

Rheingauer Weinzeitung

Sachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellermwirtschaft und das gesamte Hotelwesen

für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinhessens, der Nahe und des Mains.

Allgemeine Winzer-Zeitung. • Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“. • Allgemeine Winzer-Zeitung.

Organ des „Verbandes Rheingauer Naturwein-Versteigerer“ und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Destr. Fernsprecher Nr. 140. Expeditionen: Destr. i. Rhg., Marktstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Er scheint wöchentlich 1 mal u. zwar Sonntags. Bestellungen bei den Postanstalten und der Expedition. Post-Bezugspreis M. 2.— pro Quartal inklusive Postgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 2.— in Deutschland, M. 2.50 im Ausl.

Schriftleiter für den fachwissenschaftlichen Teil:
Dr. Paul Schuster, Eltville im Rheingau.
Eigentümer und Herausgeber:
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pf. Reklamen M. 0.20. Beilagen: 3000 Exemplare M. 40.—
Anzeigen-Aufnahme: die Expeditionen zu Destr., Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. Beiträge werden honoriert. Einzelnummer 25 Pf.

Nr. 6.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 6. Februar 1927.

25. Jahrgang.

Erstes Blatt.

Heute liegt bei:

Illustrierte Wochenbeilage „Für Haus u. Familie“ Nr. 6.

Die Vese, Kelterung und Pflege des Weißweines einschließlich der Flaschenfüllung.

Auszug aus dem Vortrag, gehalten im „Rheingauer Weinbauverein“ am 20. Dez. 1926 in Geisenheim a. Rh. von Weinbauoberlehrer **Biermann, Geisenheim.**

(Schluß.)

Die Beschleunigung des Ausbaues.

Der Ausbau der Weine kann wesentlich beschleunigt werden durch die Lagerung der Getränke in kleinen Gefäßen. Je kleiner das Gebinde ist, umso mehr kann die Luft auf die Oberfläche des Weines einwirken und solche Stoffe ausscheiden, die die Trübung veranlassen. Warme Lagerräume fördern den Ausbau. Doch werden warm gelagerte Weine in der Regel buketarm und sad. Bessere Weißweine werden daher immer in kühlen Kellern, deren Temperatur zwischen 7 bis 11 Grad C. allmählich schwankt, gelagert. Der Ausbau wird dann fernerhin beschleunigt durch öfteres Abstecken, besonders wenn dies so ausgeführt wird, daß der Wein sehr reichlich mit Luft in Berührung kommt, z. B. bei Verwendung der Stäbe und Brause. Auch wiederholtes Filtrieren und Schönen fördern den Ausbau. Alle Maßnahmen, die den Weinausbau wesentlich beschleunigen, geschehen aber meist auf Kosten der Qualität. So behandelte Weine verlieren dadurch nicht nur den größten Teil ihres Buketts, sondern vor allem auch ihre Frische.

Neuerdings wird der Ferrocyanalliumschönung (Blauschönung) besonders das Wort geredet, um dem Weine unliebsame Trübungen zu nehmen und um ihn schneller flaschenreif zu machen. Die Blauschönung ist besonders für die Beseitigung des weißen und schwarzen Bruches, die mit der Anwesenheit von Eisen zusammenhängen, geeignet; desgleichen zur Entfernung anderer Metallsalze, wie Kupfer und Zink. Versuche haben gezeigt, daß es möglich ist, die kleinen, leichten Weine durch eine Blauschönung schneller haltbar zu machen, ohne Verschlechterung der Qualität. Ob aber das Mittel mit Vorteil auch bei unseren besseren Weinen angewandt werden kann, um die unliebsamen Nachtrübungen auf der Flasche zu verhüten, das muß noch durch weitere Versuche geklärt werden. In jedem einzelnen Falle ist es notwendig, die für die Schönung erforderliche Menge Ferrocyanallium durch einen erfahrenen Chemiker feststellen zu lassen, damit keine Ferrocyanverbindungen im Weine verbleiben.

Mit der Blauschönung wird in der Regel eine Schönung mit irgend einem anderen Schönungsmittel, z. B. Hausenblase, Tannin, Gelatine, Kasein, Kohle oder mit mehreren dieser genannten Mittel verbunden. Die erforderliche Menge eines solchen Schönungsmittels wird ebenfalls zweckmäßig von der Prüfungsstelle ermittelt. Das zur

Anwendung kommende Tannin kann in der Regel mit Ferrocyanallium gelöst und in das Faß gebracht werden, während man die Hausenblase, wie auch Kasein, Gelatine oder Kohle stets gesondert zum Weine gibt und zwar zweckmäßig sofort nach der Zugabe des Ferrocyanalliums. Sobald die Klärung des Weines eingetreten ist und der Trub sich zu Boden gesetzt hat, was nach etwa 5—14 Tagen der Fall sein kann, wird der blaue Trub vom Weine getrennt, der Trub filtriert und das Filtrat mit dem klaren Weine vereinigt. Der Filtrerrückstand wird beseitigt.

Um die letzten Spuren des blauen Niederschlages aus dem Weine zu entfernen, verbindet man mit dem Abtrieb zweckmäßig eine Filtration, oder man benutzt beim Abfüllen einen Flaschenfilter. Der Trub der Blauschönung läßt sich durch einfaches Schwenken mit kaltem oder warmem Wasser aus dem Faße nicht beseitigen. Entweder muß der Boden des Fasses entfernt und die Innenseite des Fasses unter Zuhilfenahme der Bürste, sowie kalten und warmen Wassers gründlich mechanisch gereinigt werden oder man schwenkt das Faß zuerst mit einer 10/igen Natronlauge, dann wiederholt mit heißem Wasser eventl. noch mit Wasser, dem Schwefelsäure zugefügt ist und schließlich in gewohnter Weise mit reinem, kaltem Wasser.

8. Die Flaschenfüllung.

Die zur Flaschenfüllung bestimmten Weine sollen völlig klar sein und in der Flasche auch klar bleiben. Die Bestimmung des Zeitpunktes für die Flaschenfüllung durch die Kostprobe erfordert große praktische Erfahrungen. Die flaschenreifen Weine dürfen keinerlei Schärfe zeigen; der von einer überstandenen Schärfe meist zurückbleibende etwas bittere Nachgeschmack muß wieder vollständig verschwunden sein, es dürfen Einzelbestandteile des Weines nicht mehr einseitig hervortreten; der Geschmack des Weines muß vielmehr harmonisch sein, der Wein darf nicht mehr, wie man sagt, edig sein, sondern er muß rund sein. Die Bestimmung des Zeitpunktes der Flaschenreise ist in vielen Fällen Glücksache. Folgender Versuch kann uns für die Bestimmung des Zeitpunktes einen Anhalt geben: Von dem abzufüllenden Faß werden am besten drei Flaschen gefüllt, deren eine man neben das Faß legt, während die zweite in eine niedrigere und die dritte in eine höhere Temperatur gebracht wird. Verändert sich der Wein in den drei Flaschen während 4—6 Wochen nicht, so ist mit ziemlicher Sicherheit anzunehmen, daß der Wein flaschenreif ist. Haben die Weine dagegen in den probeweise gefüllten Flaschen nach dieser Zeit eine Trübung erhalten, so muß der Wein weiter im Faß behandelt werden.

Die Weinflaschen sind vor dem Gebrauche gründlich zu reinigen. Dies geschieht in Kleinbetrieben mit gewöhnlichen Flaschenbürsten, in größeren Kellereien mit verschiedenen Flaschenreinigungsmaschinen, die teils für Hand-, teils für Motorbetrieb eingerichtet sind. Sehr leistungsfähig ist die Seig'sche Flaschenpülmaschine

„Polfram“. Beim Abfüllen besonders empfindlicher Weine spült man die Flaschen vor dem Füllen zweckmäßig mit aus Wein gewonnenem Alkohol oder mit einer schwefligen Säurelösung aus. Diese kann man sich selbst herstellen durch Auflösen von 10 g K. P. in 1 Liter des zu füllenden Weines. Dadurch werden die Flaschen sterilisiert und vor allem wird die Einwirkung des Luftsaurestoffes auf den Wein beim Einfüllen gehemmt. Das Ausspülen mit solchen Lösungen pflegte man derart vorzunehmen, daß man eine kleine Menge der desinfizierenden Flüssigkeit von einer in die andere Flasche gießt. Der rotierende Flaschenschwefler „Stella“ von den Seigwerken in Kreuznach leistet uns hierbei gute Dienste.

Die Flaschen sind so zu füllen, daß zwischen der Weinoberfläche und dem rasch nach dem Füllen eingetriebenen Kork kein freier Raum verbleibt. Unnötiger Luftzutritt zum Wein muß sorgfältig vermieden werden.

Die als Flaschenverschluß dienenden Korken müssen gewissen Anforderungen entsprechen. Ein guter Kork darf keine unreife, meist rosafarbene, manchmal ins gelblich übergehende Flecken aufweisen. Diese unreifen Stellen schrumpfen nach dem Einbringen meist zusammen, weshalb ein solcher Kork keinen festen Verschluß gewährleisten kann. Ein guter Kork hat offene Poren und läßt die Jahresringe deutlich erkennen. Vor der Verwendung werden die Korken zur Erreichung der erforderlichen Weichheit zunächst einige Stunden in kaltem Wasser eingeweicht und dann etwa 1—1½ Stunden in soweit erwärmtes Wasser gelegt, daß man die Hand ohne Schmerzgefühl darin eintauchen kann. Nach dieser Zeit taucht man die Korken zweckmäßig nochmals in kaltes Wasser, dem auf je 10 Liter etwa 1 Liter der 6—8/igen wässrigen schwefligen Säure zugegeben wird und überdeckt sie sodann mit einem feuchten Luche, sodaß sie die aufgenommene Flüssigkeit nicht so schnell wieder abgeben. Ein Bräuen oder Dämpfen, wie es vielfach geschieht, ist nicht empfehlenswert, denn dadurch verliert der Kork die notwendige Elastizität; er wird spröde und kann seinen Zweck nicht mehr erfüllen. Nach dem Vertorken empfiehlt es sich, den Inhalt der Flasche vor der Luft und deren Einflüssen vollständig zu schützen. Um das zu erreichen, werden die Korken mit einem luftdichten Abschluß versehen. Die hervorstehenden Teile der Korken werden abgeschnitten, die Flaschenköpfe trocken gepulvt und der Hals zirka 1,5 cm bis 2,0 cm kurze Zeit in eine flüssige Lösung von Flaschenwachs oder Flaschenlack getaucht. Die Lagerung der gefüllten Flaschen geschieht am besten in einem Kellerraum, dessen Temperatur für die Weißweine 8—10° C. beträgt.

9. Die Behandlung trüb gewordener Flaschenweine.

Es kommt vielfach vor, daß auf Flaschen gefüllte, völlig klare Weine sich nachträglich wieder trüben. Diese Trübungen können verursacht

werden durch vermehrte Tätigkeit von Organismen (Hefen und Bakterienarten). Auch nachträgliche Ausscheidungen aus dem Wein, z. B. Weinstein oder Eiweißgerbstoffverbindungen vermögen den Wein zu trüben. In manchen Fällen sind es Schönungsfloden, die, weil man fälschlich von der Schönung weg auf Flaschen füllte, mit in die Flasche übergingen und so den Wein trübten. Wenn Verschnittweine direkt nach dem Mischen abgezogen werden, so verlieren diese Weine meist ihre Klarheit auf der Flasche.

Bei feinen schleimartigen zähen Trübungen, die meist durch Organismenentfaltung entstanden sind, ist in der Regel eine weitere Faßbehandlung der Weine (gründliche Durchgärung, Schönung usw.) erforderlich. Wenn sich dagegen die trübenden Substanzen fest absetzen und der Wein in sich klar bleibt, so ist ihre Entfernung einfacher. Entweder dekantiert man in dem Falle den Wein, d. h. man zieht den klaren Wein mit Hilfe eines Flaschentrübhebers von dem in der Flasche zurückbleibenden Trübe ab oder man degorgiert ihn, d. h. man behält den klaren Wein in der Flasche zurück und entfernt aus ihr den Trüb. Im letzten Falle stellt man die Flaschen mit dem Mund nach unten auf ein Rüttelpult. Durch tägliches Rütteln werden die Ausscheidungen allmählich auf den Kork gebracht. Die gerüttelte Flasche wird sodann mit Hilfe eines Degorgierapparates entkorkt und nach dem Vollfüllen mit hellem Weine wieder verschlossen.

Derartige trübe Flaschenweine können aber auch, wenn sie in größerer Zahl vorhanden sind, ohne besondere Behandlung, unter Zuhilfenahme des Seig'schen Umfüßbodes „Hallen“ oder des Seig'schen Umfüßständers „Newton“ durch den Komet wieder glanzhell und konsumfähig werden.

