



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. 6658a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **M. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einlieferung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



Inserate die 4-gespaltene Beizeile **25 Pfg.** Reklam. **50 Pfg.** Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 20 Mt. **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 13.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 30. März 1913.

11. Jahrg.

Ueber neuere Forschungen auf dem Gebiete der Düngemittel

wird aus Kreisen der chemischen Industrie geschrieben:

Die in der Neuzeit gemachten Forschungen mit bisher unbekannten wissenschaftlichen Hilfsmitteln deckten Erscheinungen in dem Ernährungs- und Assimilationsprozesse der Pflanzen auf, welche früher unerklärbar waren und bei welchen die Wissenschaft wie vor einem Geheimnis stillstand. Und so ist heute die alte Theorie betr. der Pflanzenernährung, da zu einfach, nicht mehr vollständig, nachdem man den Wert von Substanzen erkannt hatte, die man bis gestern als unnütz ansah. So ist es auch mit dem Kampfe gegen die Pflanzenkrankheiten, besonders gegen diejenigen organischer Natur, die Bakterien. Man bekämpft nicht mehr den Feind direkt, sondern indirekt, indem man ihm das Feld streitig macht, ihm möglichst ungünstige Lebensbedingungen schafft. Unter diesen Bakterien spielen die im Boden lebenden eine außerordentlich wichtige Rolle. Es wird sich also hier darum handeln, den Boden zu sterilisieren, dort die von den Pflanzen ausgeschiedenen Gifte, den Hauptnährboden der schädlichen Bakterienflora, zu vernichten und dieser dadurch die Lebensmöglichkeit zu nehmen. Spielt derselbe Prozeß sich nicht im menschlichen Körper ab? Was ist die Auto-Intoxikation, die Selbstvergiftung, anders als die Folge des Ueberhandnehmens einer sich nach und nach durch verkehrte Ernährung entwickelnden schädlichen Bakterienflora, die zu beseitigen die Aufgabe des Arztes ist?

Allgemein bekannt sind die Erfahrungen, die man mit Schwefelkohlenstoff bei der Bekämpfung der Reblaus gemacht hat. Die damit behandelten Weinberge zeigten nach der Imprägnierung ganz überraschend reiche Erträge. Schon vor 50 Jahren hatte man beobachtet, daß das Wachstum der geschwefelten Weinstöcke üppiger war, daß das Reifen der Trauben in ganz bemerkenswerter Weise begünstigt wurde.

Erst lange danach verwandte man diese Erfahrungen zu Versuchen bei andern Pflanzen. Diese weiteren Versuche mit Schwefeldüngung, wie sie beispielsweise in den letzten Jahren in der Obst- und Weinbauschule in Altheim, in Kreuznach (Landwirtschaftslehrer Ad. Verhard), ferner von Dr. Heinze von der agrilkulturbotanischen Versuchsstation in Halle, gemacht wurden, bewiesen in einwandfreier Weise, in welchem hohem Grade der Schwefel wachstumsfördernd einwirkt und naturgemäß den Ertrag steigert. Die Gesamtwirkung des Schwefels, der natürlich in assimilierbarer Form angewandt werden muß, läßt sich dahin präzisieren, daß er die Bakterienflora des Bodens umbildet, wodurch die Entwicklung gewisser Organismen gehemmt wird, und daß er hauptsächlich die Tätigkeit der Ammoniak erzeugenden Mikroben außerordentlich unterstützt. Man hat u. a. eine Verdoppelung der produzierten Quantität Ammoniak innerhalb 10 Tagen feststellen können.

Wesentlich unterstützt wird die Wirkung des Schwefels durch dem Boden zugeführtes Eisenoxid, das einen besonderen Einfluß auf die Blattbildung und die Lebensdauer der Blätter ausübt. Es verbindet sich mit Schwefel teilweise zu Eisensulfat, dessen bakterizide Wirkung allgemein bekannt ist.

Mit der Sterilisierung des Bodens und der Umbildung der Bakterienflora allein ist es aber nicht getan. Es ist dies nur der erste Schritt zu einer rationalen Bodenpflege. Eine weitere Hauptaufgabe besteht darin, der Pflanze die ihr zugeführten Nährstoffe in eine leicht assimilierbare Form zu bringen. Gewiß, die Natur besorgt das schon von selbst. Können wir ihr aber diese Aufgabe nicht erleichtern, mit anderen Worten die Umbildungsprozesse nicht beschleunigen? Dies ist der Zweck, der in der Neuzeit in allen Fachschriften des In- und Auslandes so viel genannten „katalytischen“ Düngemittel. Katalytisch heißt „zerlegend, auflösend“. Hieraus allein ergibt sich schon, daß diese katalytischen Düngemittel die bisher angewandten Düngemittel nicht etwa verdrängen sollen, sondern daß sie dazu bestimmt

sind, diese rationeller und in beschleunigtem Maße auszunutzen. Sie sind ein Zusatz. Als solche Mittel hat die Wissenschaft vor allem das Calcium- und Magnesiumoxid erkannt. Ersteres verbessert vor allem die Zusammensetzung des Bodens, es beschleunigt den Zerfall der Silikate und des Tonen, und führt auf diese Weise der Pflanze lösliche Kieselsäure und Kali zu. Es resorbiert ferner die Bodensäuren und bildet humusfaures Calcium, jenen wichtigen Nahrungsstoff der Pflanze. Magnesiumoxid befördert seinerseits ungemein wirksam die Salpeterbildung.

Schließlich müssen wir bei diesen Substanzen noch das Mangan erwähnen. Schon längst hatte man beobachtet, daß Mangan das Keimen der Pflanzen beschleunigt, daß es die Erträge z. B. der Reisernte, der Rüben- und der Stroh- und der Körnerernte um 17 Proz. und der Stroh- und der Körnerernte um 26 Proz. zur Folge hatte. Mangan ist Mangansuper-oxid. Es ruft infolge seines hohen Sauerstoffgehaltes, den es fortwährend abgibt und wieder aus der Luft erneuert, eine unaufhörliche Oxydation hervor. Dadurch bildet es die organischen Materien um und führt der Pflanze unaufhörlich Nahrung zu und hierin liegt die Bedeutung dieses katalytischen Düngemittels.

