

Rheingauer Weinzeitung

Sachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellerwirtschaft und das gesamte Hotelwesen

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

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

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

Tel.-Adr.: Weinzeitung Oestrich, Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: Oestrich 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 Einlieferung von M. 2.— in Deutschland, M. 2.50 im Ausl.

Schriftleiter für:
Fachwissenschaft: Dr. Paul Schuster
Eltville i. Rhg.
Wirtschaftspolit.: Dr. J. W. Bieroth
Mittelheim i. Rhg.
Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

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

Nr. 14.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, 6. April 1930.

28. Jahrgang.

Erstes Blatt

Zeitgemäße Betrachtungen über weinbauliche und kellerwirtschaftliche Fragen.

Vortrag,

gehalten bei der Tagung der Arbeitsgemeinschaft der Rheingauer Gutsbeamten in Rüdesheim a. Rhein, am 6. März 1930, von Dr. F. Schmitt h e n n e r, wissenschaftl. Mitarbeiter der Sechwerke, Kreuznach.

Eine Absatzkrise schlimmster Art stellt uns vor die schicksalsschwere Frage, was aus dem deutschen Weinbau werden soll. Wird er unter den herrschenden Verhältnissen weiter bestehen können, gibt es Mittel, ihn zu erhalten und wieder rentabel zu gestalten, oder wird er langsam, aber sicher zu Grunde gehen? Seit Monaten beschäftigen diese Fragen alle Fachkreise, Vorschläge zur Behebung der Schwierigkeiten werden in der verschiedensten Form gemacht, Hilfsrufe werden an Regierung und Parlamente gerichtet, aber viel zu wenig ist meines Erachtens noch die Rede davon, was auf dem Wege der Selbsthilfe im Weinbau und in der Weinbehandlung geschehen kann und muß. Wir müssen uns vollkommen darüber klar werden, daß fast alle vorgeschlagenen oder geforderten Maßnahmen in ihrer Wirkung beschränkt sind oder nutzlos verpuffen müssen, wenn nicht gleichzeitig vom Weinbau selbst alles geschieht, was zur Behebung der Not erforderlich ist. Winzertkredite haben lediglich Augenblickswirkung, Propaganda-Maßnahmen für den deutschen Wein setzen voraus, daß wir den Verbraucherkreisen auch den Wein liefern, der gern gekauft und getrunken wird, und die Wirkung von Zollerhöhungen für Auslandsweine ist zum mindesten zweifelhaft, ganz abgesehen davon, daß sie zur Zeit schwer zu erreichen sind, weil die Regierung durch den Versailler Vertrag und die Handelsverträge gebunden ist. Nehmen wir aber selbst an, die Einfuhr von Auslandsweinen würde restlos ausgeschaltet werden, so bliebe es immer noch fraglich, ob dadurch der Absatz deutscher Weine auf die Dauer gefördert würde. Wir dürfen nicht vergessen, daß unsere eigene Weinerzeugung unter normalen Voraussetzungen gar nicht reicht, um den Bedarf zu decken und ein gewisses Maß von Einfuhr bestimmter Weingattungen daher erforderlich ist. Würden wir gar keinen Wein mehr einführen, dann würden die Preise für deutsche Weine zwar steigen, aber wahrscheinlich auf ein solches Maß, daß der Verbrauch noch stärker als jetzt zurückginge und das Publikum sich noch mehr als jetzt schon anderen Getränken zuwenden würde. Vor allem aber muß einer Drosselung gern getrunkenen Auslandsweine im Inlande ein Ersatz für diese auf dem Fuße folgen, indem wir unsere Weine dem Publikums geschmack mehr als bisher anpassen. Es ist, kaufmännisch gedacht, durchaus verfehlt, sich auf den Standpunkt zu stellen, der Geschmack des Publikums sei verdorben und der deutsche Weintrinker müsse zu einem anderen