Zusammenfassend möchte ich nun noch die wichtigsten Maßnahmen kurz anführen, die zur Verhütung von Fehlern und Krankheiten besonders beachtenswert sind:

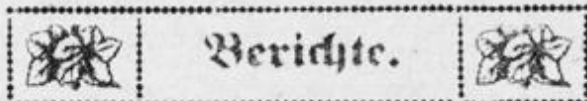
1. Zur Verhütung des Schimmelgeschmacks: Gründliches Säubern aller Gerätschaften, mit denen Trauben, Maische, Most, oder Wein in Berührung kommen; insbesondere gründliche Reinigung der Fässer, Schläuche und Kellerräume. Saubere Lese.
2. Zur Verhütung des Schwarzwerdens der Weine: Sämtliche Eisenteile mit denen Maische, Most oder Weine in Berührung kommen, mit einwandfreiem Emaillelack streichen.
3. Zur Verhütung des Schwefelbödgers: Richtiges Einbrennen der Gärgefäße, wobei darauf zu achten ist, daß sich kein unverbrannter Schwefel am Grunde des Fasses ansammelt.
4. Verhütung des Rahnwerdens: Vermeidung des Angärenlassens, vielmehr rasches Kellern der Maische. Rechtzeitiges Auffüllen der Jungweine und richtige Anwendung der schwefeligen Säure vor und nach der Vergärung der Jungweine.
5. Zur Verhütung des Rahmigwerdens: Rechtzeitiges Auffüllen der Fässer nach beendeter Gärung, ständiges Spundvollhalten der Fässer, Verwendung langer, gut schließender Spunden.
6. Verhütung des Zähe- oder Langwerdens der Weine: Vollständige Vergärung der Jungweine, wobei darauf zu achten ist, daß möglichst kein unvergorener Zucker zurückbleibt und endlich
7. Zur Verhütung des Essigstiches:
 - I. Rasches Maischen und Kellern. Bei hoher Temperatur Schwefelung der Maische z. B. durch Kaliumpyrosulfit, zumal wenn eine rasche Kellierung nicht möglich ist.
 - II. Regelung der Temperatur während der Gärung. Keine Weinwandlappen zum Abdichten der Gärtrichter oder Faßspunden verwenden.
 - III. Lagerung des Weines nach beendeter Gärung bei niedriger Temperatur und Verhinderung

des zu großen Luftzutrittes nach der Gärung durch das Spundvollhalten der Fässer.

IV. Genügend starkes Einbrennen der Fässer bezw. Weine bei den Abstichen, Filtrationen, Schönungen usw.

V. Größte Sauberkeit und Reinlichkeit in allen Räumen und an allen Geräten mit denen Maische, Most und Wein in Berührung kommen, besondere Vorsicht bei Verwendung des Probeschlauches walten lassen.

Weine, die durch schädliche Weinbakterien gefährdet sind oder bereits schwachen Essigstich haben, können durch das Entkeimungsverfahren der Seigwerke in Kreuznach, anstatt des früheren Pasteurisierens vor dem Weiterumfüßgreifen der Bakterienkrankheiten geschützt werden.



Rheingau.

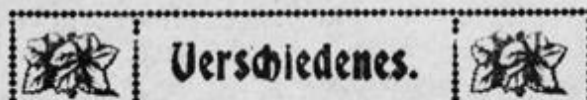
* Aus dem Rheingau, 4. Febr. In den Weinbergen ist man immer noch mit der Ausführung der Winterarbeiten beschäftigt. Die geschäftliche Lage zeigt wenig Veränderung. 1925er notieren im unteren Rheingau zwischen Mk. 600 bis 1000, im mittleren und oberen Gebiete bis zu Mk. 1500 per Halbstück.

Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 4. Febr. In den Weinbergen werden die Arbeiten fortgesetzt, zumal der Boden fast durch den ganzen Winter offen war. Allorts entstehen viele Neuanlagen. Im Weinhandel hält die Nachfrage an. Anfänglich wurden die neuen Weine mit Mk. 900 bis 1000 bewertet, während heute Mk. 1150 bis 1300 und höher per Stück bezahlt werden. Dazu nehmen die Vorräte täglich ab. Manche Weinorte sind gänzlich ausverkauft. Bielsach zeigt sich noch große Zurückhaltung seitens einzelner Winzerkreise. Der Abstich der Jungweine wird fortgesetzt. Allenthalben wird die gute, reife Art der 1926er Weine gelobt.

Franken.

× Aus Franken, 4. Februar. Das freihändige Weingeschäft ist im allgemeinen nicht besonders belebt. Es kommen wohl immer Verkäufe zustande, aber meist sind es nur kleine Mengen, die abgesetzt werden. Es wurden zuletzt für die 100 Liter 1926er 120—130—150 Mk. und darüber je nach der Güte angelegt, während 1925er zwischen 90—110—125 Mk. erzielten. Die Bestände an 1926er sind nicht sehr groß, da ja der 1926er Weinherbst in Franken sehr mäßig ausfiel. Der Durchschnittsertrag beträgt kaum mehr als $\frac{1}{20}$ Herbst, kommt also einer Mißernte gleich. Die Aussichten für das neue Weinjahr sind soweit günstig insofern, als das Rebholz gut ausgereift ist. Hoffentlich macht nicht in diesem Frühjahr, wie das im Vorjahr der Fall war, der Frost die Aussichten bereits von vornherein zunichte.



× Oestrich, 30. Jan. Die Ortsgruppe Oestrich des „Rheingauer Weinbauverbandes“ hielt heute hier im „Gasthaus zur Krone“ ihre Generalversammlung ab, die sehr zahlreich besucht war. Der Vorsitzende der Ortsgruppe eröffnete die Versammlung und begrüßte die Erschienenen. Er erteilte sodann Syndikus Dr. Bieroth-Mittelheim das Wort zu seinem Vortrage über die neuesten wirtschaftlichen und steuerpolitischen Fragen. Der Redner behandelte u. a. die augenblicklich wichtigsten Probleme des Weinbaues. Er zeigte, wie heute diese Probleme in der Volkswirtschaft sich auf die anderen Berufsstände auswirken. Er führte sodann den Beweis an, daß das Arbeitsbeschaffungsprogramm und der internationale Eisenpakt sich zur Benachteiligung der Landwirtschaft und des Weinbaues auswirken können. Besonders ausführlich ging

er auf die brennendsten Probleme der neuen Steuerpolitik ein und behandelte sehr ausführlich und klar die Einheitsbewertung der Weinberge im Rheingau, sowie die auf diesem Gebiete noch zu lösenden Fragen. Auch auf die Schwierigkeiten die sich bei der Einkommensteuer für die Bewertung der lagernden Weine fanden, wies er ausdrücklich hin. Es würde zu weit führen an dieser Stelle noch alle die Fragen anzuführen, die der Redner streifte. Den Schluß seiner Ausführungen widmete er der Organisation, indem er darauf hinwies, daß für diese überall wichtigen Fragen der einzelne Winzer vollkommen machtlos sei. Hier könne nur durch ein geschlossenes Ganze etwas erreicht werden. Die Organisationen stellen die Praktiker und Sachverständigen und üben diese einen großen Einfluß aus. Den etwa eine Stunde währenden Ausführungen schloß sich eine Aussprache an, die ein reges Interesse der Zuhörer bekundete. Nachdem die Neuwahl des Vorstandes und die Rechnungsablage über das abgelaufene Jahr erfolgt war, wurde die Versammlung von dem Vorsitzenden geschlossen. Acht neue Mitglieder traten der Ortsgruppe bei.

⊙ Geisenheim, 2. Febr. Der Ortsgruppenführer der hiesigen Ortsgruppe des „Rheingauer Weinbauvereins“, Herr W. Ostern, Gutsbesitzer, hatte auf gestern Abend nach dem „Frankfurter Hof“ eine Versammlung mit Filmvorführungen einberufen. Herr Ostern gab mit Recht anfangs seiner Begrüßung seinem aufrichtigen Bedauern darüber Ausdruck, daß für einen Ort wie Geisenheim nicht mehr als etwa 50—60 Leute an den so unendlich wichtigen Fragen, die sich augenblicklich gerade an unseren Rheingauer Weinbau knüpfen, Interesse zeigen. Nachdem Herr Ostern den neuen Syndikus des „Rheingauer Weinbauvereins“, Herrn Dr. Bieroth-Mittelheim, der Versammlung vorgestellt, erteilte er ihm das Wort zu seinem Vortrage. Herr Dr. Bieroth behandelte in seinen fast einstündigen lehrreichen Ausführungen alle die neuen und akuteften Fragen, die dem Winzer zum Sorgenkinde werden können. Zuerst gab er einen interessanten Überblick über den Stand der deutschen Volkswirtschaft unter besonderer Berücksichtigung der weinbaulichen Interessen, um sich dann in eingehenden Worten der augenblicklichen Steuerpolitik zu widmen. Hieraus ist besonders wichtig die Einheitsbewertung der Geisenheimer Weinberge und die sich daraus ergebenden Folgerungen und Nachteile, die unbedingt zu Gunsten des Winzers noch ausgeglichen werden müßten, wenn wir auch im großen und ganzen mit der Einheitsbewertung zufrieden sein könnten. Die neue preuß. Grundvermögensteuer drohe auch sehr hoch zu werden und es müssen sich die Organisationen dafür einsetzen, daß sie nicht noch erdrückender wird, als sie es gerade bisher gewesen ist. Dann wies er noch auf die großen Schwierigkeiten hin, die sich für den Rheingauer Qualitätsweinbau bei der Bewertung der lagernden Weine ergeben und wie man hier bei Verkäufen einer ungeheuer hohen Einkommensteuer unterworfen wäre. Redner versprach über die beiden letzten Punkte wegen ihrer Wichtigkeit in der nächsten Nummer dieser Zeitung näher zur allgemeinen Aufklärung zu berichten. — Anschließend an den sehr beifällig aufgenommenen Vortrag lief der Film der I. G. Farbenindustrie A.-G. Höchst über neuzeitliche Bekämpfung der Rebschädlinge, der wie in allen anderen Ortsgruppen auch in Geisenheim durchaus glänzenden Eindruck macht. Er ist eben sehr inposant und interessant. Herr Ostern konnte gegen $\frac{1}{2}$ 11 Uhr den Versammelten für die eifrige Aufmerksamkeit an dem Gebotenen danken und die Veranstaltung schließen.

× Wiesbadener Weinversteigerungen im Paulinen-Schlößchen. Der Rauber Winzerverein, dessen 1925er und 1926er Weine am 24. Februar 1927 im Paulinen-Schlößchen versteigert werden, hat die Proben am Mittwoch, den 9. Februar (zweiter Versteigerungstag für die Domänenweine) im Herrenzimmer des Kurhauses, Eingang Sonnenbergerstraße, aufgestellt.

* Koblenz, 4. Febr. Es gewinnt immer mehr den Anschein, daß die bisherige Monopolstellung der Weinstadt Trier nunmehr von Koblenz überflügelt werden wird. Erst im vorigen Jahre hatte Koblenz die breite Oeffentlichkeit auf die deutsche Weinausstellung hingelenkt, die in den Rheinanlagen hinter der Festhalle stattfand. Nunmehr hat das städtische Verkehrsamt es erreicht, daß die großen Mosel-, Saar- und Ruwerweinversteigerungen in diesem Frühjahr (und zwar am 8. und 9. März und 6. und 7. April) hier in der städtischen Festhalle abgehalten werden.

* **Zur Gemeindegetränksteuer.** Der Weinhändlerverein an der Nahe hat in seinem Jahresbericht zu dieser Steuer folgendermaßen Stellung genommen: Mit allem Nachdruck muß die Einlösung des Versprechens, die Steuer zum 31. März 1927 endgültig aufzuheben, gefordert werden. Sollte jedoch aus geldlichen Gründen die Erhebung weiterhin freigestellt werden, so muß zum mindesten der Wein als Bodenerzeugnis aus denselben Gründen, die zur Aufhebung der Weinsteuer führten, durch Reichsgesetz ausgenommen werden. Dies wäre um so leichter durchführbar, als der Wein nur einen verschwindend geringeren Anteil an dem Aufkommen der Getränkesteuer hat.