Es liegt auf der Hand, daß die Industrie sich die Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschungen und praktischen Versuche zu Nutze macht, um dem praktischen Landwirt die geeignete Form dieser katalytischen Düngemittel, also eine Kombination nach wissenschaftlich festgestellten Grundsätzen, zu bieten, deren Anwendung zweifellos ganz neue Ausblicke für unsere Bodenbearbeitung bietet und von außerordentlicher Bedeutung für unsere Land- und Volkswirtschaft werden muß.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 27. März. Der März scheint seinen günstigen Wetterstand nun bis zum Ende zu behaupten. Er war bis jetzt ein Frühjahrsmonat, fast ohne Gleichen. Nebst den Märzstürmen brachte er viele sonnige Tage, viel Märzstaub und gerade Regen genug, um die erwachte Vegetation kräftig anzuregen. Das Pflanzenleben ist gegen normale Jahre um 14 Tage voraus. Die Aprikosen kommen im März noch zum Verblühen, was im Jahre 1884 zum letztenmale der Fall war. Damals folgte dem zeitigen Frühjahr ein fruchtbarer Sommer und ein reicher Herbst; somit kann uns der schöne März schon etwas Hoffnung erwecken. An den Reben wird das Wachstum ebenfalls fühlbar. In recht waren Lagen schwellen die Knospen und am geschützten Spalier lugt schüchtern das erste Grün aus der Wolle. Die Weinbergsarbeiten gehen ununterbrochen vorwärts und sind weit gefördert. Nun haben die Weinberge mit den neu errichteten Pfählen und fruchtgespannten Drähten ein nettes Aussehen. Der vom Frost mürbe gewordene Boden gestattet eine gute Bearbeitung; es ist sogar möglich, für den Frühjahrsbau den Pflug zu benutzen. Jetzt werden in der Hauptsache die Fruchtreben gebogen und gegertet. Es wird vielfach das Papier-Bindgarn dazu verwendet. Daselbe ist ein guter Ersatz für die Weiden, welche während der letzten Jahre um vieles teurer geworden sind. Zur Zeit werden auch die Einleger gemacht und die Korbreben abgelegt. Letztere werden besonders zum Nachpflanzen der Lücken in den älteren Weinbergen verwendet; nur ist beim Verpflanzen derselben genau auf die polizeilichen Vorschriften zu achten, da ein Verstoß gegen dieselben besonders scharf geahndet wird. — Die wirtschaftliche Depression lastet noch immer schwer

auf dem Weinverkaufsgeschäft. Mag auch der Zwölfer nicht recht ziehen, so ist derselbe doch immer noch besser als sein Ruf. Wohl sind manche saure Fässer darunter, aber im allgemeinen hat er sich doch gut ausgebaut und wenn erst die eigentlichen Proben zu den Versteigerungen beginnen, wird auch manches Vorurteil gegen den Zwölfer schwinden und er wird doch noch seine Liebhaber finden. Die ersten Versteigerungen haben in der Nachbarschaft stattgefunden. Wenn die Ergebnisse auch nicht gerade glänzend sind, so konnten dieselben in Anbetracht der sonst so trüben Geschäftslage doch befriedigen. Jedenfalls können dieselben noch etwas Hoffnung erwecken.

✂ Aus dem mittleren Rheingau, 28. März. Mit dem Stand der Weinberge vermag man recht zufrieden zu sein, denn das Rebholz erweist sich als gesund und kräftig genug, um gute Aussichten für die fernere Entwicklung zu geben. Es wurde denn auch im Laufe des Winters recht viel Rebennuland geschaffen und fast in jeder Gemarkung des Rheingaus wurde eifrig gerodet. Die Weine des vergangenen Jahres haben eine gute Entwicklung genommen und zeigen sich als aussichtsreiche Gewächse. Den erheblichen Säuregehalt haben die Weine zu einem ziemlich Teile verloren. Stellenweise wurden in der letzten Zeit nach langen Vorverhandlungen Verkäufe abgeschlossen, in erster Linie allerdings in 1911er Weinen, die noch immer am liebsten genommen werden. Die Keller der Winzer bergen auch kaum noch viel 1911er; höchstens haben die größeren Besitzer davon noch einige Bestände. Was noch lagert, dürfte zum größten Teile bei den Versteigerungen dieses Frühjahres zum Vorschein kommen und glatt in anderen Besitz übergehen. Bei einigen in der letzten Zeit abgeschlossenen Verkäufen sollen für das Stück 1911er bis 2500 Mk. angelegt worden sein. In 1912er Weinen zeigte sich keine so große Nachfrage, auch kam bei den hohen Preisen, die von den Besitzern verlangt werden, kaum ein Abschluß zustande. Bezüglich dieses Jahres muß man zunächst die Versteigerungen abwarten.

+ Aus dem Rheingau, 26. März. Der aus 48 Mitgliedern bestehende Winzerverein in Frauenstein hat im letzten Geschäftsjahr einen Ueberschuß von 887,76 Mk. erzielt. Die Aktiven und Passiven stellten sich auf 10 741,94 Mk. — Der aus 74 Mitglieder bestehende Riedlicher Winzerverein schloß das letzte Geschäftsjahr in Einnahmen und Ausgaben mit 46 113,46 Mk. ab. Die Schulden in laufender Rechnung betragen 95 959,97 Mk., das Traubengeldkonto 26 129,30 Mk. und die gesamten Schulden stellen sich auf 98 436,20 Mk. Die Immobilien und Mobilien sowie das Inventar des Vereins sind mit 33 100 Mk. in Rechnung gesetzt.

Aus Rheinhessen.

✂ Aus Rheinhessen, 28. März. Seit einigen Tagen sind die Weinversteigerungen im Gange, die denn auch einen recht guten Verlauf mit günstigen Ergebnissen bis jetzt aufwiesen. In der Hauptsache gelangten allerdings 1911er Weine zum Ausbrot und von diesen Weinen weiß man, daß sie hohe Preise zu erzielen pflegen, einerseits wegen ihrer hervorragenden Güte, andererseits weil der 1912er erheblich hinter diesem Jahrgang zurückgeblieben ist. Auf der Grundlage eines mittleren Jahrganges hat sich der 1912er im übrigen gar nicht schlecht entwickelt. Nach den Abfällen, denen dieser Jahrgang bis jetzt unterzogen wurde, zeigte es sich in der Regel, daß der hohe Säuregehalt abgenommen hatte und ein weiterer Rückgang der Säure dürfte nicht ausgeschlossen sein. Vielleicht wären die Weine in verschiedenen Lagen und Gemarkungen auch noch anders ausgefallen, wenn man sich zu einer Verbesserung hätte entschließen können. Jetzt allerdings ist es dazu zu spät. Im allgemeinen kann man auch mit dem 1912er ganz gut zu-

recht kommen. Bei den verschiedenen in der letzten Zeit abgeschlossenen Verkäufen wurden für das Stück 500—850 Mk. angelegt. Die Umsätze der letzten zehn Tage bezifferten sich immerhin auf etwa 100 000 Mk.

Vom Rhein.

△ Bacharach, 27. März. Die Gegend des Mittelrheins ist diejenige, die in der Regel einen äußerst reintonigen Wein hervorbringt. Es liegt dies an dem vorzugsweise gepflegten Anbau von Rieslingreben, die ja stets einen reintonigen und rassigen Wein hervorzubringen pflegen. In Jahren mit wenig Sonne ist freilich leicht zu befürchten, daß die geernteten Gewächse eine stärkere Säure als gewöhnlich aufweisen, daß sie hart sind und lange hart bleiben. Immerhin wird aus solchen Weinen in der Regel etwas. Denn die Reintonigkeit, wie auch die Klasse, gewährleisten dies. Der 1912er hat nun bis jetzt noch eine ziemliche Säure gezeigt, wenn auch nicht zu verkennen ist, daß diese im Rückgang begriffen scheint. Die Nachfrage nach 1912er war in der letzten Zeit übrigens ziemlich belebt und bei verschiedenen Abschlüssen wurden in der Gegend bis zu 750 Mark für das Fuder angelegt. Auch nach 1911ern wurde gefragt. Für das Fuder 1911er wurden bis 1200 Mk. bezahlt.

