1911er Oberdiebacher Schlossberg und
 - 11 Stück und 9/2 Stück 1911er Lorcher und Bodenthaler
- im Saale des „Neusteiner Hofes“ öffentlich versteigern.

Probenahme: In der Kellerei des Versteigerers für die
Herren Kommissionäre am 1. März; allgemeine am 15. März,
am 12. April und am 18. April im Versteigerungslokal.

ETIKETTEN für WEIN,
LIKÖR,
SEKT,
KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.
Conkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.
Lagerbestand
ca.
60 Millionen
Stück.

JLLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

Jakob Burg

Spedition — Rheinschiffahrt — Agenturen

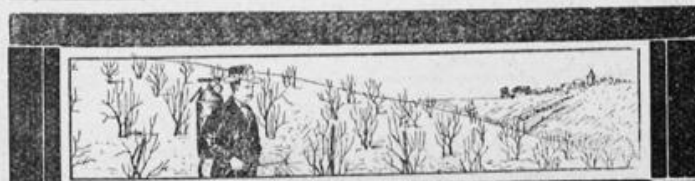
Eltville am Rhein

Telegr.-Adr.: Spediteur Burg. Telefon No. 12.

Spezialität:

== Weintransporte ==

nach allen Plätzen der Welt. Besorgung aller Dekla-
rations-, Konsulats- und Verzollungsangelegenheiten für
den Export und Import. Zuverlässige, sachgemässe und
Prompteste Bedienung. Offerten und Frachtübernahmen
gerne bereitwilligt auf Anfrage.



Bestellen Sie sofort

zum Kampfe gegen die

Rebschildlaus

und andere tierische Rebschädlinge
das seit 8 Jahren bewährte und beliebte,
höchst konzentrierte

Schachts Obstbaumkarbolineum

Sicherste Wirkung. Hauptanwendungszeit: März, Anfang April.
Frankopreise: 5 20 5 kg. in Fäss. v. ca. 125—300 kg p. 100 kg
br. inkl. Packg. 3.50 9.50 21.— M. 35.— Mk. exkl. Fass.

Ausführ. Gebrauchsanweisungen Nr. 168. Zeug-
nisse u. Gutachten usw. gratis auch über Schachts
Schwefel-Kalkbrühe und andere bewährte Pflanz-
enschutzmittel.

F. Schacht, Chemische Fabrik, Braunschweig
Gegründet 1854.

Weinversteigerung in Bingen am Rhein.

Dienstag, den 1. April 1915, mittags 12 $\frac{1}{2}$ Uhr,
läßt Herr

Seligmann Simon
in Bingen am Rhein

im oberen Saale des „Binger Bahnhofes“ nachverzeichnete
Weine versteigern:

4/1 u. 5/2 Stück 1908r	Weißweine
15/1 u. 12/2 „ 1909r	von Münster, Norheim, Schloss-
22/1 u. 5/2 „ 1910r	Böckelheim, Oppenheim, Nier-
19/1 u. 9/2 „ 1911r	stein, Kempten, Büdesheim, Bingen, Hochheim, Johannis- berg, Winkel, Rüdesheim etc. worunter Naturweine;

Ferner:

6/2 Stück 1910er } Rotweine, Frühburgunder von
7/2 „ 1911er } Büdesheim und Ingelheim;

und **2/4 Stück 1911er Ahmannshäuser Rotwein.**

Allgemeine Probetage vom 25. März an in den
Kellereien des Versteigerers, Mainzerstraße 60/62.

Lützel-Guano

ist ein gut löslicher, sehr wirksamer
organischer Kunstdünger für

Garten-, Feld- u. Weinbau.

Der Gehalt an Nährstoffen ist garantiert.

Der Waggonpreis

Mk. 2.50 per Zentner franco.

Näheres

durch den Generalvertreter der Fabrik

Jakob Machemer I.,

Weingutsbesitzer,

Sprendlingen in Rheinhessen.

TELEPHON 1985.

TELEPHON 1985.

Seb. Regner

Karthäuserstrasse 16 Mainz nahe Augustinerstrasse

Künstliche Zähne

in Gold, Platina und Kautschuk nach neuesten
Erfahrungen.

Ziehen, Reinigen und Füllen der Zähne.

Für auswärtige Patienten künstliche Zähne
von morgens bis abends.

• • **Sämtliche Drucksachen** • •

liefert prompt und billigt

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

Naturwein-Versteigerung in Bingen am Rhein.