× **Weisenheim** (Glan), 4. Febr. Der Landbundtag der Kreisgruppe Weisenheim des Rheinischen Landbundes, auf dem Direktor Dr. Bonhausen-Köln über die Lage der Landwirtschaft und des Weinbaues sprach, faßte eine Entschlie­ßung zur Notlage der Winzer an der oberen Nahe. Durch den Maisfrost und somit durch den Ausfall der Ernte seien die Winzer der oberen Nahe nach amtlicher Feststellung bis zu 100% geschädigt. Es wird um staatliche Hilfe gebeten, aber nicht in Form der Gewährung neuer Kredite, die die Verschuldung nur vergrößere, sondern als gangbarer Weg zur Hilfe wird bezeichnet, aus Staatsmitteln die Hälfte der Gefiehungskosten als eine einmalige Unterstützung zu bewilligen. In einer zweiten Entschlie­ßung wird Herstellung der Rentabilität der Landwirtschaft in allen ihren Zweigen gefordert. Dieser Gedanke müsse der Reichsregierung Ziel- und Ausgangspunkt bei künftigen Zollverträgen sein.

Merckwürdiges.

× **Groß-Gerau**, 4. Febr. Vor dem hiesigen Amtsgericht wurde gegen den Gastwirt Wilhelm St. aus Ginsheim verhandelt. St. hatte sich der Weinsteuerverhinderung schuldig gemacht. Das Gericht verurtheilte ihn zu 260 Mk. Geldstrafe oder 26 Tagen Gefängnis und zu einer Werthersatzstrafe von 346 Mk. Der Angeklagte glaubte er müsse freigesprochen werden, weil das Weinsteuergesetz aufgehoben sei. Das Gericht betonte, daß die strafbaren Handlungen begangen wurden als das Weinsteuergesetz noch im Gange war. Für das Gericht sei das maßgebend.

* **Trier, 4. Febr.** Vor dem hiesigen großen Schöffengericht wurde gegen sieben Personen verhandelt, die sich gegen das Weingesetz verstoßen haben. Drei Sachverständige und 25 Zeugen von der Mosel waren geladen. Es waren angeklagt ein Weinhändler aus der Pfalz, dessen beide Prokuristen und vier weitere Personen von der Mosel. Die Anklage lautete gegen die Angeklagten auf Ueberschreitung von Wein, die gesetzliche Zeit der Zuderung nicht eingehalten, Bücher nicht richtig geführt bzw. wissentlich falsche Eintragungen gemacht oder sich der Begünstigung und Beihilfe schuldig gemacht zu haben. Das Gericht fällte folgendes Urteil: Der Hauptangeklagte erhält wegen Nichteinhaltung der gesetzlichen Frist bezüglich des Verzuckerens anstelle einer verwirkten Gefängnisstrafe von 1 Monat eine Geldstrafe von 1000 Mt., ein weiterer Angeklagter wegen Beihilfe anstelle einer verwirkten Gefängnisstrafe von 1 Woche eine Geldstrafe von 100 Mt., ein Kommissionär anstelle einer verwirkten Gefängnisstrafe von 2 Monaten eine

Geldstrafe von 200 M., wegen falscher Eintragung in die Bücher ein Angeklagter 200 M. Geldstrafe und ein Angeklagter wegen Begünstigung eine Geldstrafe von 100 M. Die Kosten haben die Angeklagten zu tragen. Sämtliche beschlagnahmten Weine von 187 000 Liter Wein werden eingezogen.

Wien=Versteigerungen.

× Kreuznach, 1. Febr. Seitens des Beingutes August Anheuser, Kreuznach, wurde heute hier eine Weinversteigerung durchgeführt, wobei 7 Stück, 54 Halbstück und 2 Viertelsstück 1925er, sowie 3350 Flaschen 1921er Naheweine, die zum Teil naturrein waren, ausgetoten wurden. Es handelte sich um Gewächse aus bessere und besten Lagen des Nahegebietes, wie Schloß Bodelheimer, Winzenheimer, Kreuznacher usw. Der Besuch war gut, die Steigluft ausgeprägt lebhaft, sodaß das ganze Ausgebot restlos in anderen Besitz überging. Was die erzielten Preise anbelangt, so können diese als gut bezeichnet werden; die Spitzengewächse aber erreichten besonders hohe Bewertungen, die sich in folgenden Zahlen ausdrücken: 33 und 50 M. für die Flasche 1921er, 5720 Mark für die 1200 Liter 1925er Naturwein. Es brachten im übrigen 3350 Flaschen 1921er Naturweine: Schloß Bodelheimer 3 00, 3.80, M., Winzenheimer 5.10 M., Kreuznacher 3.20, 4.20, 4.30, 5.10 M., Winzenheimer Berg Riesling Trockenbeeren-Auslese 33 M. Schloß Bodelheimer Königsfels Riesling Trockenbeeren-Auslese 50 M., alles je Flasche, zusammen 20 945 M. durchschnittlich die Flasche 6.25 M., 15 Halbstück 1925er Naturweine: Kreuznacher, Winzenheimer, Waldbödelheimer und Schloß Bodelheimer 960—1050—1140—1310 M., 1670, 1890, 2050 M., 2 Viertelsstück Schloß Bodelheimer Felsenberg Riesling 920 M., Mählberg Riesling Auslese 1430 M., zusammen 21 280 M., durchschnittlich das Halbstück 1380 Mark. 1925er: 7 Stück Kreuznacher 1710, 1920, 2080 M., 40 Halbstück Kreuznacher, Winzenheimer, Schloß Bodelheimer, Niederhäuser und Waldbödelheimer 880, 960, 1020, 1100, 1190, 1270, 1390, 1520, 1830 M., zusammen 59 300 M., durchschnittlich das Halbstück 1100 Mark. Gesamterlös 101 525 M. ohne Fässer und mit Flaschen.

* **Bacharach**, 3. Febr. Die heute hier im „Gelben Hof“ abgehaltene Versteigerung von 1921er, 24er, 25er und 26er Weinen des Ferdinand Fendel'schen Weingutes in Niederheimbach-Lorch und der „Ersten Vereinigung Bacharacher und Steeger Weingutsbesitzer“ hatte sich eines außerordentlich guten Besuches zu erfreuen und zeitigte ein gutes Resultat. Sämtliche zur Versteigerung gelangenden Nummern wurden zu folgenden Preisen abgenommen: 1) Weingut Ferdinand Fendel: 6 Halbstück 1924er Mt. 760—820 per Halbstück; 10 Halbstück 1925er Mt. 770—1400 per Halbstück; 2) „Erste Vereinigung Bacharacher und Steeger Weingutsbesitzer“: 44 Halbstück 1925er Mt. 740—1400 per Halbstück, 400 Flaschen 1921er Mt. 2.40 und Mt. 2.70 per Flasche. 2 Halbstück 1926er Mt. 770 und Mt. 830. Durchschnitt der 1924er Mt. 787 per Halbstück, der 1925er Mt. 913 per Halbstück, der 1926er Mt. 800 per Halbstück. Gesamt-Erlös Mt. 51140.

Ein Urnail!

Rüdesheim a. Rh., am 6. Dezbr. 1926

F. G. Farbenindustrie A. G.

Höchst a. M.

Auch in diesem Jahr waren wir
mit den Versuchen, die wir in ver-
schiedenen Münzbergen mit Ihrem
Hochwasser versuchsweise haben
sehr zufrieden; sowohl in der
Wirkung gegen den Heiß- & Sauer-
wurm als auch gegen Peronospora
Hochachtungswoll

Gräfl. v. Francken Sierstorff'sche
verm. Freiherz. v. Stumm-Halberg'sche Verwaltung
Rüdesheim a. Rh.

Strasner.

I. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft
Höchst a. M.

**Traubenweinkosthalle u. fachmännische
Weinprobe gelegentlich der dies-
jährigen großen landwirtschaftlichen
Ausstellung der D. L. G. in Dortmund.**

Gelegentlich der in der Zeit vom 24. bis 29. Mai 1927 stattfindenden Ausstellung der D. L. G. in Dortmund wird wiederum eine Weinkosthalle eingerichtet. Zugleich findet mit dieser Veranstaltung eine fachmännische Weinprobe statt. Aus dem Rheingauer Weinbaugebiet werden zu dem Kosthallenbetrieb 10—12 Weinsorten zugelassen. Die Weine werden wie bisher von der D. L. G. fest gekauft und gelangen in der Weinkosthalle zum Ausschank. Zu liefern sind von jeder Sorte mindestens 50 Flaschen.

Zur sachmännischen Weinprobe ist eine beliebige Menge von Weinsorten zugelassen. Vom Erzeuger sind zu diesem Zwecke 6 Flaschen von jeder Sorte kostenlos zu liefern.

Die näheren Bedingungen über die Veranstaltung sind bei dem Fachlehrer für Weinbau und Kellerwirtschaft W. Biermann, Geisenheim a. Rh. erhältlich, dem auch die Anmeldungen bis spätestens 1. März 1927 einzureichen sind.

Schriftleitung: Otto Etienne, Dörflich a. Rh.

Rheingauer Weinbau-Verein.

Ortsgruppe Kaub a. Rh.

Freitag, den 11. Februar, abends 7 $\frac{1}{2}$ Uhr,
in der „Stadt Mannheim“

Großer Film-Vortrag

über die Bekämpfung der Peronospora
und des Heu- und Sauerwurmes.

Redner: Dr. Bieroth,

Geschäftsführer der „Vereinigung Rheingauer Wein-
gutsbesitzer“ und des „Rheingauer Weinbau-Vereins“.

Thema: Die neuesten steuerpolitischen Fragen!

Nicht nur die Mitglieder, sondern Jedermann, hat freien Zutritt und wird deshalb, wie vor Kurzem, ein volles Haus erwartet.

Der Obmann der Ortsgruppe Raub:
B. Böhles.

Habe einen Gelegenheitsposten

Herrenstoffe

(abgepasste Coupon's) weit unter Tagespreis im
einzeln oder geschlossen abzugeben.

Auch günstig für Schneider!

Alfred Serbser,
Wiesbaden,

Ellenbogengasse 9.

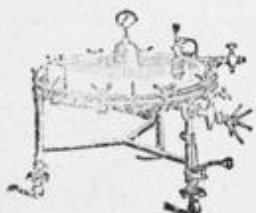
Telefon 2736.

SEITZWERKE GM BH

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK, FILTER- U. ASBEST-WERKE

Dauernd glanzhelle Flaschenweine

werden erzielt durch Abfüllung mit den



Flaschen-Abfüllfilter „Kammer-Komet“

Seitz'schen Flaschenabfüllfiltern

„KOMET“

und

„KAMMER-KOMET“

Grösste Mengenleistung.

Unentbehrlich für jede Flaschenkellerei.

Musterlager: BERLIN SW 68 Zimmerstr. 14/15.
KÖLN. Blaubach 8,
BRESLAU, Büttnerstr. 32/33.

KREUZNACH RHLD

Wein-Versteigerung der Vereinigten Weingutsbesitzer Mettenheim.

Mittwoch, den 23. Februar 1927, vormittags 11 Uhr, im Saale der „Stadt Mainz“ Große Bleiche 4, in Mainz

1 Viertelstück 1924er, 46 Halb- u.
6 Viertelstück 1925er Weißweine.

Die Weine entstammen den besseren und besten Lagen der Gemarkungen Mettenheim, Alsheim und Bechtheim.

Probetage: am 25. Januar in Mainz im Saale der „Stadt Mainz“, am 9. Februar in Mettenheim im Gasthaus „Zum Schwanen“, je vormittags von 9 bis nachmittags 4 Uhr, sowie am Versteigerungstage vor der Versteigerung.

Vereinigte Weingutsbesitzer Mettenheim.

Geschäftsführer: H. Sander, Mettenheim, Telefon Dshofen 281.

Wein-Versteigerung zu Bacharach am Rhein.

Dienstag, den 22. Februar 1927, mittags 1 Uhr im „Gelben Hof“ zu Bacharach a. Rh. bringen die

Vereinigten Oberdiebacher Winzer

2 Nrn. 1921er, 7 Nrn. 1924er u.

32 Nrn. 1925er Riesling-Weine

aus den besten Lagen der Gemarkung Oberdiebach zum Ausgebot.

Probetage zu Bacharach a. Rh. am Donnerstag, den 3. Februar für die Herren Kommissionäre; allgemeine am Montag, den 14. Februar im „Hotel Blüchertal“, sowie am Vormittag des Versteigerungstages im Versteigerungslokal „Gelber Hof“, jeweils von morgens 9 Uhr ab.

Vereinigte Oberdiebacher Winzer.

Wein-Versteigerung zu Wiesbaden.

Donnerstag, den 24. Februar 1927, mittags 1 Uhr im „Paulinenschlösschen“ zu Wiesbaden, versteigert der

Kauber Winzer-Verein,

54 Nrn. 1925er u. 26er Kauber Weine, erzielt in den besten und besseren Lagen der Gemarkung, worunter sich keine Rieslingweine und hochfeine Spätlesen befinden.