Von der Nahe.

⊕ Bingerbrück, 28. März. Bei einem guten Stand der Rebstöcke sind die Aussichten für die künftige Entwicklung recht günstig. In dem verfloffenen Winter ist von den Winzern in den Weinbergen viel getan worden und abgesehen von der Winterschädlingsbekämpfung, die in den Nahegemarkungen gern und ohne Widerwillen angefertigt wurde, sind auch fast in allen Gemarkungen der Nahe und den Seitentälern Neuanlagen geschaffen worden. Geschäftlich war die Lage nicht so erfreulich. 1911er sind in den Kellern kaum noch, eigentlich gar nicht mehr, vorhanden und bei 1912ern kommen Abschlüsse nur schwer zustande, da die Nachfrage wegen der immerhin hohen Preise ziemlich zu wünschen übrig läßt. Infolgedessen sind übrigens die Preise auch schon heruntergegangen. Für das Stück 1912er wurden in der letzten Zeit bis zu 750 Mark angelegt, doch ist nicht ausgeschlossen, daß auch noch höhere Preise bezahlt werden und bezahlt wurden. Für das Stück 1911er wurden bei einigen wenigen Abschlüssen im Gebiete der mittleren Nahe zwischen 1000 und 1500 Mk. angelegt.

⊙ Kreuznach, 28. März. In den Bürgermeistereien Kreuznach, Langenlonsheim, Monzingen, Bad Münster a. Stein, Rüdesheim, Sobornheim, Stromberg, Walldarlesheim, Waldböckelheim, Wallhausen, Windesheim und Winterburg, die sämtlich zum Kreise Kreuznach gehören, betrug im letzten Herbst die Weinernte insgesamt 53 400 Hektoliter. Der Menge nach steht an erster Stelle die Bürgermeisterei Kreuznach mit 11 500 Hektoliter, dann folgt Langenlonsheim mit 11 000 Hektoliter. An vorletzter Stelle steht die Bürgermeisterei Bad Münster a. St. mit 184 Hektoliter und an letzter Winterburg mit 140 Hektoliter.

Von der Mosel und Saar.

+ Von der Mosel und Saar, 28. März. Das freihändige Weingeschäft ließ sowohl an der Mosel als auch an der Saar im allgemeinen ziemlich zu wünschen übrig. Besonders 1912er Weine sind gar nicht so begehrt gewesen, wie man dies annehmen sollte. In den letzten Tagen ist es etwas besser geworden mit den Abschlüssen und stellenweise kamen Verkäufe zustande. Immerhin herrscht wenig Neigung, Geschäfte zum Abschluß zu bringen. 1911er Weine lagern kaum noch, höchstens in geringen Mengen und die Zahl der Verkäufe von solchen Weinen ist denn auch kaum nennenswert. In der nächsten Zeit dürfte wenigstens ein

belebteres Geschäft in 1912er Weinen zu erwarten sein. An der Saar war das Geschäft überhaupt lebhafter und Verkäufe kamen dort eher zustande. Für das Fuder 1912er wurden in der letzten Zeit bezahlt in Briedel 500—600 Mark, in Zell 500—640 Mk., in Klüfferath 640—740 Mark, in Noll 720—750 Mk., in Neef bis 600 Mk., in Köchem 600—900 Mk., in Burgen 570—650 Mk., in Zell bis 600 Mk., in Traben-Trarbach bis 600 Mk. und mehr, an der oberen Mosel bis 430 Mk. Das Fuder 1911er kostete an der Mosel 800—1300 Mk., an der Saar 1100—1400 Mark. Die Weinberge stehen recht günstig, denn die Arbeiten vermochte man bei der günstigen Witterung, die während des Winters und auch bis jetzt im Frühjahr herrschte, sehr gut zu fördern. Auch Neuanlagen sind gemacht worden, im übrigen wurden die Weinberge allenthalben ausgebessert und in Stand gesetzt.

Aus der Rheinpfalz.

△ Aus der Rheinpfalz, 28. März. Die Reben und Weinberge weisen gegenwärtig einen günstigen Stand auf. Die Arbeiten konnten bis jetzt flott gefördert werden und auch der Schnitt der Reben blieb nicht zurück. Die Winterbekämpfung des Heu- und Sauerwurms ist insofern günstig gediehen, als eine Menge Puppen dieses Schädlings vernichtet werden konnten. Geschäftlich herrschte im allgemeinen Leben. Fast in allen Gebieten und Gemeinden sind größere Verkäufe abgeschlossen worden. Im unteren Gebirge wurden für das Fuder 1912er Weißwein 480—540 Mk., 1912er Rotwein 440—480 Mk., für das Fuder 1911er Weißwein 700—850 Mk., 1911er Rotwein 520—550 Mk., im mittleren Gebirge für das Fuder 1912er Weißwein 600 bis 800 Mk., Rotwein 460—500 Mk., 1911er Weißwein bis 1500 Mk., Rotwein bis 700 Mk., im oberen Gebirge für das Fuder 1912er Weißwein bis 500 Mk., 1911er bis 800 Mk. erlöst.

Ausland.

Frankreich.

* Ueber die Lage des Bordeaux-Marktes berichtet die Firma Ferd. Deiters Reuour u. Cie. aus Bordeaux: Die Versteifung des Geldmarktes infolge der unsicheren politischen Lage hat auch auf unseren Weinmarkt einen hemmenden Einfluß ausgeübt. Der verlangsamte Rückfluß großer Außenstände verhinderte eine möglicherweise bedeutende Kampagne des hiesigen Großhandels in 1912er Weinen, obwohl die Qualität der neuen Weine im allgemeinen günstig beurteilt wird. Der französische Weinhandel machte gleich nach der Lese in der Gironde für den enormen Inlandkonsum von fast 50 000 000 Hektolitern zu noch höheren Preisen als wie in 1911 starke Einkäufe in geringen Weinen, um sich für die teilweise sehr mangelhaften Erträge in den südfranzösischen Departements und in Algier zu decken. Die Winzer stellten daher hohe Ansprüche, von denen sie auch heute noch ungern abgehen. Die besseren Lagen der 1911er befriedigen in ihrer Entwicklung, wie wir von Anfang an befürchtet hatten, recht wenig; wir können die feinen 1911er als große Zukunftswine nicht ansehen, die mittleren und kleineren Gewächse mögen für Abnehmer dunkelfarbiger, voller Weine gut verwendbar sein. Die mangelhaften 1910er kommen für den Export nach Deutschland überhaupt nicht in Frage. — Die 1909er befriedigen in ihrer Entwicklung ungemein, sie sind flüchtig, lieblich und glatt und daher zum Einkauf sehr zu empfehlen; leider gehen die Vorräte sehr auf die Reize.

Verschiedenes.

* Nierstein, 26. März. Die Zusammenlegung der Lagenamen wird in kurzem den Provinzialausschuß der Provinz Rheinhessen beschäftigen. Bekanntlich hat der

hiesige Gemeinderat beschlossen, eine Reihe verschiedener kleiner Weinbergslagen zu gemeinschaftlicher Lagenbenennung zusammenzufassen. Auf erhobenen Widerspruch hob der Kreisausschuß diesen Beschluß auf. Die hiesige Gemeinde hat nun gegen dieses Urteil Rekurs e hoben.