Geschmacke erzogen werden. Das wird niemals gelingen. Der Käufer will für sein gutes Geld das haben, was ihm zusagt, und der Produzent, der das Zusagende nicht liefern kann oder will, bleibt eben auf seiner Ware sitzen. In Wirklichkeit ist es doch so, daß sich nicht der Geschmack des alten Stammes der sachverständigen Weintrinker verändert hat, sondern, daß infolge einer Verschiebung der Bevölkerungsschichten diese Weintrinker aus wirtschaftlichen Gründen aus dem Verbraucherkreis ausgeschieden sind und anderen Platz gemacht haben. Und schließlich darf man nicht übersehen, daß sich nicht nur der Geschmack am Weine, sondern noch viel anderes in der Nachkriegszeit geändert hat, Menschen und Dinge, Sitten und Gebräuche, die Ansichten über zweckmäßige Ernährung (Rohkost) und vieles mehr, kurzum, daß wir in einer ganz neuen Zeit leben. Es ist hier nicht der Platz, auf solche Dinge näher einzugehen, aber das soll doch gesagt sein, daß jeder, der sich mit den brennenden Fragen des Weinbaus, der Weinbereitung und des Weinabsatzes befaßt, sich auch über die inneren Zusammenhänge der Dinge, die sich um uns herum abspielen, klar werden muß. Die schmerzbedrückte Erinnerung an vergangene, bessere Zeiten allein hilft uns nicht über die Nöte unserer Zeit hinweg, wir müssen zum Zwecke der Selbsthilfe uns umstellen und uns zu diesem Zwecke vielmehr ernstlich die Frage vorlegen, welche von unseren althergebrachten Arbeitsmethoden wir ohne Schaden über Bord werfen und welche neuen wir ergreifen können, um den Forderungen der neuen Zeit gerecht zu werden. Dies gilt für alle deutschen Weinbaugebiete, ganz besonders aber den Rheingau, der, besonders was die Weinbehandlung anbetrifft, zweifellos mehr als alle anderen an den alten Formen hängt. Der Grund hierfür ist zum großen Teil darin zu erblicken, daß der ganze Rheingau an dem Weltruf seiner großen Riesling-Hochgewächse zehrt und dabei oft außer Acht läßt, daß man auch in dieser Hochburg des Weinbaus nur in den allerbesten, kaum zehn Prozent der Gesamtfläche ausmachenden Lagen, und auch da nur in guten Jahren mit der althergebrachten Behandlungsweise diese Qualitätsweine erzeugen kann, die zwar den Ruf der Rheingauer Weine in alle Welt getragen haben, womit aber in der Hauptsache nur den Besthern der großen Lagen gedient ist. Die überwiegende Mehrzahl der übrigen Besitzer hat davon unter den heutigen Verhältnissen nur wenig Nutzen, denn der Ruf der großen Weine allein macht die mittleren und kleinen nicht leichter verkäuflich. Es liegt mir fern an der Behandlungsweise dieser großen Rheingauer Weine zu rütteln, wiewohl, wie ich später noch zeigen werde, auch hierbei gewisse neuzeitliche Errungenschaften der Kellertechnik Platz greifen könnten. Aber eines schiedt sich nicht für alle: Die Methoden, nach denen die großen Güter die Weine aus ihren großen Lagen behandeln, dürfen nicht für die Besitzer der kleinen und teilweise auch mittleren Lagen richtunggebend und allein seligmachend sein. Dessen sollten sich auch die großen Güter selbst bewußt

sein, die außer guten Lagen und Jahrgängen auch geringere besitzen; denn da alles was sie machen für die Winzer mehr oder weniger maßgebend ist (und eigentlich auch sein soll, wozu ja die Beispielswirtschaft der Domänen dient), könnten sie eine große Mission erfüllen, wenn sie sich bei der Behandlung ihrer eigenen mittleren und kleinen Weine mehr als bisher den Forderungen der Zeit anpassen und sich die Neuerungen auf dem Gebiete der Weinbehandlung zu Nuge machen würden.

Die große Mehrzahl der Weintrinker erwartet heute von einem Weine, daß er jugendfrisch, ansprechend und nicht zu sauer ist. Süß braucht er, wenn er nur sonst gut ist, nicht unbedingt zu sein, wiewohl eine geringe Spur unvergorenen Zuckers sehr geschätzt ist und damit dem Verbrauch von Auslandsweinen am erfolgreichsten entgegengearbeitet werden kann. Wir sind heute in der Lage, gerade diesem Wunsche Rechnung zu tragen, ohne Gefahr für die Haltbarkeit der Weine, aber leider gilt es in manchen Fachkreisen direkt noch als Verbrechen und Pantseherei, so etwas zu machen. Eine unbedingte Notwendigkeit ist es ferner für den Erzeuger, seine Weine so rasch als möglich verkaufsfertig zu machen, denn das im Weine investierte Kapital muß so bald als möglich wieder in Betriebsmittel umgesetzt werden. Fragen wir uns nun, wie wir diesen Forderungen im Rheingau am besten gerecht werden können.

Die Kennzeichen des Rheingauer Weinbaus sind die Säure seiner Weine und der Hang der Produzenten am Naturwein. Die Säure und die weiterverbreitete Abneigung gegen eine sachgemäße Verbesserung im Rahmen des Weingesetzes bilden die Kernpunkte, um die sich jedes Streben nach einer Besserung der Verhältnisse dreht. Die hohe Säure ist es auch, welche in den meisten Jahren die rasche Fertigstellung des Weines erschwert, weil der notwendige biologische Säureabbau längere Zeit in Anspruch nimmt, und dann meist doch nicht weit genug geht, um die Weine als selbständige Produkte frühzeitig abzustoßen. So spielen sie im Handel vielfach nur die Rolle von Verschnittweinen mit geringer Bewertung.