Probetage im Paulinenschlösschen zu Wiesbaden für die Herren Kommissionäre und Interessenten am Mittwoch, den 9. Februar, sowie am Vormittag des Versteigerungstages. (Für die Herren Kommissionäre sind die Proben besonders aufgestellt); ebenso findet für die Herren Kommissionäre von Kaub und Umgebung ein Probetage in Kaub statt und zwar am Montag, den 7. Februar im „Gasthaus zur Pfalz“, (P. Bahles), woselbst auch nähere Auskunft erteilt wird. Telefon Nr. 58 Amt Kaub.

DOMAENENWEIN-VERSTEIGERUNG

im Paulinenschlösschen zu Wiesbaden am Dienstag, den 8. und Mittwoch, den 9. Februar 1927.

Zum Ausgebot kommen
58 240 Flaschen 1920er u. 1921er

Domänenweine

von Rhein, Nahe, Mosel und Saar, darunter allergrösste Spitzen der genannten Jahrgänge.

Probe während der Versteigerung.

H. & L. Nicolaus,
Frankfurt/Main-Süd,

Darmstädter Landstr. 125. Tel. Spessart 1866



Kyanisierte Pfähle

und

Stickel aller Art

für Wein-, Obst- u. Gartenbau.

Georg Reichardt junior

Kyanisierwerke,

NIERSTEIN am Rhein.

General-Vertretung:

Heinrich Herke, Weinkommission, Oestrich-Rhg.

Lützeldünger

ist ein leicht bodenlöslicher organischer Dünger animalischer Herkunft. Er wird seit langen Jahren, besonders im

Wein- und Gartenbau

mit bestem Erfolg verwendet und ist ein guter u. billiger, zuverlässig wirkender

Ersatz für Stallmist

Näheres durch die Verkaufsstellen und den Hauptvertreter der Fabrik:

Jacob Machemer 1.,

Mainz, Diether von Isenburgstr. 7.

Objekt für Filiale größerer Weinbaubetriebe!

Wegen des Gesundheitszustandes meines einzigen Kindes muß ich in Seeklima übersiedeln und verkaufe daher günstig meine herrlich in Kreisstadt Westfalens gelegene Besitzung, in der

Weingroßhandlung

sowie Biskuitfabrik betrieben wird. Altes zuverlässiges Personal vorhanden, tadellos arbeitende Verkaufsorganisation, auf Versand per Bahn und per Lastkraftwagen bestens eingerichtet, gut eingeführt (Westfalen, Lippe, Waldeck, dem Harz und den Nordseebädern), modernste Einrichtung, neues, gutes Inventar, (große Versandlisten, Faß- und Flaschenbestände) sämtliche Gebäude in tadellosem Zustande, hervorragende, sehr umfangreiche Keller, Wohnhaus (16 Räume) ebenfalls mit modernstem Komfort versehen, circa 1 Morgen großer Garten beim Hause.

Haus in größerer Stadt des Küstengebietes, kleines Gut nahe der See oder ähnl. Objekt wird eventl. in Zahlung genommen. Anzahlung 50 Mille, Hypotheken werden von mir selbst zu günstigem Satz übernommen. Zuschriften von Interessenten erbeten unter Nr. 1237 an die Geschäftsstelle.

Naturwein-Versteigerung zu Oestrich-Winkel.

Montag, den 7. März 1927, nachmittags 1 1/2 Uhr im „Saalbau Ruthmann“ zu Oestrich-Winkel (gegenüber der Eisenbahnstation) versteigern die Unterzeichneten

44 Nrn. 1924er, 25er u. 26er
u. 800 Flaschen 1921er

Winkeler, Johannisberger, Geisenheimer u. Mittelheimer Naturweine, vornehmlich Riesling-Gewächse und erzielt in den besseren u. besten Lagen genannter Gemarkungen.

Probetage: im Saalbau Ruthmann, für die Herren Kommissionäre am Donnerstag, den 10. Februar; allgemeine am Dienstag, den 22. Februar.

Winkeler Winzer-Verein G. G.

Bereinigung

Winkeler Weingutsbesitzer.

Suche für meinen Sohn, 17 1/2 Jahre, 2 1/2 jährige praktische Tätigkeit in der Landwirtschaft, der z. Bt. die landw. Winterschule „Hof Geisberg“ besucht, Stellung in gemischtem Betrieb von 60—100 Morgen zur Ausbildung im Weinbau für 1. 4. 27. Angebote erbeten an

Carl Burghardt,
Hochheim am Main.

Besteigeführter Vertreter der Weinbranche sucht

Vertretung

bei einer leistungsfähigen Weingroßhandlung, welche auch in Stück den Wein abgeben kann. Angebote unter Nr. 1238 an diese Zeitung erbeten.

Eine im Weinhandel, Kellerwirtschaft u. Weinbau durchaus selbständige und erfahrene Kraft, Anfangs 30, sucht einschlägige

Stellung,

auch Reiseposten genehm, evtl. als Chauffeur-Reisender, da Führerschein. Eintritt sofort. Zuschrift. erbeten unter Nr. 1239 a. d. Exped. d. Bl.

Verstopft

Wein, Sekt und Biskur nur mit

Stobbe

vom

Stobbeschlegel

Franz Schlegel,

Korkenfabrik,
Wiesbaden, Jahnstr. 8
Import Katalon. Korte.
Telefon 2677.

Seitheriger Leiter

eines größeren erstklassigen Weingutes mit Landwirtschaft, sucht erbtellungs- halber anderweitigen Wirkungskreis in Weinbau u. Weinhandel; derselbe ist 37 Jahre alt, durchaus Fachmann in Weinbau u. Kellerwirtschaft, sowie tüchtiger Vollkaufmann, besonders eingestellter Ernte erstklassiger Lagenweine u. deren Vertrieb an vornehme Privat-Kundschaft. Gest. Angebote unter Nr. 1240 an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung WIESBADEN

Weintransporte

nach dem

Ober-, Mittel und Niederrhein

bei Schiffverladungen gegen die Bahn bedeutend billiger,

enorme Frachtersparnis

durch Vermittlung der Firma

Jacob BURG

ELTVILLE am Rhein.

Fernsprecher Nr. 12.

Räucherapparate

in besonders starker Ausführung von R. Nr. 54. — am Lager.

C. von Saint-George,
Hachenburg.

Rheingauer Weinzeitung

Sachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellerwirtschaft und das gesamte Hotelwesen

für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinhessens, der Nahe und des Mains.

Allgemeine Winzer-Zeitung. • Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“. • Allgemeine Winzer-Zeitung.

Organ des „Verbandes Rheingauer Naturwein-Versteigerer“ und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Verlag: Weinzeitung Destr. Fernsprecher Nr. 140. Expeditionen: Destr. i. Rhg., Marktstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75
Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924. Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint wöchentlich 1 mal u. zwar Sonntags. Bestellungen bei den Postanstalten und der Expedition. Post-Bezugspreis M. 2.— pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 2.— in Deutschland, M. 2.50 im Ausl.

Schriftleiter für den sachwissenschaftlichen Teil:
Dr. Paul Schuster, Eltville im Rheingau.
Eigentümer und Herausgeber:
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pf. Reklamen M. 0.20. Beilagen: 3000 Exemplare M. 40.— Anzeigen-Aufnahme: die Expeditionen zu Destr., Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. Beiträge werden honoriert. Einzel-Nummer 25 Pfg.

Nr. 6.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 6. Februar 1927.

25. Jahrgang.

Zweites Blatt.

Rheingauer Weinbau-Verein. Ortsgruppe Hochheim a. M.

Sonntag, den 13. Februar, nachmittags 7^{1/2} Uhr, im „Gasthaus zur Rose“

große öffentliche Versammlung aller Weinbau-Interessenten!

Redner: Dr. Bieroth,

Geschäftsführer der „Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer“ und des „Rheingauer Weinbau-Vereins“.

Thema: Zeitgemäße Weinbaufragen.

Im Anschluß daran

Film-Vorführungen

über die Bekämpfung der Peronospora und des Feuer- und Sauerwurmes, sowie bildliche Vorführung größerer Weingüter aller deutschen Weinbaugebiete.

Nicht nur die Mitglieder, sondern Jedermann, haben freien Zutritt und wird deshalb ein volles Haus erwartet.

**Der Obmann der Ortsgruppe Hochheim:
P. Hirschmann.**

Zur Lage.

Im Weinbau wurden die zur Zeit üblichen Arbeiten in letzter Zeit weiter gefördert. Man konnte sehr viel voran bringen, weil die Witterungsverhältnisse dazu die Möglichkeit gaben. Erst zu allerletzt wurde es etwas kälter. An sich wäre es überhaupt gut, wenn es einmal, wenn auch nur kurz, tüchtig Winter werden wollte, denn schließlich kommt der Winter doch und dann wird er zu seiner Zeit immerhin angenehmer empfunden, als etwa im Frühjahr, womöglich im Mai. Die Winzer an sich haben wieder Anreiz in den Weinbergen tätig zu sein und ebenso Neuanlagen zu schaffen, wie denn auch bei den verschiedenen Umsätzen von Weinbergen gelegentlich Versteigerungen und Verkäufen starke Nachfrage herrscht und stets zu ansehnlichen Preisen Verkäufe vollzogen werden. Die Weinversteigerungen der letzten Zeit — es waren noch nicht viele — nahmen einen guten Verlauf und brachten zufriedenstellende Preise. In der nächsten Zeit finden einige große und bedeutende Ausbote statt. Man darf gespannt sein, wie es mit diesen gehen wird und welche Bewertungen sie bringen werden. Mit dem Stand des Rebholzes kann man zufrieden sein.

Das freihändige Weingeschäft zeigte sich in manchen Gebieten auch in der letzten Zeit recht belebt. Es kam immer zur Nachfrage und auch zu recht ansehnlichen Umsätzen. Die Preise haben sich bis jetzt als äußerst fest mit Neigung zu Steigerungen erwiesen.

Der schlechte Ausfall der 1926er Weinernte ist zu bekannt als daß man hier noch einmal darauf eingehen brauchte. Die Tatsache ist und bleibt bestehen, daß unsere Winzer dadurch

eine beträchtliche Mindereinnahme, vielfach auch gar keine Einnahmen, zu verzeichnen hatten und daß sie so in neue Notlage geraten sind. Wir haben schon wiederholt darauf hingewiesen, daß Unterstüßungen seitens des Reiches und der Länder, besonders für die frostgeschädigten Winzer unbedingt notwendig sind, sollen diese nicht gänzlich dem Ruin preisgegeben werden. Die Forderung auf Schaffung von Arbeits- und Verdienstmöglichkeiten betont auch der Nahe-Winzerverband in einer Entschließung, ferner Bereitstellung ausreichender Mittel zur Beschaffung von Rebschädlingsbekämpfungsmitteln, Stundung und Niedererschlagung der Steuern und Abgaben, um den hartbetroffenen Winzern über die schwierige Zeit bis zur Verwertungsmöglichkeit der nächstjährigen Ernte hinwegzuhelfen. In der letzten Zeit fanden allenthalben, so vor allem in Rheinhessen, Versammlungen, Vorträge, Lehrgänge usw. statt mit dem Hauptpunkt: Wiederaufbau des Weinbaues auf der Grundlage der amerikanischen Unterlagsrebe. Bei allen diesen Gelegenheiten konnte man ein großes Interesse unserer Winzerschaft an dieser so wichtigen Frage im deutschen Weinbau feststellen, ein Zeichen dafür, daß unsere Winzer in die Theorie des neuen Weinbaues eindringen wollen um ihn dann später praktisch durchzuführen. Weitgehendste Förderung des Anbaues der Amerikanerreben, insbesondere in dem Gebiete der unteren Nahe, wo die Reblaus besonders verheerend gewirkt hat, verlangen die Winzer von Nahe und Glan und diese Forderung darf allgemein unterstrichen werden. Ferner wünscht man Aufklärung der Winzer und Unterrichtung der Jungwinzer in dem neuen Weinbau. Wir müssen allmählich soweit kommen, daß jeder Winzer seinen eigenen Rebschnittmuttergarten besitzt und selbst Rebveredlungen vornehmen kann. Es bestehen bereits an verschiedenen Plätzen Rebveredlungsanstalten usw., aber diese vermögen bei weitem nicht den erforderlichen Bedarf an veredeltem Rebholz zu decken, weshalb wir solches aus dem Ausland beziehen müssen. Um uns in dieser Beziehung vom Ausland unabhängig zu machen, müssen noch weitere Rebveredlungsanstalten eingerichtet werden, aber auch die Winzer selbst müssen in dieser Hinsicht mitwirken und Rebmuttergärten anlegen. Bemerkenswert ist auch das Bestreben auf Bildung von Nebenaufbau-Genossenschaften an der unteren Nahe in Langenlonsheim und Sarnsheim. Eine solche Genossenschaft besteht in Oberheimbach (Mittelrhein), die ihrem Zweck, den Neuaufbau der stark reblausverseuchten Oberheimbacher Weinbaugemarkung durchzuführen, bereits in einer ansprechenden Weise nachgekommen ist.