* Sehr wichtig für Winzer. Nach § 11 des Weingefetzes ist es erlaubt, Haustrunk herzustellen und zwar aus Traubenmaische, Most, Rückständen der Weinbereitung und aus getrockneten Trauben. Die Herstellung des Tresterweines muß aber der Behörde angezeigt werden. Die Unterlassung wird bestraft. Zu der Anzeige ist derjenige nicht verpflichtet, wer keinen Wein in den Verkehr bringt. Der Haustrunk darf aber nur an solche Personen abgegeben werden, die im Haushalte des Herstellers tätig sind. Der Haustrunk darf aber nicht gegen Entgelt an die in dem Betriebe beschäftigten Personen abgetreten werden. Zuwiderhandlungen werden bestraft. Diese Bestimmungen sind wohl, nachdem das Gesetz nahe vier Jahre in Kraft ist, ziemlich bekannt geworden. Sehr wenig bekannt ist es aber, daß, wie die „Kobl. Ztg.“ hervorhebt, dem Tresterwein, also dem aus Rückständen der Weinbereitung hergestellten Haustrunk, kein Birnen- und Apfelwein zugesetzt werden darf. Es ist nämlich in vielen Weingegenden üblich, daß die Winzer auch Birnen und Äpfel kelternd und die auf diese Weise gewonnenen Obstweine nicht getrennt aufbewahren, sondern einfach mit dem Tresterwein verschneiden und so ein Haustrunkgemisch herstellen. Viele Winzer glauben gar nicht, daß dieses verboten sei. Dieses ist aber verboten und die Hersteller werden nicht nur bestraft, sondern der Haustrunk wird auch eingezogen. Eine derartige Bestrafung trifft aber einen Winzer noch viel härter, als eine unterlassene Anzeige, es trifft ihn nämlich: 1. die Strafe, 2. der Verlust des Wertes, den der Haustrunk für ihn hat und 3. der Umstand, daß er sich ein ganzes Jahr lang in der recht üblen Lage befindet, seinen Dienstboten und Weinbergarbeitern keinen Haustrunk verabreichen zu können, den diese aber in üblicher Weise und in ziemlich reichhaltigem Maße verlangen, denn er kann sich, nachdem sein Haustrunk eingezogen bzw. beschlagnahmt worden ist, keinen fremden kaufen, da eben der Verkauf des Haustrunks unter Strafe gestellt ist.

* „Malaga“ eine geographische Bezeichnung. Das Deutsche Reichsamt erklärt, daß die Bezeichnung „Malaga“ eine geographische Bezeichnung sei. Weine, welche unter dieser Bezeichnung verkauft werden, müssen also aus Malaga stammen. Die Handelskammer von Tarragona läßt sich nun über diese Frage wie folgt vernehmen: „In erster Linie ist gegen die Vermutung zu protestieren, daß Malagawein einen geographischen Namen bezeichnet, denn in Anbetracht, daß die Produktion von Weinen der Provinz Malaga eine sehr kleine ist, muß sich dieselbe ihre Weine zum größten Teil außerhalb ihrer Provinz suchen, da es leicht nachgewiesen werden kann, daß die Häuser in Malaga jedes Jahr ihre süßen und konzentrierten Weine aus La Mancha, Alicante, Valencia und selbst Katalonien beziehen müssen. Ferner werden in ganz Spanien Malagaweine, die in Jerez Puerto de Sta. Maria, Valencia, Barcelona und Tarragona hergestellt sind, ohne jedweden Anstoß unter der Bezeichnung „Vino de Malaga“ verkauft, da Staat und Konsument ja wissen, daß sich diese Weine in nichts von den in Malaga selbst hergestellten unterscheiden, nachdem es eben bekannt ist, daß die Bereitungsweise in allen spanischen Weinzentren überall exakt die gleiche ist. Da also, kurz gesagt, die Herstellung und der Verkauf in ganz Spanien von süßen und konzentrierten Weinen unter der Bezeichnung „Malaga“ ohne irgend welchen Vorbehalt seitens der Gesetze erlaubt ist, ladet unseres Erachtens nach der deutsche Weinhandler beim Verkauf hiesiger Malagas niemals auch nur die geringste Verantwortlichkeit auf sich, selbstverständlich immer unter der Voraussetzung, daß die

Weine sonst den Anforderungen des neuen deutschen Weingefetzes entsprechen. In Anbetracht schließlich, daß laut spanisch-deutschem Handelsvertrag in vorliegenden Fragen die Usancen und Gebräuche des Ursprungslandes zu gelten haben, die wie oben ausgeführt, Malaga als „einen Typ allgemeiner Art“ bezeichnen, zweifelt die hiesige Handelskammer keinen Augenblick daran, daß die ab jedem spanischen Hafen ausgeführten „Malagas“ nach wie vor unter dieser Bezeichnung in das deutsche Zollgebiet eingeführt werden dürfen.

* Weinpantcherei in Tirol. Nach dem „Tiroler Volksblatt“ ist man vor kurzem einer umfangreichen Weinpantcherei bei dem Weingroßhändler Dr. Ferrari in Branzoll auf die Spur gekommen. Es wurde eine Sendung von 12 Blechfässern Glycerin konfisziert. Die Sendung war beim Bahntransport als Maschinenöl und „grasso die torchio“ (Pressenschmieröl) deklariert. Die Angelegenheit liegt beim zuständigen Gerichte und so wird die Untersuchung bald Klarheit in die Sache bringen.

* Geplanter neuer Zolltarif in Rußland. Nach einer Mitteilung der St. Petersburger Zeitung vom 26. Januar—8. Februar 1913 will das russische Handelsministerium sich bis zur allgemeinen Durchsicht des geltenden Zolltarifs nicht mehr auf die Änderung einzelner Tarifstellen einlassen. Eine solche allgemeine Durchsicht, Umarbeitung und größere Spezialisierung soll vor Ablauf des deutsch-russischen Handelsvertrages erfolgen. Den Verhandlungen soll der neue Tarif zugrunde gelegt werden.

Gerihtliches.