Es gibt viele Mittel und Wege, hierin eine Aenderung zu erzielen. Sie beginnen mit der Sortenfrage und endigen mit der Ablehr vom absoluten Purismus in allen Fällen, wo die anderen Mittel zur Erhaltung des Naturwein-Charakters versagen. Das letztere möchte ich ausdrücklich betonen, denn auch ich bin für Natur bis zur äußersten erträglichen Grenze. Aber mit einem unumstößlichen Dogma kann man den Weinbau nicht rentabel machen, darum muß der Purismus da aufhören, wo die Unwirtschaftlichkeit anfängt. Wir haben es aber in der Hand, durch geeignete Maßnahmen die Grenze zu Gunsten des Naturweins etwas hinauszuziehen. Dabei müssen wir uns zunächst einmal fragen, ob nicht mit anderen Rebsorten etwas erreicht werden kann.

Die Sorte der guten Rheingauer Lagen ist

und bleibt der Riesling. In mittleren Lagen herrscht er ebenfalls noch und in kleinen Lagen wechselt er mit dem Sylvaner und Elbling. Angeblich setzt sich der Rheingauer Rebenbestand noch aus zwei Drittel Riesling und einem Drittel Sylvaner zusammen. Es unterliegt also gar keinem Zweifel, daß der Riesling noch zu viel in solchen Lagen gebaut wird, wo er nicht mehr hingehört und wo er als spätreifende Sorte in den meisten Jahren einen unreifen Wein liefert. Ein Ersatz durch Sylvaner oder eine andere früher reifende Sorte wird sich in vielen Fällen empfehlen. In Erwägung zu ziehen ist aber auch ein eventueller Anbau der sogenannten Müller-Thurgau-Rebe, einer Kreuzung von Riesling und Sylvaner, die viel von sich reden macht. Eine Qualitätsrebe ist sie allerdings anscheinend nicht, aber sie ist immerhin geeignet, in kleinen Lagen bei reichen Erträgen reife, selbständige Weine zu erzeugen, die sich auch vorzüglich zum Verschnitt mit sauren Weinen anderer Lagen eignen. Diese Sorte wird neuerdings in der Pfalz und Rheinhessen mehr und mehr angebaut, in Ertrag stehende Anlagen scheinen aber noch nicht vorhanden zu sein, sodaß man über die Qualität des hier gewonnenen Weines noch nichts sagen kann. In der Schweiz wird die Sorte seit einigen Jahren in großem Umfange an Stelle der geringeren Sorten Elbling und Räuschling angebaut, und der Anbau aus öffentlichen Mitteln mit 30—50 Rappen (24—40 Pfg.) je Quadratmeter unterstützt. A. Schellenberg¹⁾ macht in der Zeitschrift „Wein und Rebe“ über die Sorte ausführliche Mitteilungen, die man also dort nachsehen kann. Ich muß mich hier auf den kurzen Hinweis beschränken, daß nach den Angaben dieses Autors die Müller-Thurgau-Rebe folgende Eigenschaften hat: Frühe Tragbarkeit bei großen und verhältnismäßig sehr regelmäßigen Erträgen (schon im 3. Jahr ein halber, im 4. Jahr voller Ertrag) und große Widerstandsfähigkeit in der Blüte. Die Moste wiegen dort zwischen 65—85 Grad Decksle bei 8—10 promille Säure. Die Weine bauen sich sehr rasch aus, und der Konsum kann schon bald nach der Gärung, da ein biologischer Säureabbau meist nicht abgewartet zu werden braucht, beginnen. Aber auch auf der Flasche entwickeln sich die Weine sehr schön und sie halten sich längere Jahre. Alles in allem, wie es scheint, eine für kleine Lagen geradezu ideale Sorte, deren Eignung für deutsche Verhältnisse sich ja schon bald in den vorhandenen hessischen und pfälzischen Anlagen zeigen muß, und deren Prüfung für Rheingauer Verhältnisse nicht dringend genug empfohlen werden kann.

Eine Umstellung auf neue Sorten läßt sich im Weinbau ja nur langsam und allmählich durchführen. Bis dahin aber muß natürlich mit dem vorhandenen Material gearbeitet und ein möglichst marktfähiger Wein daraus gewonnen werden. Als Mittel zur Verbesserung des Mostes stehen uns zur Verfügung die Entsäuerung und Zuckering, daneben können Maßnahmen verschiedener Art, wie Schwefeln des Mostes, zweckentsprechende Gärführung und Unterstützung des biologischen Säureabbaues Anwendung finden, alles Dinge, die dazu beitragen können, aus dem Weine das denkbar beste zu machen, was auf Grund der Beschaffenheit des Mostes aus ihm gemacht werden kann.