Verschiedenes.

* **Deutscher Weinbaukongreß 1927.** Bekanntlich wird nach einem Beschluß des vorjährigen Weinbaukongresses in Wiesbaden der diesjährige Deutsche Weinbaukongreß im Herbst in

Bad Dürkheim abgehalten. Vor einigen Tagen wurde in einer ersten Aussprache, die hier unter dem Vorsitz des Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes, Dr. Müller-Karlsruhe, stattfand, beschlossen, den 34. Kongreß auf 3.—6. September einzuberufen. Das Programm ist in seinen Hauptzügen bereits festgelegt. Mit dem Kongreß wird eine große Ausstellung verbunden, die sich in drei Abteilungen gliedert, nämlich eine fachtechnische, eine wissenschaftliche und eine historische. Außerdem wird sie die wichtigsten Interessengebiete des Weinbaues darstellen. Zugleich wird der Weinbauverband der Pfalz eine Weinkostprobe bieten, die auch verwöhnten Kennern zeigen soll, daß die Pfälzer Weine an der Spitze der deutschen Weine stehen. Eine Reihe festlicher Veranstaltungen, auch Ausflüge in die benachbarten Qualitätsweinbaugebiete und Besuche landschaftlich reizender oder historisch berühmter Stätten, sind als Nebenveranstaltungen vorgesehen. Für die Vorbereitungen sorgen mehrere lokale Ausschüsse, die mit Freude an ihre Aufgabe herangetreten sind, um alles aufzubieten, damit die Tagung einen glänzenden Verlauf nimmt.

* **Die Köln-Düsseldorfer Dampfschiffahrt** hat im vergangenen Sommer sich einer sehr regen Benutzung seitens des rheinreisenden Publikums erfreuen können. Sie vergrößerte ihre stattliche Dampferflotte durch zwei prächtige Neubauten, „Rheinland“ und „Baterland“, hat auch noch zwei weitere Dampfer, die zurzeit noch von der französischen Besatzung beschlagnahmt sind, gewissermaßen in Reserve. Wie in eingeweihten Kreisen verlautet, will man wegen den hohen Unkosten die die großen Zweischornsteindampfer erfordern, solche nicht mehr bauen, sondern nur Einschornsteindampfer. Rasten bedeutet Rückschritt! Für den kommenden Sommer werden wieder Neubauten entstehen. Sie sind bereits auf zwei Schiffswerften in Auftrag gegeben und begonnen worden. Es wird etwas ganz Neues entstehen, nämlich keine Dampfer, wie die bisherigen, sondern Motorschiffe, auch keine Radboote, sondern Schraubenboote. Fassen sie auch nicht soviel Personen wie ihre größeren Kollegen, so werden es immerhin für ihre Gattung die größten Motor-Personenschiffe auf dem Rheinstrom sein, denn jedes wird sieben- bis achthundert Personen fassen können. Sie sollen auch nicht zugleich mit den übrigen Dampfern der Gesellschaft ihren Fahrplan einhalten, sondern, sie gelten als Schiffe die eigens für Sonderfahrten, besonders für Vereine usw. vorgesehen sind, denn häufig beträgt deren Teilnehmerzahl ungefähr die eben genannte Höhe. Das Jahr 1927 wird also in der Geschichte der Köln-Düsseldorfer Dampfschiffahrtsgesellschaft einen ganz besonderen Rang einnehmen.

* **Eine sehenswürdige Weinrebe in Marburg.** An der südwestlichen Seite des Hauses Bojasniska ulica 8 befindet sich eine über 100 Jahre alte Rebe, die sich in einer Höhe von 2,5 Meter über die ganze Frontseite des Hauses verzweigt hat. Die Rebe hatte heuer nach Aussage des Hausbesitzers und Tischlermeisters Herrn

Josef Kolaric nicht weniger als 4000 Trauben angelegt; die Rebe mußte wegen der Schwere der Trauben an allen Teilen gestützt und befestigt werden.

* **Für 513 Millionen Weinerzeugnisse.** Der Wert der deutschen Weinerzeugnisse betrug 1925 etwas über 513 Millionen gegen 450 im Vorjahr. Die Einnahme an Weinsteuern ging aber von 94,9 auf 91,6 Millionen infolge der Ermäßigung vom 1. August 1925 zurück. Besteuert wurden im ganzen 2918 Tausend Hektoliter. Davon waren Traubenwein und Traubenmost 2373 Tausend, weinähnliche Getränke 461, weinhaltige 11, Traubenschauwein 63, Fruchtwein ohne Trauben 10 Tausend Hektoliter. Zurückgegangen ist der Absatz 1925 nur bei den Obst- und Beerenweinen und dem Obstmost infolge der Mißernte in Württemberg und den angrenzenden Gebieten. Das Land ist das Hauptherstellungs- und Absatzgebiet dieser Erzeugnisse. Auf den Bezirk des Landesfinanzamtes Stuttgart kommen 25,1% aller weinähnlichen Getränke in Deutschland.

* **Die Weinfrage in Frankreich und Belgien.** Die Weinsachpresse und die politische Tagespresse wendet sich energisch gegen ein vom Parlamente in Belgien angenommenes Gesetz, daß angeblich die französischen Qualitätsweine gegen Verfälschungen in Belgien schützen soll im Sinne des Handelsvertrages. Uebrigens dauerte es nahezu zwei Jahre, bis endlich die betreffenden Gesetzesbestimmungen für den belgisch-französischen Handelsvertrag festgelegt wurden. Zudem stellte sich heraus, daß keine Strafe auf widerrechtliche Benützung französischer Weinmarken gelegt ist, sondern daß zum Kampfe gegen die Fälschungen der Weinfälscher in Belgien die französischen Weinerzeuger genötigt sind, stets die Zivilgerichte anzurufen.

Verladung von Wein in Wagenladungen durch die Eisenbahn.

Die Deutsche Reichsbahn-Gesellschaft, Direktion Mainz, schreibt: In unserer weinbaureichen Gegend war es in früherer Zeit vielfach Gepflogenheit, die aus Halbstück- und Stückerfüllern zusammengesetzten Wagenladungen Wein durch die Bediensteten der Eisenbahn verladen zu lassen. Leider hatte die Eisenbahn in der Kriegs- und Nachkriegszeit diese Arbeit nicht mehr ausgeführt. Vor Monaten hat sie den alten Zustand wieder hergestellt. Es ist ja nun ohne weiteres klar, welche Vorteile die bahnsseitige Verladung solch wertvollen und eigenartigen Gutes mit sich bringt. Ist schon nicht jeder Versender in der Lage, verladefähiges Personal aufzuweisen, so mangelt es ihm überdies häufig an den unbedingt nötigen Lademitteln, im besonderen an guten Schließteilen; vor allem aber kann bei Beschädigungen, die zwar, was gern zugegeben wird, seltener geworden, aber immer noch möglich sind, eisenbahnsseitig nie die unsachgemäße Verladung durch den Absender zur Einrede gegen Erstattungsansprüche geltend gemacht werden. So hat denn auch die Geschäftswelt die Wiederübernahme bahnsseitiger Weinverladung lebhaft begrüßt und sich zunutze gemacht. Einen großen Mangel teilte die bahnsseitige Verladung bis vor kurzem mit jeder Privatverladung. Die Erfindung eines wirklich guten und billigen Schließteils war nämlich noch nicht gelungen. Die Aufgabe war nicht einfach. Der Deckel sollte gut schließen, durfte nicht rutschen, mußte aber auch eine lange Lebensdauer haben, um billig sein zu können. Die früher benutzten Keile wurden angenagelt, kosteten je Stück etwa 50 Pfg. und waren meistens nach einmaliger Benützung unbrauchbar. Da eine Weinladung von 16 Halbstück allein 64 Schließteile erfordert, so entstanden für sie vorweg 32 RM. Kosten. Langjährige Versuche haben nun zur Herstellung des sogenannten Dornkeiles geführt, der, aus hohem Holz gefertigt und da er keine Nagelung erfordert, eine vielmalsige Wiederbenützung zuläßt. Nachdem die Selbstkosten ausprobiert sind, überläßt die Eisenbahn bei Weinverladungen solche Dornkeile nunmehr gegen eine Leihgebühr von nur 10 Pfg. für das Stück zur einmaligen Benützung. Die vorhin erwähnten Kosten von 32 RM. gehen damit auf nur noch 6,40 RM. zurück. Abgesehen von dieser Kostenverringerung, ist die Sicherheit der wertvollen Ladung bedeutend größer geworden. Versuche auf Rangierbahnhöfen haben ergeben, daß bei stärkerem Zusammenprallen von Wagen die Dornkeile stets gehalten haben, wenn die früheren Nagelkeile längst beiseite geflogen waren.

Das infolge günstiger Lösung der „Keilfrage“ infolge der bedeutenden Ermäßigung ihrer Leihgebühren und schließlich bei der bekannten niedrigen Verladege-

bühr von nur 8 Pfg. für 100 Kg. die eisenbahnsseitige Verladung von Weinwagenladungen in der letzten Zeit ganz erheblich zugenommen hat, daß sogar viele Versender, die früher nur die Selbstverladung kannten, zu ihr übergegangen sind, ist allerdings nicht zu verwundern. Dies denen zu sagen, die es noch nicht wußten, ist der Zweck unserer Ausführungen.

Lehr- u. Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Geisenheim.

Im Jahre 1927 finden folgende kurze Unterrichtskurse statt: 14. bis 26. Februar, Allgemeiner Obstbaulehrgang (Honorar 30 Mt.); 14. Februar bis 3. März, Obstbaulehrgang für Lehrer (frei); 14. bis 17. Februar, Lehrgang über Weinbereitung und Kellerw. für Käfer (5 Mt.); 22. bis 23. Februar, Öffentlicher Reblauslehrgang (frei); 28. Februar bis 19. März, Lehrgang für Baumwärter (6 Mt.); 21. und 22. März, Lehrgang für Erwerbsgärtner (5 Mt.); 4. bis 9. April, Lehrgang für Rebenveredlung (5 Mt.); 21. bis 23. April, Lehrgang für Gartenbeamte (15 Mt.); 9. bis 11. Juni, Pflanzenschulehrgang (10 Mt.); 20. bis 25. Juni, Obstbaulehrgang (15 Mt.); 27. und 28. Juni, Bienenzuchtlehrgang (5 Mt.); 25. Juli bis 4. August, Lehrgang über Gärung, Ausbau und Pflege der Weine (51 Mt.); 25. bis 30. Juni, Nachlehrgang für Baumwärter (6 Mt.); 25. bis 30. Juli, Obstverwertungslehrgang (9 Mt.); 1. bis 4. August, Lehrgang über Obst- und Beerenweinbereitung (6 Mt.); 5. bis 16. August, Lehrgang über chem. Untersuchung und Behandlung der Weine (51 Mt.); 20. bis 23. September, Lehrgang über gärtnerische Schmuckkunde (15 Mt.); 26. bis 29. September, Lehrgang über alkoholfreie Frischobstgetränke (10 Mt.).

Anmeldungen sind unter Angabe von Vor- und Zuname und des Standes zu richten für die Lehrgänge vom 22. bis 23. Februar und 9. bis 11. Juni an die Pflanzenpathologische Versuchsstation der Anstalt, vom 25. Juli bis 4. August an die Pflanzenphysiologische Versuchsstation der Anstalt vom 5. bis 16. August an die Weinchemische Versuchsstation der Anstalt, für alle übrigen an die Lehranstalt. Durch entgeltliche Anmeldung verpflichtet sich der Betreffende zur Zahlung des Honorars, einerlei, ob er wirklich teilnimmt oder nicht. — Der Lehrgang vom 14. Februar bis 3. März ist eine Veranstaltung des Herrn Regierungspräsidenten in Wiesbaden von dem auch die Teilnehmer entsandt werden. Die Lehrgänge vom 28. Februar bis 19. März und 25. bis 30. Juli finden auf Veranlassung der Landwirtschaftskammer in Wiesbaden statt und werden auch von deren Beamten abgehalten; zu denselben sind Baumschere, Säge, Hippe und Veredlungsmesser, sowie ein Heft zum Nachschreiben mitzubringen. Mit direkter Wohnungsvermittlung kann sich die Anstalt grundsätzlich nicht befassen. In Privat- und Gasthäusern werden die Teilnehmer jedoch mühelos am Tage ihres Eintreffens Unterkunft finden. Auskunft hierüber erteilt das Sekretariat der Anstalt.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destr. am Rhein

Der Einkauf....

von Möbel u. Betten ist Vertrauenssache! Deshalb kommen Sie zu uns, wir beliefern Sie gut, reell und billig: Herren-, Speise- und Schlafzimmer, la. Küchen in jeder Preislage u. guter Qualität! Schreibtische, Bücherschränke, Buffets, Herrenzimmer u. Ausziehtische, nussbaum pol. Kleider- u. Spiegelschränke, Sitzmöbel, Klein- und Luxusmöbel, Stand-Uhren, Metallbetten und Messingbetten, Holz- und Metallkinderbetten, Matratzen in grosser Auswahl. Sprungrahmen, Steppdecken, Betten, Divans und Chaiselongues usw. usw.