* (Einziehungen von gefälschtem Wein.) Urteil des Reichsgerichts vom 17. März 1913. Im objektiven Strafverfahren hat das Landgericht Trier auf Antrag der Königlichen Staatsanwaltschaft am 12. Juli 1912 die Einziehung von gefälschten Weinen angeordnet, die sich im Besitz zweier Weinfirmen befanden und aus dem Betriebe des Händlers Fiedler in Remich (Luxemburg) herührten. Fiedler hatte in Remich einen Großbetrieb für Weinfälschung eingerichtet. Hier verschnitt er Rotwein von spanischer und portugiesischer Herkunft mit Fruchtweingemischen und brachte dieses Getränk als Lothringer Naturrotwein (vin rouge de lorraine) in den Handel. Als Fiedlers lukratives Geschäft sich immer mehr ausdehnte, richtete er in Euren bei Trier eine Filiale ein, welche der Weinkäufer Birkel nach Fiedlers Prinzipien leitete. Während Fiedler wegen seines ständigen Aufenthaltes im Auslande von den deutschen Gerichtsbehörden nicht belangt werden konnte, wurde Birkel vom Landgericht Trier wegen Weinfälschung am 24. Mai 1911 zu 6 Monaten Gefängnis verurteilt. Die Interessenten bei der jetzt in Frage stehenden Einziehung traten erst im Jahre 1910 mit Fiedler und Birkel in Verbindung. Fiedler hatte bei dem Käufer A. in Trier große Bestände verfälschten Rotweines eingelagert. Mit diesem Mittelsmann, der selber nichts von der unrecellen Beschaffenheit des Weines wußte, traten mehrere Käufer in Verbindung und kauften mehrere Waggons Wein. Später setzten sie sie weiter um, sodaß die Beschlagnahme in verschiedenen Orten Deutschlands vor sich gehen mußte. Die Beschlagnahme erfolgte daher zugleich in Lahr, Saarbrücken, Regensburg, Nürnberg und Hamburg. Da der Täter Fiedler nicht zu belangen war, konnte nur nach § 31 Abs. 4 die Einziehung des Weines im objektiven Verfahren stattfinden. Gegen das Einziehungsurteil verfolgten die Einziehungsinteressenten, die hierdurch einen erheblichen Vermögensschaden erlitten hatten, Revision beim Reichsgericht mit prozessualer und materieller Beschwerde. Sie führten aus, daß die Bestimmungen über den Gerichtsstand und über das objektive Verfahren verletzt seien. Der Wein hätte

bereits bei Birkel nach dessen Beurteilung im Jahre 1911 beschlagnahmt werden müssen. Jetzt aber sei nicht der gesetzliche Tatbestand erfüllt, der eine Einziehung des Weines gerechtfertigt erscheinen lasse. Das Reichsgericht hat alle Revisionen als unbegründet verworfen.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Bad Kreuznach. Montag, den 31. März, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, im „Kaisersaal“ Mühlenstraße 51/53 zu Kreuznach, lassen die Herren Laun u. Waagelein 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 M. per Stück und 700—1850 M. per Halbstück.

* Bingen am Rhein. Dienstag, den 1. April 1913, 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. 3/2 Stück 1908er, 13/1 u. 12/2 Stück 1909er, 22/1 u. 3/2 Stück 1910er, 19/1 u. 9/2 Stück 1911er Weißweine von Münster, Norheim, Schloß Bodelheim, Oppenheim, Nierstein, Kempen, Büdesheim, Bingen, Hochheim, Johannisberg, Wintell, Rüdesheim, u. worunter Naturweine; 6/2 Stück 1910er, 7/2 Stück 1911er Rotweine, Frühburgunder von Büdesheim und Angelheim und 2/4 Stück 1911er Rhmannshäuser Rotwein. Taxen: 1910er M. 780—1200 per Stück und M. 700—850 per Halbstück; 1909er: M. 830—1250 per Stück und M. 650—1000 per Halbstück; 1908er: M. 900—970 per Stück und M. 600—950 per Halbstück; 1911er: M. 900—1400 per Stück und M. 750—1500 per Halbstück. Rotweine: 1910er: M. 500—580 per Halbstück; 1911er: M. 600—700 per Halbstück und M. 550—600 per Viertelfstück (Rhmannshäuser, natur).

* Verband Deutscher Naturweinversteigerer. Nachdem der Verein der Naturweinversteigerer an der Nahe, als jüngstes Mitglied des Verbandes, im letzten Jahre vornehmlich mit seinen raffigen, duftigen 1911er Weinen zur Versteigerung antreten konnte, wird ihm diese Aufgabe in diesem Jahre etwas schwieriger gestaltet. Hinter uns liegt das Jahr 1912, welches in der Reihe der Weinjahre gerade seinen guten Klang besitzt. Wenn es nun einem Verein von Naturweinversteigern gelingt, 1912er Weine in durchweg reinförmigem, nicht übermäßig saurem Zustande, mit frischem lieblichen Vultet zu präsentieren, so ist es ihm gelungen, selbst unter den schwierigsten Verhältnissen seine Stellung zu behaupten. Daß der Verein der Naturweinversteigerer an der Nahe dieser schwierigen Aufgabe voll und ganz gerecht geworden ist, werden seine diesjährigen Versteigerungen am 24., 25. und 26. April beweisen, und werden selbst die 1912er Weine mit dazu beitragen, den Naheweinen noch mehr Freunde anzuführen. Die allgemeine Probe ist am 21. und 22. April im Kaisersaal zu Kreuznach. Orientierungsheftchen und Versteigerungslisten versendet der Vereinsgeschäftsführer, Weinbaulehrer Simon in Kreuznach, an jeden Interessenten.

* Trier, 26. März. Die 1911er Moselweine haben sich bekanntlich durch ihre angenehme Art, ihre Blume und Nase, die Gunst der Weinliebhaber in hohem Maße erworben. Bei den Versteigerungen haben sie höhere Preise erzielt, als man erwartet hatte. Man liegt der Gedanke begreiflicherweise nahe, ähnlich: Preise auch von den 11er Weinen zu erwarten, die jetzt im Frühjahr versteigert werden. Bei der unsicheren politischen Lage und dem Geldmangel ist es doch sehr fraglich, ob die Preise sich halten werden. Für eine gute Bewertung der 11er Weine spricht nun andererseits aber die geringe Qualität und Quantität des 12er Jahrganges. Auf alle Fälle darf man den bevorstehenden großen Frühjahrsweinversteigerungen in Trier mit besonderem Interesse entgegensehen. Sie beginnen bekanntlich schon am 1. April und umfassen 1640 Fuder 11er Weine, davon entfallen auf die Mosel 580, auf die Saar 830 und auf die Ruwer 230 Fuder.

* 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, Büdesheim und Kempen versteigern.

* Bingen. Donnerstag, den 3. April, mittags 12 $\frac{1}{2}$ 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.

* Niedrich im Rheingau. Samstag, den 12. April 1913 mittags 1 Uhr, im „Gasthaus zum Engel“ läßt der Niedricher Winzer-Verein ca. 70 Rummern (Stück- und Halbstück) naturreine 1912er Weine, erzielt in den besten und besseren Lagen der Gemarkungen Niedrich, Eltvile und Erbach, öffentlich versteigern.

* Bingen. Donnerstag, den 17. April, nachmittags 12 $\frac{1}{2}$ Uhr, läßt Frau Karl Erne Wwe., Weingutsbesitzerin in Bingen, im oberen Saale des „Binger Bahnhofes“ 4/1 u. 18/2 St. 1912er, 5/1 u. 17/2

Finck Cabinet

Der Preisgekrönte
An Fürstenthöfen gereichte
Aerztlich sehr empfohlene
Viel tausendfach nach-
bestellte
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 Traubensect 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.

St. 1911er Naturweißweine, worunter feine Riesling-Auslesen aus ihren Weinbergen im Schwäbischen, Mainzerweg, Rempferberg, Eifel u. Scharlachberg; sowie 2 halbe Stück 1911er Natur-Rotwein, Büdesheimer Burgunder, versteigern.