Donnerstag, den 17. April 1913, nachmittags
12 $\frac{1}{2}$ Uhr, lasse ich im oberen Saale des „Binger
Bahnhofs“ nachverzeichnete Weine versteigern:

4/1 u. 18/2 St. 1912er } Natur-
5/1 u. 17/2 St. 1911er } Weißweine

worunter feine Riesling-Auslesen aus meinen Wein-
bergen im Schwäherchen, Mainzerweg, Kempterberg,
Eifel u. Scharlachberg; sowie

**2 halbe Stück 1911er Natur-Rotwein,
Büdesheimer Burgunder.**

Probenahme in meiner Kellerei Mainzerstraße 42,
gegenüber dem Kaiserlichen Postamt, für die Herren
Kommissionäre am 18., 19. und 20. März.

Allgemeine Probenahme vom 7. bis 17. April.

Carl Erne Wwe.,
Weingutsbesitzerin.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Holz-Handlung empfiehlt Kyanisleranstalt
Weinbergspfähle u. Stücker

kyanisiert nach staatlicher Vorschrift unter Kontrolle des
chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Worms.

— Ausserordentlich haltbar. —

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und
hervorragender Privatgüter.

Pet. Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft,
Foreh im Rheingau.

Katalog
gratis! Direkt an Privat

In Chevreaux-Boxleder Schnür-
und Knopfstiefel mit und ohne
Lacktappe für
Damen u. Herren Paar Mk. 5.50
Luxusaussführung „ „ 7.50

Paarweise Nachnahme.

— Umtausch gestattet. —

Deutsche Schuhzentrale
Birmasens.

Großer Keller

ca. 36 Stück haltend, mit
guter Anfahrt, direkt am
Bahnhof Eltville gelegen, so-
fort zu vermieten.

B. Fabisz, Eltville.

Nebenbinddegarn

mit verzinktem Draht und Papier
umwickelt, auf Spulen zum An-
hängen sehr praktisch.

Ferner

Gertweiden
und

fertiges Heftstroh

liefert jedes Quantum sehr billig

Heinrich Blaser
Gattenheim i. Rheingau.

Weinkisten

mit Band-Rundeisenverschluss
ges. gesch. Das Beste u. Billigste
im Handel. — Einmal versucht,
führt zum ständ. Gebrauch. —
Firmenbrand gratis.

Man verlange Preiskourant,
evtl. Besuch und Muster.

Joh. Erlemann, Kistenfabrik,
Coblenz-Lützel.
Gegründet 1864.

U mständehalber ver-
kaufe ich eine com-
plette hydraulische
Obst- und Weinpresse,
neu, noch nicht gebraucht,
erstklassig. Fabrikat. Kurz-
entschlossene Reflektanten
wollen ihre Adresse unter
Nr. F. M. 3497 an
die Exped. d. Btg. richten.

Naturweinversteigerung in Bingen a. Rh.

Am Montag, den 17. März 1913, mittags 12 Uhr, im Saale des Binger Bahnhofes, lässt Herr

Julius Espenschied

Weingutsbesitzer in Bingen am Rhein

60 halbe Stück 1911er naturreine Weissweine

nur eigenen Wachstums, aus den besten Lagen Bingen und Umgebung, öffentlich versteigern.

Probetage für die Herren Weinkommissionäre am 25. und 26. Februar. — Allgemeine Probetage am 27. Februar, 11.—15. März und am Versteigerungstage.

35 000 Hektoliter Deutscher Naturweine

bringt der

Verband Deutscher Naturwein-Versteigerer

in diesem Frühjahr in folgender Verteilung auf den Markt:

- 1.—25. April zu Trier. Trierer Verein von Weingutsbesitzern der Mosel, Saar u. Ruwer, E. V., Trier: 1650 Fuder 1911er Mosel-, Saar- und Ruwerweine;
- 8.—11. April zu Mainz. Vereinigung Rheinheffischer Naturwein-Versteigerer, Mainz: 266 Halbstück 1911er, 1910er, 1909er, 1908er, 1907er rheinheffische Weine;
- 24.—26. April zu Kreuznach. Verein der Naturwein-Versteigerer an der Nahe, Kreuznach: 232 Halbstück 1912er, 1911er, 1910er Naheweine;
28. April bis 10. Mai zu Renstadt a. d. G., Deidesheim, Wachenheim und Bad Dürkheim. Verein der Naturwein-Versteigerer der Rheinpfalz, Deidesheim: 1410 Halbstück 1912er, 1911er, 1910er rheinpfälzische Weine;
- 2., 3. Mai, 13. Mai bis 3. Juni in verschiedenen Orten des Rheingaus. Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer, E. V., Geisenheim: 1300 Halbstück 1912er, 1911er, 1910er, 1909er, 1908er Rheingauer Weine.

Näheres durch die Einzelvereine.

Trier, Januar 1913.

Der Vorsitzende:

v. Bruchhausen, Oberbürgermeister.



Aug. Bach, Bingerbrück a. Rh.
Käufer und Weinkommissionär.

Beforgt günstig den Einkauf von 1911er und 1912er weiß, rot, Rhein- und Naheweinen direkt vom Winzer.

Proben und Preis franco zu Diensten.