Auf Wunsch Zahlungserleichterung!

Möbel- u. Bettenhaus
Kletti & Co.,

Wiesbaden, Schwalbacherstr. 23.

50

jährige Praxis

im Bau von

Filter, Korkapparaten,
Flaschenfüll-
und Reinigungsmaschinen.

Boldt & Vogel, Hamburg 8.

Circa 7 Morgen großes Weingut im Rheingau

beste Lage zu verpachten oder zu verkaufen. (Ganz oder geteilt).

Gest. Angebote unter C. D. 306 an die Expedition dfr. Ztg. in Eltville erbeten.

Kellerei-Maschinen

und

Kellerei-Artikel

liefert ab Lager

Rheingauer Kellereiartikel-Vertrieb

Albert Hutz,
Erbach im Rheingau,

Tel. Amt Eltville Nr. 1.

Eigene Fabrikation. — 30jährige Erfahrungen.
Fabrik-Preise. — Dauerhafte Farben.
Kein Laden.

Steppdecken

Direkte Lieferungen an Private.
Zahlungs-Erleichterungen.

Steppdecken: R.-Mk. 16.- 18.- 20.- 22.-

Daunendecken: R.-Mk. 34.- 38.- 42.-

(Pflanzen-Daunen-Decken)

Daunendeck.: R.-Mk. 65.- 70.- 75.- (Einführungspreis) (genäht oder nahtlos, Patent ang.)

Reform-Unterbetten: R.-Mk. 17.50 20.50

Fasson-Polstermatratzen von 29.- Mk. an.

M. Gerschler & Co., Wiesbaden
Friedrichstr. 48. Telefon 7175.

Piano's

in allen Preislagen
werden ohne Anzahlung

frei Lieferung Haus
mit kleinen Ratenzahlungen von 40, 50 u. 60 Mk.
monatlich abgegeben.

Piano-Lager Vogel, Wiesbaden.
Frankenstrasse 19. — Tel. 2693.

Der Treffpunkt aller Fremden:

„Kronen-Halle“,

Kirchgasse 50. Wiesbaden Kirchgasse 50.

Gut bürgerliches Restaurant!

Essen von 90 Pfg an.

Reiche Auswahl à la carte.

Gut gepflegte Weine,
in Flaschen und im Ausschank.

Ausschank der Schöfferhof-Biere,
hell und dunkel.



Masken-Leihanstalt.

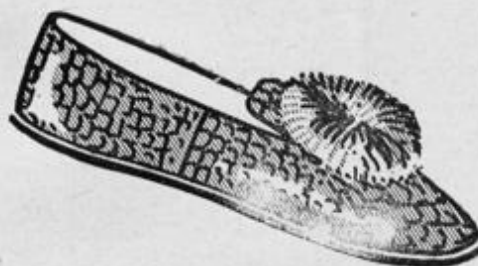
Feinstes Spezialgeschäft
am Platze

empfiehlt preiswert einfache sowie elegante
Damen- und Herren-Maskenkostüme.
Frau Marga Westermann, Wiesbaden,
Frankenstrasse 21, Part.

Heilung von Nervosität und rheumatischen Leiden

auf natürlichem Wege durch die
Behandlung mit galvanischen
Schwachströmen der**Wohlmuth - Apparate**

Auskunft, Vorführung, Vermietung und Verkauf im

Wohlmuth-Institut, Wiesbaden Taunus-Str. 47.**Ratten und Mäuse**werden u. Garantie vollständig ausgerottet durch unser Bakterienpräparat „Bazillus“, Erfolg verblüffend! Die Tiere sind für immer vertrieben. Unschädlich für Menschen und Haustiere. Viele behördliche Anerkennungen! 1 Ampulle Mk. 4.—, 3 Ampullen Mk. 10.50. Versand per Nachnahme zuzügl. Porto u. Verpackung. **Wilhelm Hecke**, chem.-kosmet. Präparate, Lichtenau in Thür. A. 133. Kreis Hildburghausen.**Leder-Damen-Hausschuhe**mit Ledersohle, grosses Pompon
Grösse 36—42 Mk.**2⁴⁵**
Waldmann
Mainz · Klarastraße 2
1926er Riesling**Natur**

0,4 Liter 80 Pfg.

zapft

Jos. Pleines, Wintel.

Wein- u.**Sektforke**in allen Preislagen
liefert billigst**Franz Schlegel,**

Korkenfabrik,

Wiesbaden, Jahnstr. 8

Import totalon. Kork.

Zusammensetz. Kork.

Brenn- und Trudein-

richtung. Tel. 2677.

Weinhändlersohn,21 Jahre, mit sämtl. Ar-
beiten im Büro und Keller
vertraut, sucht passende
Stellung, evtl. als Volon-
tär geg. Vergütung. Zuschr.
unter Nr. 1231 an d. Gesch.
d. 3tg.**Bitte**lieber Leser kaufe
bei den in unserem
Blatte inserieren-
den Firmen u.
beziehe dich bei
dein. Einkäufen
auf unsere Zeitung.**Kassen-
schränke**neu und gebraucht
stets vorrätig.**Gerlich**Kassenschrant-Fabrik
Mainz, Kl. Langgasse 4
Gegr. 1865.
Reparaturen Transporte**Theater- und Maskenkostüm-****Verleih-Geschäft****Frau A. Weyel, Wiesbaden**

Telefon 2896

befindet sich während der Saison
Friedrichstr. 41 (Laden).Empfehle mehrere 100 hochelegante
sowie einfache Damen- und Herren-
Kostüme im Preise von 3—40 R.-Mk.
Dominos in jeder Art, erstklassige, neue
Kostüme.**Besonders billig!****Ein Posten Herrenstiefel**G. W. Rahmenschuhe, weiss ged.
bisher bis zu Mk. 19.50, jetzt **11.90.****Ein Posten Herrenstiefel**gute Markenfabrikate,
bisher bis zu Mk. 13.50, jetzt **8.90.****Auf Kamelhaar- und Winterschuhe****25% Rabatt.****G. Strauss, Wiesbaden**

Nur kleine Webergasse 11.

Gas-Kochherde, Gas-, Bade- und
Heiz-Oefen, Bade- und Klosett-
Anlagen, Koch-, Heiz- und Bü-
gel-Geräte für Elektrizität,
Beleuchtungskörper, kompl.
Radioanlagen und Antennenbau
sowie alle Ersatz- und Einzelteile.**Karl Wilh. Schaefer**

Mainz, Schöffersstr. 4—6

Telefon 2061

(Domläden).

A. L. ERNST

Piano- u. Musikhaus

WIESBADEN, Nerostrasse 1-3

Ecke Saalgasse (Am Kochbrunnen)

Telefon 6123

Gegr. 1889

Mand-

Pianos,

Flügel

Hörügel

Harmo-

niums



Musik-

kalien

Grammo-

phone

Schall-

platten

Alle Instrumente und Bestandteile!
Kaufen Sie kein Piano, ehe Sie
Mand gehört haben!
Denkbar günstigste Zahlungsweise!**Wir helfen Ihnen bei
Zahlungsstockungen**Wir lassen Pfändungen aufheben und Versteige-
rungen einstellen.Wir verhandeln mit Ihren Gläubigern und schliessen
gerichtliche und aussergerichtliche Vergleiche
und verhüten Konkurse.Wir ordnen vernachlässigte Buchführungen und be-
schaffen evtl. neue Betriebsmittel.

Prima Referenzen - Strengste Diskretion - Auskunft kostenl.

Willy Stern, Wiesbaden

Langgasse 10 — Telefon 7363

Wer schwer einzuziehende Forderungen hat, komme zu uns!

Flügel Piano

Sprechmaschinen und Schallplatten.

Schimmel
Förster
Klingmann
SchwechtenGrammaphon
Vox
Columbia
Beka
Odeon

Denkbar günstigste Zahlungsweise.

Pianohaus Olbrich

Wiesbaden,

Kirchgasse 28.

Kirchgasse 28.

Ueberzeugen Sie sich!Unsere Preise sind erstaunend niedrig.
Unsere Bedingungen sind äusserst kulant.
Unsere Auswahl in besten Qualitäten ist gross.**Möbelhaus Gebr. Leicher**

Wiesbaden, Oranienstr. 6

Schlafzimmer — Speisezimmer

Herrenzimmer

Küchen — Klubmöbel — Betten

Bequeme Zahlungsweise!



Wiesbaden.

Speisezimmer**Küchen****Herrenzimmer****Einzelmöbel****Schlafzimmer****Polstermöbel**kaufen Sie am billigsten
und besten beim Fachmann**Rheingauer Möbelhaus**Ph. Horaczek jr., Schreinermeister,
Elville a. Rh., Rheingauerstr. 42

Telefon Nr. 44.

Flaschenlager und Schränke

Eiserne

D. R. G. M.

Referenzen erster Häuser

Prospekte, Kostenanschläge und Zeichnungen gratis

Val. Waas, Eisenkonstruktionen, Geisenheim a. Rh.

Erste Mainzer Metallkapsselfabrik Franz Zahn, Mainz

Ausser Syndikat!

Wallaustrasse 59

Ausser Syndikat!

Fabrik und Lager sämtlicher Kellereimaschinen und Kellereiartikel

Telefon Nr. 704

Grösstes Geschäft dieser Art

Telegr.-Adr.: Kapsselfabrik



Abteilung I: Fabrikation von Flaschenkapsel
in den feinsten Ausführungen

Abteilung II: Fabrik u. Lager sämtlicher Kellereimaschinen, Geräte, Utensilien u. Materialien bester Ausführungen u. Qualitäten, garant. durch über 60jähr. prakt. gemachten Erfahrungen, zu reellen und billigsten Preisen.

Eine gute, sichere Anlage und hohe Verzinsung bietet die Sparkasse der

Rheingauer Bank, e.G.m.b.H.

Geisenheim — Gegr. 1862

Filiale in Rüdesheim: Geisenheimer Strasse 1.
Filiale in Oestrich: Marktplatz 1. — Geschäftsstelle in Hallgarten: Marktplatz.

Ältestes Kredit-Institut des Rheingaukreises.
Ueber 1400 Mitglieder.

Einrichtung von steuerfreien Spar-Konten.
— Eröffnung von Vereinssparkassen. — Ueberlassung von Helmsparkassen. — Auf Wunsch Abholung der Beträge im Haus.

Gewährung von Krediten gegen Sicherstellung.
Diskontierung von Wechseln.

Jedermann benutze ein Konto bei der Rheingauer Bank!

Er spart Zeit und Geld!

Die in der ganzen Welt bekannten
und sehr beliebten

Regenmäntel für Damen und Herren von

Burberry- London

(kein Gummi und
doch regendicht)

finden Sie im Alleinverkauf bei

Fr. Vollmer Wiesbaden

feine Herren-Schneiderei
Rathausstr. 3. Telefon 7330.
Gegr. 1879.



Neuer Haushaltungs-Herd

1 Meter breit, grün Majolika mit Nickel-Verzierungen, noch nicht gebraucht, umständehalber billig zu verkaufen. Näheres Exped.

Ein Waggon Stacheldraht

4- und 6-eckig Geflecht eingetroffen. Liste frei.

C. von Saint-George,
Hachenburg.

Größeres Weingut

mit entsprechenden Gebäuden im Rheingau zu kaufen gesucht.

Gest. Offerten unter Nr. 1234 an die Geschäftsstelle dfr. Zeitung erbeten.

Uhren, Gold- u. Silberschmuck

kaufen Sie bei mir ausserordentlich vorteilhaft.
Zahlungserleichterungen. Reparaturen.

Carl Lütchemeier, Louis Plank Nachf.

Mainz, Ludwigstr. 7.

Gegründet 1873.

Telefon 2247.

Weingut

zu kaufen gesucht. Angebote unter Nr. 1232 an die Exped. dieser Zeitung erbeten.