* Lorch im Rheingau. Freitag, den 18. April er., vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, läßt Herr Fabrikdirektor Philipp Kesser, Weingutsbesitzer in Lorch a. Rh., nachverzeichnete selbstgezogene und selbstgefelterte Naturweine als: 2 Stück u. 1/2 Stück 1909er u. 1910er Lorch und Bodenthaler, 2 Stück und 1/2 Stück 1911er Oberdiebacher Riesling, 2 Stück 1911er Oberdiebacher Schloßberg und 11 Stück und 9/2 Stück Lorch und Bodenthaler im Saale des „Arnsteiner Hofes“ öffentlich versteigern.

* Kreuznach. Freitag, den 18. April, lassen die Herren Louis Engelsmann u. Sohn, Weingutsbesitzer in Kreuznach, im Saale des „Hotel alter Adler“ (Hochstraße) 26 Stück und 14 Halbstück 1912er Weißweine aus besseren und besten Lagen der Nahe versteigern.

* Deidesheim. Freitag, den 18. April d. Js., 12 Uhr, im Saale des „Bayerischen Hofes“ in Deidesheim, läßt Herr Ferdinand Kimich, Weingutsbesitzer in Deidesheim, 24 ganze und 48 Halbstück 1911er naturreine Weine, aus den Gemarkungen von Deidesheim, Forst und Ruppertsberg, wobei feinste Rieslinge und Auslesen, versteigern. Probetage, 1., 8. und 9. April und am Versteigerungstage im Versteigerungs-Lokale. Taxen M. 1200—6000 per 1000 Liter.

* Eltvile, 29. März. Am 28. April, nachmittags 1 Uhr, versteigern zu Eltvile in der Burg Graß: de Ridder'sche Güter- und Kellereiverwaltung Nürnberg im Rheingau: 28 Halbstück 1912er; Anton Schreiber, Niedrich: 11 Halbstück 1912er Niedricher; Ries'sche Gutsverwaltung, Niedrich: 10 Halbstück 1912er Erbacher Honigberg, 16 Halbstück 1911er Erbacher Honigberg. Taxen der Niedricher Weine: 1912er: M. 400—550 per Halbstück; 1911er: M. 1200—4000 per Halbstück.

* Lorchhausen i. Rhg. Dienstag, den 29. April, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, läßt der Lorchhäuser Winzerverein im Saale des Hotel „Zum Nebstod“ zu Lorchhausen seine komplette 1912er Kreszenz: 16/1 u. 27/2 Stück 1912er Naturweine — mit normalem Säuregehalt — versteigern. Taxe M. 950—1450 per Stück und M. 550—750 per Halbstück. Anschließend hieran bringt Frau Jakob Moß Wwe. eine Partie 1911er und 1912er zur Versteigerung, deren Taxen folgende sind: 1912er; M. 980—1450 per Stück und M. 520—730 per Halbstück; 1911er: M. 750—800 per Halbstück.

Resultate von Weinversteigerungen.

* Eltvile, 27. März. Bei starkem Besuch gelangten heute in der „Burg Graß“ wegen Aufgabe der Kellerei die Original-Flaschen- und Faß-Weine des verstorbenen Jakob Schraub, Wiesbaden-Raunthal, zur Versteigerung.

Es gelangten zum Ausgebot: ca. 6000 Flaschen Original-Naenthalet mit Kreszenzangabe der Jahrgänge 1901—1909, sowie 1 Halbstück 1909er und 10 Halbstück 1911er Naturweine. Es kosteten die Flaschenweine: per Flasche 1909er Naenthalet Berg Hühnerberg 1.10 Mk., 1909er Naenthalet Berg Wieshell 1.70 Mk., 1907er Naenthalet Berg Baiken und Hühnerberg 2.10 Mk., 1908er Naenthalet Berg Pfaffenberg 2.30 Mk., 1905er Naenthalet Berg Langenslud 2.30 Mk., 1909er Naenthalet Berg Hühnerberg 2 bis 2.20 Mark, 1902er Naenthalet Berg Gehn-Auslese 2.40 Mk., Naenthalet Berg Rotenberg 3.30 Mk., 1904er Naenthalet Berg Pfaffenberg 3.40 bis 3.50 Mk., 1909er Naenthalet Berg Wieshell 3.30 Mk., 1909er Naenthalet Berg Baiken 3.50 bis 3 Mk., 1909er Naenthalet Berg Rotenberg-Auslese 4.20 bis 4.50 Mk., 1901er Naenthalet Berg Rotenberg-Auslese mit 2.70 zurück, 1901er Berg Baiken-Auslese 6.50 bis 7.30 Mk. Die Jahweine erbrachten: 1 Halbstück 1909er Naenthalet Berg Abighell 650 Mk., 2 Halbstück 1911er Alsheimer, Kreszenz-Winzerverein, 650, 650 Mk., 1 Halbstück 1911er Eltviller Langenslud 1010 Mk., 1 Halbstück 1911er Naenthalet Berg Hainzenthof ging bei einem Gebot um 1250 Mk. zurück, 2 Halbstück 1911er Naenthalet Berg Hainzenthof 1540 und 1740 Mk., 1 Halbstück Jengelheimer und 3 Halbstück Frauensteiner (Kreszenz Hof Armada) Rotweine wurden bei Geboten von 400, 400, 400 und 460 Mk. zurückgezogen.

□ Bingen, 26. März. Herr Jean Schneider, Weingutsbesitzer in Siefersheim, Ebernburg, Altenbamberg und Schloßböckelheim, brachte in seiner heutigen Weinversteigerung bei gutem Besuche 32 Nummern 1910er und 1911er Naturweine zum Ausgebot. Es erbrachten 2 Halbstück 1910er Schloßböckelheimer je 940 Mk., 2 Halbstück 1911er Altenbamberger 960 und 1000 Mk., 1 Stück Ebernburger 1380 Mk., 3 Halbstück 500—1000 Mk., 2 Halbstück Schloßböckelheimer je 1030 Mk., 24 Stück Siefersheimer 850—1050 Mk., 2 Halbstück 950—1050 Mk., zusammen 23320 Mk., durchschnittlich das Stück 933 Mark. Der Gesamterlös für 30½ Stück betrug 32800 Mark ohne Fässer.

* Kreuznach, 27. März. Versteigerung der Herren Wilh. Engelsmann und Gottfr. Schmidt. Ausgebot 101 Nummern 1911er und 1910er Naturweine. Bezahlt wurden für 80 Stück 1911er Weine 870—1630 Mk., für 19 Halbstück 570—1750 Mk., zusammen 108810 Mk., im Durchschnitt für das Stück 1216 Mk. und für 2 Halbstück 1910er 450 und 530 Mk. Gesamterlös 109830 Mark.

Vom Bäckertisch.