Für Filtrier- und Wasch-Apparate
empfehle meine extra starken

Drahtgewebe in Messing und Kupfer

Aufspannen d. Gewebe a. Apparate w. gewissenhaft ausgeführt.

Drahtbürsten.

Fertige Sieb-Durchwürfe, Drahtseile u. Drahtgeflechte aller Art.

Konkurrenzgeflecht, 50 mal 1 m, von 8 Mk. an.

Gg. Müller, Inh. C. Berger, Neustadt a. Hdt.

Sieb- und Gitterfabrikation — Telephon 665.

Wein-Versteigerung.

Dienstag, den 18. März 1913, mittags 12 Uhr, in seinem Anwesen zu **Maikammer** (Rheinpfalz) versteigert:

A. Spies, Weingutsbesitzer

ca. 200 Fuder 1911er | Weiss- u. Rotweine der
ca. 50 Fuder 1912er | Ober- und Mittelhaardt,

größtenteils naturrein. Taxen per 1000 Liter 450—1200 Mk.

Probe-Tage am 1. und 3. März. Von da ab Probenabgabe an Steiglustige.



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

Grösste eigene Weingüter
in Rüdesheim, Johannisberg
:: und Assmannshausen ::

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste
Engrospreise.

Drucksachen!

Couverts	von Mk. 2.90 an	
Briefbogen	„ „ 6.00 „	per 1000 Stück
Mitteilungen	„ „ 4.50 „	
Postkarten	„ „ 3.50 „	
Rechnungen	„ „ 4.50 „	
Paket-Adressen	„ 3.00 „	
Begleit-Adressen	„ 3.50 „	

Saubere Ausführung. Lieferung sofort, unter Nachnahme.

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“,
Oestrich a. Rhein.

Sommeracher Winzerverein e. G. m. u. H.

Sommerach a. Main,

renommiertester Weinort Frankens,

empfiehlt dem Weinhandel zum Engrosbezug seine

vorzüglichen naturreinen WEINE

aus den guten und besten Lagen hiesiger Gemarkung
und zwar:

ca. 500 Hektoliter 1912er,

ca. 700 „ 1911er und

ca. 100 „ 1904er u. 1905er.

Offerten und Proben stehen zu Diensten.

Der Vorstand: Wolfahrt.

**Kreuznacher Spezialhaus für
Kellereiartikel, Kellereimaschinen u. -Utensilien.**

Emil Stern, Kreuznach (Rheinland).

Vertreter überall gesucht.

SEITZ-WERKE

Theo & Geo Seitz
Kreuznach (Rheinland).

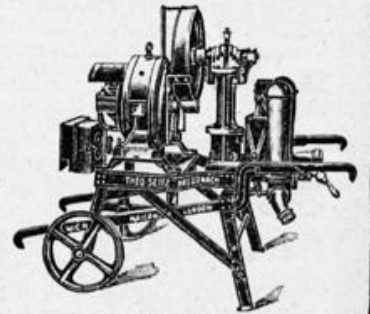
Vollkommenste
Kellerpumpen

59

nur höchste Auszeichnungen.



„Handpumpe Aetna“, D. R. P.



Elektro-Nava.

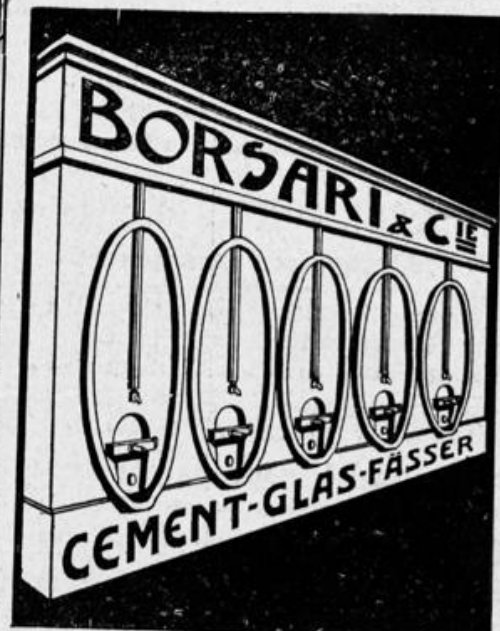
Persönliche Einkäufe in Oporto.

Wir offerieren unter
unseren üblichen Bedingungen sowie 3% Kassa-Skonto:



Für Abschlüsse von 5 Pipen an Extra-Rabatt.
Verladung ah Oporto ohne Berechnung der Analyse u. Zertifikate.

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



ZOLLIKON

ZÜRICH

(Schweiz).

Zur Aufbe-
wahrung von
Wein und
Spirituosen.

Technische Be-
suche, Preislisten
und illustrierter
Katalog kosten-
los.

ungefähr 3500000 Hektoliter im Betrieb.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.