92 Ratten lagen am Morgen tot da: Getötet in einer Nacht. Durch unser Meerzwiebel-Ratten-Vertilgungsmittel. Unschädlich für Menschen. Unschädlich für Haustiere, Wild, Geflügel; kann also in Pferde-, Schweine-, Hühnerställen, in Küche und Keller, überall ausgelegt werden. Tötet nur Ratten und Mäuse, aber in einer bisher wohl kaum dagewesenen Weise, auch alle Wasser-ratten, Erdratten und Wühlmäuse. Gutsbesitzer v. S. in Ser. . . ., Posen, schreibt: „Gestern wurde ihr Mittel ausgelegt. Resultat heute 92 tote Ratten, große und kleine. Mit Bestimmtheit ist anzunehmen, daß außerdem noch eine große Anzahl in Verstecken verendet.“ — Revierjäger Sch., Wiegischütz, schreibt: „Ihre letzte Sendung hat unter den Ratten sehr aufgeräumt. Ich fand an einem Tage 88 tote Ratten.“ — Ulrich v. R. Schloßow, schreibt: „Ihr Vertilgungsmittel habe ich gestern ausgelegt. Heute Morgen großartiger Erfolg: 57 tote Ratten wurden verendet gefunden, davon 25 Stück unter einem Strohbund. Wieviel mögen noch in den Gängen stecken? — 1 Kilo dieses Rattenvertilgungsmittels mit genauer Gebrauchsanweisung Mt. 1.75

2 Kilo Mt. 2.85 — 5 Kilo Mt. 6.—
Zu beziehen durch die Peterseim-Erfurt, von Behörden, Blumengärtnereien, Schulen, Universitäten, Städtischen Gartenverwaltungen, Gartenbauvereinen und Millionen von Privatpersonen benutzte Bezugsquelle für Sämereien, Obstbäume, Rosen, Blumenzwiebeln, Kartoffelsaatgut, Erdbeerpflanzen: Gesamtprospekt umsonst.

Rohweinstein

(Faßweinstein)

kauft flüchtig und zahlt am besten

Karl Schwobthaler, Emdingen • Kaiserstuhl
(Baden). Fernruf Nr. 232.

Kappel



Erstklassige
Schreibmaschine
mit vielen Neuerungen.

Generalvertreter

Carl Winkel, Mainz

Große Bleiche 25

Telefon 5555

Für jeden etwas

finden Sie bei meiner grossen Auswahl in Frühjahrs-Neuheiten wie Jacken, Westen, Pullover in Wolle u. K.-Seide in meinen bekannt guten Qualitäten zu den allerbilligsten Preisen.

Alfred Serbser, Wiesbaden,

Ellenbogengasse 9.

Telefon 2736.

Papier - Servietten

für Hotels und Restaurationen, geschmackvolle neue Muster, liefert billigst die

Druckerei der
„Rheingauer Weinzeitung“
Otto Etienne, Oestrich a. Rh.

Für Haus u. Familie



Wochenschrift
zur Unterhaltung
und Belehrung



Nummer 6

Beilage zur „Rheingauer Weinzeitung“ (Allgemeine Winzerzeitung)

Jahrgang 1927

Das Geheimnis der Mumie

Roman von J. van Dam

Verechtierte Übersetzung aus dem Holländischen
von Lucie Blocher-Glaser

(Fortsetzung)

Nach deiner Meinung ist wohl der Geist der Mumie der Mörder?« fragte Grenham.
»Ich weiß es nicht. Ich weiß überhaupt nicht mehr, was ich glauben soll. Ich verliere in diesem Lande mit all seinen geheimnisvollen

Dingen mein geistiges Gleichgewicht. Ich wollte, du hättest die Mumie ruhen lassen. Ich werde froh sein, wenn wir heil und sicher an Bord des Dampfers eintreffen werden.«

»Nun, der Wunsch wird dir schnell erfüllt werden. Ich hoffe, daß Ahmeds trauriges Geschick uns keinen Aufenthalt verursachen wird.«

»Was gedenkst du zu tun?« fragte Russell gedrückt.

Es war merkwürdig, daß der Bankier, der in seinem eigenen Lande und in seiner eigenen Atmosphäre voll Energie und Aktivität war, hier in Ägypten und unter diesen verworrenen

Verhältnissen die Leitung ganz seinem Schwager überließ.

»Wir werden beim ersten Dorf dort anhalten, und ich werde dem Dorfobersten oder der Polizei, wenn dort eine ist, erzählen, was geschehen ist. Die Leiche Ahmeds werden wir wohl bis zur ersten Stadt mitnehmen müssen, in der ein Büro der Wohnschiffe-Gesellschaft zu finden ist. Wir werden das wenige, was wir angeben können, aussagen, und dann hoffe ich, daß man uns nicht für weitere Untersuchungen festhalten wird.«

»Hast du immer noch keine Bedenten, daß



Chinesischer Laden, in dem man beim Kauf gleich eine Tasse Tee probieren kann

man dich bei diesem Anlaß fragen könnte, was in der Kiste verpackt ist?»

«Nein. Glücklicherweise weiß niemand vom Personal, was darin ist. Wenn sie es wüßten, würde ich der Polizei gegenüber nicht schweigen können. Aber so sehe ich keine Gefahr.»

Der Bankier dachte bei sich: Ich wollte, daß Gefahr vorhanden wäre. Wir würden auf diese Weise die Kiste mit der unheimlichen Mumie los werden! —

Etwas später sahen sie in der Ferne einen Trupp Reiter dahinziehen. Sie ritten am Nil entlang, und John Grenham ahnte, als sie sich näherten, daß die Dahabiye das Ziel war, nach dem sie suchten. Daß er richtig vermutet hatte, ergab sich bald aus der Haltung des Trupps. Die Reiter zügelten ihre Pferde, als die Dahabiye herangekommen war, und der Führer hob den Arm und gab ein Zeichen, daß das Schiff zum Ufer kommen sollte. Es waren vier Leute von der berittenen Militärpolizei, Eingeborene unter dem Kommando eines englischen Offiziers, der höflich salutierte, als die Dahabiye am Ufer hielt.

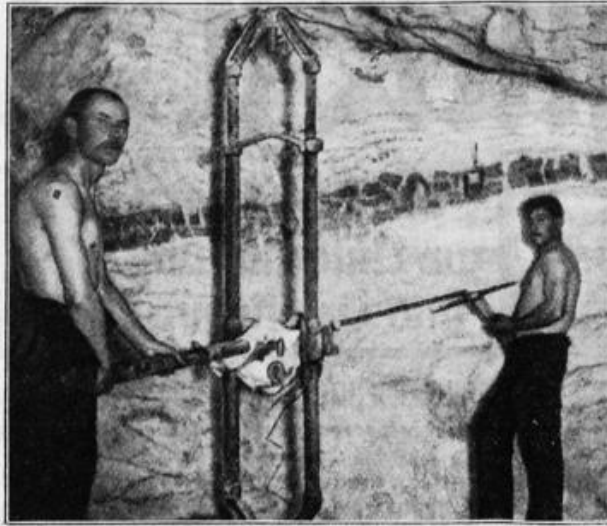
«Ist das die Dahabiye des Herrn George Russell aus Neuport?» fragte der Offizier vom Pferd herab.

Russell verneigte sich und nannte seinen Namen.

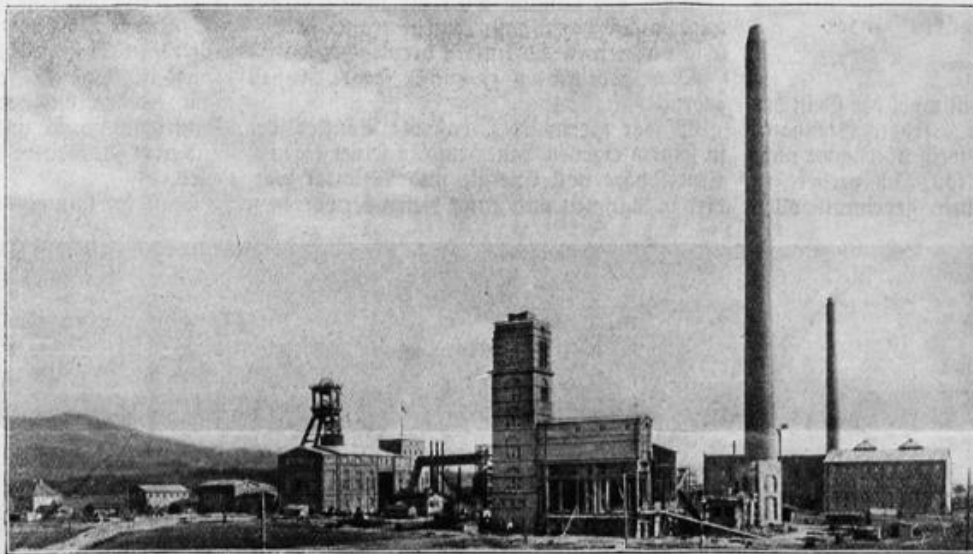
«Sind Sie Doktor John Grenham?» rief der Offizier.

John bestätigte die Frage.

«Gut. Erlauben Sie, daß ich an Bord kom-



Arbeiter mit Drehbohrmaschinen im Kalibergwerk



Gesamtansicht der Tagesanlage des Kalilagers zu Buggingen in Baden

haben, wie das üblich ist, die Dahabiye mit sämtlichem Personal in Luxor gemietet.»

«Richtig. Wollen Sie so gut sein, mit genauen Einzelheiten mitzuteilen?»

«Kommen Sie mit hinunter, Sir, ersuchte John. Wir können dort ungestört sprechen.»

Er ging dem jungen Offizier nach der Wohntajüte voraus, in der sie Frau Russell trafen. Sie sah bleich aus; die düstere Mordtat und die rätselhaften Umstände hatten sie tief erschüttert. Der Offizier begrüßte sie mit höflicher Verehrung.

Als sie alle Platz genommen hatten, berichtete John dem Offizier, was geschehen war. Der junge Mann hörte aufmerksam zu, stellte einige Fragen und notierte sich das eine und andere. Dann fragte er: «Haben Sie außerhalb der Dahabiye gesucht?»

«Nein. Wie ich Ihnen schon sagte, war das Morgenlicht noch schwach und Nebel laggen über Land und Fluß; man konnte keine zehn Meter weit sehen. Unter diesen Umständen war es unmöglich, nach dem Mörder zu suchen, vielleicht auch nicht ungefährlich.»

«Kann er sich an Bord versteckt haben?»

«Nein, denn kurz nachdem wir an Deck gekommen waren, erschien das ganze Personal, das das Geschrei des Abbas gehört hatte. Von diesem Augenblick an ist niemand mehr zu Bett gewesen.»



Wie man den Palmenwein gewinnt

men darf. Ich habe etwas mit Ihnen zu besprechen.»

Er sprang vom Pferd und kam bald danach auf Deck des Schiffes.

«Es tut mir leid, daß ich Sie aufhalten muß, aber ich habe Befehl bekommen, Sie abzuwarten. Ich wußte, daß Sie im Lauf des heutigen Tages hier vorbeikommen würden. Sie müssen schon früh aufgebrochen sein.»

«Früher, als wir gestern Abend beschloßen. Aber wir hatten einen besonderen Grund dafür und wollten beim ersten Dorf anlegen, um dem Dorfoberhaupt oder der Polizei einige ernste Mitteilungen zu machen.»

«Ah,» sagte der Offizier. «Ist es Ihnen vielleicht möglich, weitere Einzelheiten über den Überfall in Ihrem Zimmer zu Luxor zu geben? Ich hörte, daß Ihr Gedächtnis teilweise gestört war.»

John erwiderte: «Nein, darüber weiß ich auch jetzt nicht mehr, als ich in Luxor schon ausgesagt habe. Es hat sich jedoch heute nacht oder noch besser heute morgen ein ernstes Fall auf unserem Schiff ereignet. Der Hausmeister ist durch einen Unbekannten ermordet worden.»

Der Offizier blickte überrascht und bestürzt auf.

«Ermordet, sagen Sie? Das ist ein ernsthafter Fall. Ein Ägypter, vermute ich?»

«Ja. Er hieß Ahmed; den vollständigen Namen des Mannes weiß ich nicht. Wir



Selbst mannshohe Gewächse werden ausgebeutet



Bilder von den großen Zerstörungen, die durch Wirbelstürme im Hafen von Havanna angerichtet wurden, aufgenommen von Augenzeugen

Wenn der Mann sich an Bord befunden hätte, würde er nicht unbemerkt geblieben sein.