* Die Bakterien im Wein und Obstwein und die durch verursachten Veränderungen von Prof. Dr. Müller, Thurgau und Dr. A. Osterwalder. Der Direktor und der Adjunkt der schweizerischen Versuchsanstalt für Wein, Obst und Gartenbau in Wädenswil hat ein Buch über das obige Thema geschrieben. Es handelt sich hierbei um ein durchaus auf wissenschaftlicher Grundlage aufgebautes Buch, das trotzdem für den Praktiker von der größten Bedeutung ist, weil es über obenangeführte Stoffe so erschöpfende Auskünfte und Belehrungen giebt, daß kaum noch ein Wunsch übrig bleibt. Die kurze Erwähnung, daß das Buch sich über die bisherigen Kenntnisse von den durch Bakterien im Wein verursachten Veränderungen, die Reinzüchtung und Kultur von Weinbakterien, die Untersuchungen über vier von den beiden Verfassern reingezüchtete Weinbakterienarten, Morphologie, Physiologie und Systematik, die durch Bakterien verursachten Veränderungen im Wein, beurteilt auf Grund der mit Reinkulturen gewonnenen Ergebnisse und die Anwendung der gewonnenen Versuchsergebnisse bei der Beurteilung von Weinen erstreckt, dürfte bereits einen Begriff von der Reichhaltigkeit des Werkes geben. Wie die Verfasser in ihrer Einleitung sagen, gehen alljährlich große Werte durch Verderben von Weinen und Obstweinen verloren und von der Erwägung ausgehend, daß es in erster Linie notwendig ist, die in kranken Weinen auftretenden Organismen nach allen Richtungen zu erforschen, damit die gewonnenen Ergebnisse sicherer zu einem Verständnis der Krankheiten führten, haben sie die Arbeit durchgeführt

als Beitrag zur Lösung dieser Aufgaben. Sie selbst gründlich und ausführlich zu beurteilen, dafür wäre ein Raum erforderlich, der keinesfalls zur Verfügung steht, aus der einfachen Kennzeichnung des Inhalts würde dann ein großer, ausführlicher Fachartikel. Es ist viel besser, wenn die Fachleute sich auf Grund obiger Angaben selbst gründlich mit dem Buch befassen. Zur Erweiterung der fachlichen Kenntnisse trägt es unbedingt bei. Es ist im Verlag von Gustav Fischer in Jena erschienen.

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

Weinlisten für Weinversteigerungen

sowie sämtliche Drucksachen
für die Weinbranche liefert in
geschmackvoller Ausführung
und zu mässigen Preisen die

Druckerei

Jul. Etienne Ww. (Otto Etienne) Oestrich

Telefon Nr. 6

Telefon Nr. 6

Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“.

Naturwein-Versteigerung in Bingen am Rhein.

Donnerstag, den 17. April 1913, nachmittags
12½ Uhr, lasse ich im oberen Saale des „Binger
Bahnhofs“ nachverzeichnete Weine versteigern:

41 u. 182 St. 1912er | Natur-
51 u. 172 St. 1911er | Weißweine

worunter feine Riesling-Auslesen aus meinen Wein-
bergen im Schwäzgerchen, Mainzerweg, Rempterberg,
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.



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

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

— Proben und Preis franco zu Diensten. —

Weinversteigerung in Bingen am Rhein.

Dienstag, den 1. April 1913, mittags 12 $\frac{1}{4}$ Uhr,
läßt Herr

Seligmann Simon
in Bingen am Rhein

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

4/1 u. 3/2 Stück 1908r

15/1 u. 12/2 „ 1909r

22/1 u. 5/2 „ 1910r

19/1 u. 9/2 „ 1911r

Weißweine

von Münster, Norheim, Schloss-
Böckelheim, Oppenheim, Nier-
stein, Kempten, Büdesheim,
Bingen, Hochheim, Johannis-
berg, Winkel, Büdesheim etc.
worunter Naturweine;

Ferner:

6/2 Stück 1910er

7/2 „ 1911er

Rotweine, Frühburgunder von
Büdesheim und Ingelheim;

und 2/4 Stück 1911er Ahmannshäuser Rotwein.

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

Naturwein-Versteigerung zu Kiedrich im Rheingau.

Samstag, den 12. April 1913, mittags 1
Uhr, im „Gasthaus zum Engel“ läßt der Unterzeichnete
ca. 70 Nummern (Stück- und Halbstück)
naturreine 1912er Weine,

erzielt in den besten und besseren Lagen der Gemarkungen
Kiedrich, Eltvile und Erbach, öffentlich versteigern.

Probetage im Winzerhause zu Kiedrich:
am 29. März für die Herren Kommissionäre, allgemeine
Probetage am 3. April, sowie am Versteigerungstage
vor und während der Versteigerung.

Der Vorstand des
Kiedricher Winzer-Vereins E. G. m. u. H.

Wein-Versteigerung.

Am Freitag, den 18. April 1913, lassen die Herren

Louis Engelsmann u. Sohn

Weingutsbesitzer in Kreuznach

im Saale des „Hotels Alter Adler“ (Hochstraße) daselbst
26/1 u. 14/2 Stück 1912er Weißweine

aus besseren und besten Lagen der Nahe versteigern.

Allgemeine Probetage am 14., 15. und 16. April, im
Hause Büdesheimer-Straße 18, Eingang Steinweg, sowie am
Versteigerungstage von Morgens 9 Uhr an im „Hotel Alter Adler.“

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Naturwein-Versteigerung

zu Lorchhausen im Rheingau.

Dienstag, den 29. April, vormittags 11 $\frac{3}{4}$
Uhr, läßt der

Lorchhäuser Winzerverein

e. G. m. u. H.

im Saale des Hotel „Zum Rebstock“ zu Lorchhausen seine
komplette 1912er Kreszenz:

16/1 u. 27/2 Stück 1912er Naturweine

— mit normalem Säuregehalt —

versteigern. Probetage: 8. April (für die Herren Kommissionäre),
12., 18. und 29. April.

Der Vorstand.

Naturwein-Versteigerung.

Freitag, den 18. April d. J., 12 Uhr, im Saale des
Bayerischen Hofes in Deidesheim, läßt

Ferdinand Kimich,

Weingutsbesitzer in Deidesheim

24 $\frac{1}{1}$ und 18 $\frac{1}{2}$ Stück 1911er

naturreine Weine, aus den Gemarkungen von Deidesheim,
Forst und Ruppertsberg, wobei feinste Rieslinge und Auslesen,
versteigern.

Probetage 1., 8. und 9. April und am Versteigerungstage
im Versteigerungs-Lokale.

Naturwein-Versteigerung.

Am 28. April 1913, nachmittags 1 Uhr, versteigern zu
Eltvile in der Burg Crass:

de Ridder'sche Güter- und Kellereiverwaltung

Nürnberg im Rheingau:

28 Halbstück 1912er;

Anton Schreiber, Kiedrich:

11 Halbstück 1912er Kiedricher;

Ries'sche Gutsverwaltung, Kiedrich:

10 Halbstück 1912er Erbacher Honigberg

16 „ 1911er „ „

Probetage zu Eltvile in der Burg Crass: 5. April (für
die Herren Kommissionäre), 21. und 23. April.

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
E. G. m. u. H. zu Hallgarten.

Verband deutscher Naturwein-Versteigerer.

Naturwein-Versteigerungen in Kreuznach.

Der

Verein der Naturwein-Versteigerer a. d. Nahe

versteigert

am 24., 25. und 26. April 1913,
jedesmal 11 Uhr vormittags

im Kaisersaale zu Kreuznach (Mühlenstr.)

die nachstehend verzeichneten Weine der Jahrgänge 1910, 1911 und 1912, sämtlich naturrein und eigenes Wachstum bezw. eigene Kelterung der Versteigerer, aus guten und besten Lagen der Nahe. Der 1912er hat sich an der Nahe weit besser entwickelt, als erwartet wurde. Die zur Versteigerung kommenden Weine sind durchweg reintonig, mit frischem lieblichem Bukett. Die Spitzen sind reife und feinduftige Gewächse.  Naturreine Naheweine sind nicht schwer, ins Blut gehend, sondern frisch, würzig und blumig mit feinem Fruchtgeschmack.

Es versteigern:

Donnerstag, 24. April.

1. **Rittergutsbesitzer Hermann Stoeck, Kreuznach:**
36 Halbstück 1912er Schloss Kauzenberger, lagernd auf Schloss Kauzenberg bei Kreuznach.
2. **Gräfl. von Plettenberg'sche Gutsverwaltung, Bretzenheim-Nahe:**
15 Stück, 4 Halbstück 1912er Bretzenheimer, Winzenheimer, Kreuznacher, Langenlonsheimer, Heddesheimer, lagernd in Bretzenheim.

Freitag, 25. April.

1. **Provinzial-Wein- und Obstbauschule, Kreuznach:**
2 Halbstück 1911er, 2 Stück, 11 Halbstück 1912er Kreuznacher, lagernd in Kreuznach.
2. **Gutsverwaltung des Kreises Kreuznach:**
1 Stück, 1 Halbstück 1911er, 7 Stück, 1 Halbstück 1912er Münsterer, Sarmsheimer, Bingerbrücker, lagernd in Kreuznach.
3. **M. Traurich-Delius, Kreuznach:**
3 Stück, 4 Halbstück 1911er, 1 Stück, 9 Halbstück 1912er Kreuznacher, Winzenheimer, Norheimer, Niederhäuser, lagernd in Kreuznach.
4. **Carl Dupius Erben, Waldböckelheim:**
7 Halbstück 1912er Schloss Böckelheimer, lagernd in Waldböckelheim.
5. **Königl. Domäne Niederhausen-Schlossböckelheim:**
3 Viertelstück 1911er, 7 Halbstück, 5 Viertelstück 1912er Niederhäuser Hermannsberg und Schloss Böckelheimer Kupfergrube, lagernd im Domänenkeller bei Niederhausen.

Samstag, 26. April.

Karl Voigtländer, Weingut Rotenfels, Münster a. St.
2 Halbstück, 1 Viertelstück 1910er, 24 Halbstück 1911er, 10 Stück, 44 Halbstück 1912er Rotenfelder, Burg Ebernburger, Altenbamberger, Norheimer, Niederhäuser und Schloss Böckelheimer, lagernd in Münster a. St.

Probetage für die Herren Kommissionäre 4. und 5. April im Kaisersaal zu Kreuznach, Mühlenstrasse.

Allgemeine Probetage:

21. und 22. April im Kaisersaal zu Kreuznach, Mühlenstrasse, sowie an den Versteigerungstagen von 9 Uhr vormittags an. Proben in Fläschchen durch die Herren Kommissionäre.

Versteigerungs-Listen

und **Abdrücke dieser Anzeige** auf dünnem Papier zum Beilegen versendet der Vereins-Geschäftsführer, Weinbaulehrer Simon in Kreuznach, in beliebiger Zahl. Die einzelnen Versteigerer erteilen jede weitere Auskunft.



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 ———— Telefon 665.



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

Sommerach a. Main,

renommiertester Weinort Frankens,

empfeilt 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.



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

Grösste eigene Weingüter

in Rüdesheim, Johannisberg

:: und Assmannshausen ::

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste

Engrospreise.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Holz-Handlung

empfiehlt

Weinbergspfähle u. Stükel

Kyanisierungsanstalt

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

Ausserordentlich haltbar.

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und hervorragender Privatgüter.

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

Emil Stern, Kreuznach (Rheinland).

Vertreter überall gesucht.

TELEPHON 1985.

TELEPHON 1985.

Seb. RegnerKarthäuserstrasse 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.**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.**Bestellen Sie sofort**

zum Kampfe gegen die

Rebschildlausund 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.Ausführl. Gebrauchsanweisungen Nr. 168. Zeug-
nisse u. Gutachten usw. gratis auch über **Schachts**
Schwefel-Kalkbrühe und andere bewährte Pflan-
zenschutzmittel.**F. Schacht, Chemische Fabrik, Braunschweig**
Gegründet 1854.**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 bereitwillig auf Anfrage.**ETIKETTEN** für WEIN,
LIKÖR,
SEKT,

KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.

*Gewinnlose Preise - Grossbetrieb.*Lagerbestand
ca.60 Millionen
Stück.**JULI & EWALD**
GROSS-STEINWEINHANDEL**Pet. Perabo,**Wein - Kommissionsgeschäft,
Lorch im Rheingau.Katalog
gratis!**Direkt an Privat**In Chevreux-Boxleder Schnür-
und Knopfstiefel mit und ohne
Lacktappe für

Damen u. Herren Paar Mk. 5.50

Luxusausführung " " 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.****Rebenbindegarn**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

Hattenheim i. Rheingau.

Weinkistenmit 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.

Umstände halber 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. Ztg. richten.

SEITZ-WERKE

Theo & Geo Seitz
Kreuznach (Rheinland).

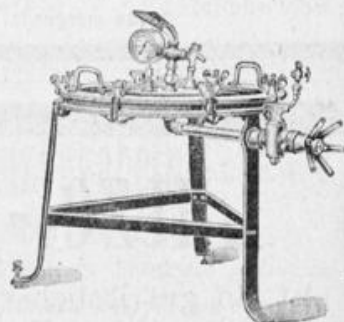
Flaschenabfüllfilter

„Komet-Halley 1910“ D. R. G. M.
an vielen Millionen abgefüllten Flaschen

glänzend bewährt.

In Verbindung mit unsern Umfüllern „Halley“ oder „Newton“ zum glanzvollen
Umfüllen trüber Flaschenweine. Ueber 2000 Stück geliefert.

4 59 nur höchste Auszeichnungen.



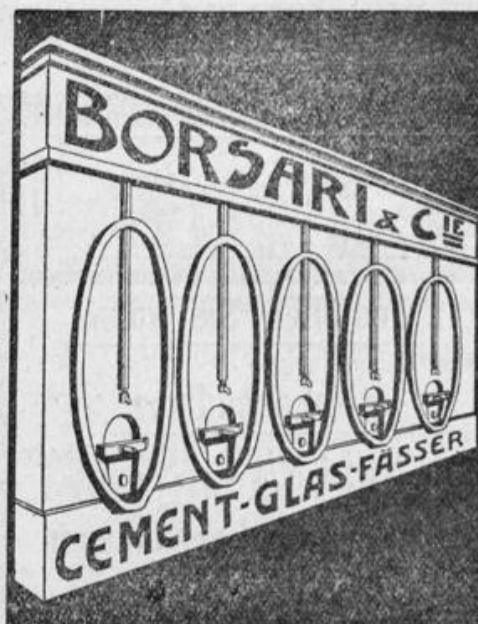
Persönliche Einkäufe in Oporto.

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



Für Abschlüsse von 5 Pipen an Extra-Rabatt.
Verladung ab 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.