»Haben Sie am Ufer nach Spuren gesucht?«

»Gewiß, aber wir konnten nichts finden. Es waren viele Spuren im Sand, denn wir selbst waren gestern Abend von Bord gegangen, um uns ein wenig Bewegung zu machen; auch einige unserer Diener sind gestern Abend an Land gewesen. Zwischen all den durcheinanderlaufenden Spuren vermochten wir keine besondere zu finden. Es ist außerdem möglich, daß der Mann in einem Boot gekommen war und damit wieder davonfuhr, und daß er so leise ruderte, daß wir ihn nicht hören konnten. Vielleicht ist er über den Fluß geschwommen. Auch könnte er im Morgennebel eine Weile durch das Wasser am Ufer entlanggelaufen sein, um keine Spuren zu hinterlassen. In diesem Falle wäre denkbar, daß er erst ein Stück weiter an Land gegangen ist. Der Rebel begünstigte ihn bei allem. Wenn es heller gewesen wäre, würde er uns wohl nicht entkommen sein,« meinte John Grenham.

»Er hat die Zeit mit Überlegung gewählt,« sagte der Offizier. »Er konnte längst wieder fort sein, bevor es heller geworden war. Es scheinen ebensowenig Anhaltspunkte vorhanden zu sein, wie bei ein paar anderen Fällen, die sich dieser Tage ereignet haben. Sie wissen vielleicht noch nicht, daß ein großer Diebstahl auf der Dacha Biye des Herzogs und der Herzogin von Parkminster verübt worden ist?«

»Wir haben den Bericht in einer der Zeitungen gelesen.«

»So, das wissen Sie?«

Dann wissen Sie vielleicht auch, daß man in der Nähe von Luror, am jenseitigen Ufer des Flusses, zwei Araber ermordet gefunden hat?«

»Nein, davon wußten wir noch nichts. Wann ist das geschehen?«

»Man hat die Leichen Mittwoch mittag, also vorgestern, gefunden. Es war Zufall, daß eine Gruppe von Touristen aus Luror, die einen Ausflug durch die Wüste

in der Richtung der libyschen Hügel unternahmen, die Leichen fanden. Die Männer müssen überrascht oder überfallen worden sein. Ihre Schädel sind mit irgendeiner Waffe buchstäblich eingeschlagen worden.«



Eine umwälzende Neuerung für den Rudersport, die es dem Ruderer ermöglicht, in der Fahrtrichtung zu sitzen

John sah den Offizier mit merkwürdigem Ausdruck an.

»Das gleicht offenbar dem Unfall, den ich erlitten habe.«

»So ist es! Aber in Ihrem Fall hat der Mörder anscheinend nicht Zeit genug gehabt,

seine Tat zu beenden; er mußte flüchten, bevor er den tödlichen Hieb führen konnte. Die Polizei ist der Meinung, daß es sich in beiden Fällen um den gleichen Täter handelt. Das scheint auch mit der Zeit übereinzustimmen.

Nach der Erklärung des Arztes müssen die beiden Araber Dienstag gegen Abend oder Dienstag nacht getötet worden sein. Und der Anschlag auf Sie wurde in der Nacht von Dienstag auf Mittwoch verübt, nicht wahr?«

»Richtig.« John sah bleich aus und seine Augen blickten unruhig. »Wo fand man die Leichen?«

»Jenseit des Flusses, ungefähr drei Viertelstunden vom Fluß entfernt.«

»Waren es Scheichs, angesehene oder reiche Männer?«

»Nein! Das läßt die Morde so unbegreiflich erscheinen. Es müssen ein paar einfache, arme Araber gewesen sein, die Geld zu verdienen suchten, indem sie Touristen als Führer dienten. Vielleicht werden Sie diese Männer in Luror gesehen haben. Einer von ihnen hatte, wie man mir berichtete,

von früheren Kämpfen her noch ein Merkmal zurückbehalten; von seinem linken Ohr fehlte die obere Hälfte.«

»Ja,« sagte John, »den Mann sah ich einmal. Man hat ihn ermordet?«

Er wurde blaß, als er diese Frage stellte.

»Sie sehen auffallend bleich aus,« sagte der Offizier.

»Ich gebe zu, daß dieses Unglück mich erregt. Sie brauchen sich darüber nicht zu wundern. Es würde Ihnen selbst auch einen Stoß geben, wenn Sie hörten, daß möglicherweise der gleiche Mensch, der Sie überfallen, kurz zuvor oder bald nachher zwei andere Menschen totgeschlagen hat, und ich höre das, nachdem ich einige Stunden vorher einen anderen Mord entdeckte, hier auf unserem Schiff. Das ist genug, einen Menschen aus dem seelischen Gleichgewicht zu bringen. Man könnte glauben, ein Verbrecher habe es auf unser Leben abgesehen.«



Der Strauß als »Traberpferd«, die Laune einer amerikanischen Filmdiva. (Scherl)

Er stand auf und ging hin und her, sich Schweißtropfen von der Stirn wischend.

»Ich begreife das sehr gut, Herr Grenham,« sagte der Offizier. »Die Polizei hat über den Fall telegraphisch nach Kairo berichtet und es ist Befehl gekommen, die Vorgänge ernstlich zu untersuchen. Ich erhielt den Auftrag, mit Ihnen zu sprechen. Wir wußten bisher noch nichts von der Ermordung Ihres Hausmeisters; meine Absicht war nur, Sie zu fragen, ob Sie sich inzwischen an den Vorfall in Ihrem Zimmer erinnern. Darüber können Sie mir also nichts Näheres mitteilen?«

»Leider nicht. Die Erinnerung daran ist aus meinem Gedächtnis gelöscht.«

»Befand sich etwas in Ihrem Zimmer, das einen Dieb anlocken konnte?«

»Nein.«

»Man fand Sie vor einer Kiste liegend, die in Ihrem Zimmer stand. Kann der Dieb etwas darin gesucht haben?«

»Ich wußte nicht was. Sie enthält allerlei Andenken an unsere Reise durch Ägypten. Es kann sein, daß der Mann in ihr herumstöberte, aber er fand nichts, denn es fehlte nichts. Er entwendete überhaupt nichts, wie Sie wissen. Vermutlich bin ich wach geworden, als der Mann in mein Zimmer gekommen war.«

»Es scheint so. Sie haben weiter keine Vermutung?«

»Nicht die geringste. Soweit ich mir den Vorgang erklären kann, muß es ein gewöhnlicher Dieb gewesen sein, der durch das offene Fenster kletterte.«

(Fortsetzung folgt)

Achthundert Meter unter der Erde

Seit die Nachricht von den Bugginger Kalilagern, den einzigen in Süddeutschland, bekannt geworden ist, weiß man, daß sie als Ersatz für die im Elsaß verlorengegangenen Fundgruben vor allem für die süddeutsche Landwirtschaft gelten. Verläßt man die Bahn, so sieht man schon von weitem das imposante Bild einer neuen modernen Werkanlage mit mächtigen Schornsteinen und dem Fördergerüst. Führt man ein, so geht es mit dem Förderkorb rund acht hundert Meter hinab. Gleisende Märchenpracht rings um! Rosa, weiß und gelb erglänzt der »Aufbruch«, kuppelförmig in die Höhe getriebene Stollen. Im blendenden Licht arbeiten rastlos die mehr als zwei



Wo hast du nur die schönen blauen Augen her?

Meter langen Bohrer. Die abgesprengten Salze werden in Förderwagen zur Auffahrt gebracht. Der Ausbau steckt, trotzdem er sich bereits auf fünfzehnhundert Meter nach allen Seiten erstreckt, noch in den Anfängen. Wenn der große Abbau beginnen wird, werden stündlich zweihundert Tonnen oder zwanzig Eisenbahnwagen gefördert. Die weitere Behandlung des Kalisalzes erfolgt »über Tage«. Im Mühlengebäude wird es gemahlen. Um höhere Feinheit zu erzielen, wird in der danebenstehenden Fabrik das Salz in seine Bestandteile, Chlornatrium und Chlorkalium getrennt, und zwar so, daß das Gemisch in heißem Wasser aufgelöst und die Lösung alsdann abgeföhlt wird. Nur das Chlorkalium ist verwend-

bar. Der Prozeß ist nicht so einfach. Zahlreiche Anlagen sind dazu nötig, ein Löschhaus, ein Kühlraum, eine Deckabteilung und eine Trockenstation. Die Befriedigung über diese Kalifunde in Baden ist heute umso lebhafter, da die Salze von hervorragender Güte sind. Welche Ausdehnung diese Schätze haben, ergibt sich daraus, daß innerhalb einer Fläche rund sechzehn Millionen Doppelzentner Kalium anstehen. Geologen schätzen das Gesamtvorkommen auf zehn Kilometer Länge und vier bis fünf Kilometer Breite bei einer Mächtigkeit von etwa vier Meter, also eine der eisenhaltigen nicht viel nachstehenden Masse. R. B.

Palmenweingewinnung

Die Palmen enthalten in ihren vegetativen Teilen als Reservestoffe entweder Stärkemehl, wie beispielsweise die Sagopalme, oder Zucker. Der frische, zuckerhaltige Saft wird überall als wohlschmeckendes Getränk genossen. Die einfachste Art, den Saft zu gewinnen, besteht darin, daß man in die Stammspitze ein Loch bohrt, in dieses ein Bambusröhrchen steckt und den ausfließenden Saft auffängt. Auf diese Weise kann man von einer einzigen Palme täglich bis zu fünfzig Liter Saft gewinnen. Es gibt auch noch andere Mittel, den Saft zu erlangen, wobei allerdings der Baum zu Grunde geht: man fällt ihn entweder oder vernichtet den sich entwickelnden Blütenstand. In manchen Gegenden Vorderindiens wird der Zuckersaft gewonnen, ohne den Baum zu gefährden. Wenn die von der Schusschneide sorglich umhüllte Knospe des Blütenstandes anschwillt,

dann sammelt sich im saftigen Gewebe der zuckerreiche Saft in Menge an. Jetzt steigt der Palmenbauer täglich dreimal auf seine Palmen. Oben angekommen, schneidet er die Spitze der Blütenchneide ab, dann wird die Schnittwunde mit einem harzigen Brei verstrichen. Beim nächsten Aufstieg wird die Kruste mit dem Palmennmesser abgeschnitten und die Wunde abermals verschmiert. Nach etwa acht Tagen ist es soweit, daß der Saft ertragreich fließt, den man morgens und abends abholen kann. Wenn nach ungefähr vier Wochen das »Bluten« nachläßt, hat sich wieder eine neue Knospe gebildet, so daß in der Ausbeutung eines Baumes meist keine Unterbrechung eintritt. Nachmittags um drei Uhr ist der morgens gewonnene Palmenwein, von den Eingeborenen »Feuerwasser« genannt, schon ein berauschendes Getränk. Wie schwer diese Art der Saftgewinnung ist, beweisen die dicken Schwielen an Armen, Händen und Unterschenkeln der Palmenbauern, die sie sich beim täglichen mehrmaligen Ersteigen der rauhen Außenseite des Stammes zugezogen haben. F. M.

Humoristisches Gedankensplitter und Rätsel-Ecke

Der Bruch

Beim Wiedersehen: Sind Sie noch mit Fräulein Ködler befreundet?

— Schon lange nicht mehr!

Wodurch sind Sie denn auseinandergekommen?

— Ich habe sie geheiratet!

Astrologisches

Der Büropostleher beobachtet eine Weile den neuen Stift bei der Arbeit. Na, hören Sie mal, Meier, sagt er nach einer Weile, Sie scheinen mir auch nicht unter einem »Fis«-stern geboren zu sein.

Immer praktisch

Wie konntest du bloß vier Treppen hoch ziehen?
— Ach, ich nehme immer zwei Stufen mit einemmal. Dann ist es gerade so, als wenn ich nur zwei Treppen wohnt.

Wenn einer kummt und tau mi seggt:

»Ja maß dat allen Wirschen recht!«

So seg id: »Leime Fründ, mit Günst,

Lehr mi doch dese swere Kunst!«

Der Schmerz um Liebe, wie die Liebe, bleibt unheilbar und unendlich.

Schachaufgabe



Weiß

Weiß zieht an und setzt in drei Zügen matt

(6 + 8 = 14)

Erstwert

Die erste ist ein kleines Wort,
Und dennoch sagt du's groß sofort.
Die zweite ist der dritte gleich,
Findst sie im ganzen Menschenreich.
Das Ganze kann für sich allein
Auf weiter Erde niemals sein.
Nach sechs Geschöpfen sind notwendig,
Bis es als Ganzes wird lebendig.

Bestohlen

Ein frecher Taschendieb hat meinen »Wort« genommen
Und ist mit seiner »Wort« — doch ohne Fuß — entkommen.

Rätsel

Ich kenne einen deutschen Fluß,
Der, wenn du nimmst ihm einen Fuß,
Zu einem Vogel werden muß.

Auflösungen folgen in Nummer 7

Auflösungen von Nummer 5:

des Geographischen Rätsels: 1-2 Karlsruhe, 3-4 Darmstadt, a-b Breslau, c-d Münster;
des Versrätsels: Herd, Herde, Herder.