¹⁾ Schellenberg, A. Die Bedeutung des Riesling-Sylvaners (Müller-Thurgau) für den ostschweiz. Weinbau. Wein und Rebe 1930, 11. Jahrgang, Heft 10, Seite 452. (Fortsetzung folgt.)

Berichte

Rheingau

× Aus dem Rheingau, 4. April. Die milden und sonnigen Tage der letzten Woche haben das Wachstum mächtig angeregt und hat das Frühobst bereits die ersten Blüten entfaltet.

Es ist etwas sehr früh, man könnte darum bange sein, ob nicht ein stärkerer Frost in einer Nacht den schönen Hoffnungen ein schnelles und vorzeitiges Ende bereitet. Die Reben stehen gut, es regt sich bereits das Leben, es quillt der Saft aus den Schnitten. Es war überall Holz genug vorhanden, um hinreichend Fruchtruten und Knoten ausschneiden zu können; die erste Grundlage für ein gutes Weinjahr ist somit vorhanden. Der trockene März hat den Boden locker und fruchtbar gemacht, allgemein hegt man die Ansicht, daß derselbe während des Sommers seine Gäre behält und sich gut bauen wird, indem derselbe während der Frühjahrsarbeiten nicht festgetreten wurde. Die Arbeiten selbst gehen gut vorwärts und werden durch das anhaltend schöne Wetter gefördert. Es werden die Pfähle ergänzt, die Drähte angezogen und die Pflanzen gerichtet. Vereinzelt werden auch die Reben gebogen und gegertet. Man wird mit den Weinbergsarbeiten zu Ende sein, bevor die Feldarbeiten beginnen. Die neuen Weine haben sich weiter zum Vorteil entwickelt. Im Verkaufsgeschäft bleibt es nach wie vor ruhig, es macht sich gar keine Nachfrage geltend.

Rhein

× Bacharach, 4. April. Der Rebschnitt geht seinem Ende entgegen. Allenthalben regen sich fleißige Hände, die Weinberge von dem Abfallholz zu säubern, die Pfähle zu richten oder die Drahtanlagen in Ordnung zu bringen, um alsdann mit dem Anbinden der Reben zu beginnen. — Das freihändige Weingeschäft ist ziemlich bedeutungslos. Bei den Umsätzen handelt es sich in der Regel um kleinere Posten. 1928er Weine werden hierorts mit 750—850 Mk. per Fuder bewertet, während für 1929er bis zu 950 Mk. bezahlt wurden.

Rheinhessen

× Aus Rheinhessen, 4. April. Die Frühjahrsarbeiten in den Weinbergen erhalten bei dem schönen Vorfrühlingswetter eine günstige Förderung. Allenthalben kann man die Winzer draußen zwischen den Rebzeilen sehen, alle die Arbeiten zu verrichten, die der Pflege des Weinstockes dienen. In geschäftlicher Hinsicht ist es ruhiger geworden. Aus dem westlichen Rheinhessen werden größere Umsätze gemeldet, wobei etwa 500—800 Mk. für die 1200 Liter 1929er angelegt wurden, verbesserte Weine haben gegenüber Naturweinen den Vorzug.

Rahe

× Von der Rahe, 4. April. Der Rebschnitt ist bis auf einige Nachzügler durchgeführt. Bei einem Gang durch die Weinbaugemarkungen ist die erfreuliche Feststellung zu machen, daß die Pfahlweiberge mehr und mehr den Drahtanlagen weichen. Man ersieht hieraus, daß der Winzer allen bewährten Neuerungen auf weinbautechnischem Gebiet zugänglich ist. Mit den Weinbergsarbeiten, die während der ganzen Wintermonate mit nur geringen Unterbrechungen durchgeführt werden konnten, ist man überall auf dem Laufenden. Die Lage auf dem Weinmarkt ist unverändert ruhig. In vielen Winzerorten sind „Straußwirtschaften“, die den Schoppen zu durchweg 50 Pfennig ausshenten.

Mosel

× Von Mosel, Saar und Ruwer, 3. April. Der Frühling ist eingezogen. Mächtig geht es in der Natur voran, überall sprießt und keimt es und neues Leben regt sich. Der Safttrieb der Reben wird vorläufig durch die kalten Nächte noch etwas zurückgehalten, was nicht von Nachteil ist, da so die Gefahr einer späteren Schädigung durch evtl. auftretende Frühjahrs-Spätfröste doch nicht mehr gar so groß ist. Die Weinberge werden in Ordnung gebracht; der Rebschnitt ist auf der ganzen Linie beendet. Mit der Entwicklung des neuen Jahrganges kann man durchaus zufrieden sein, der 1929er ist gut geartet. Abgesehen von hier und da auftretenden örtlichen Geschäftsbelebungen ist es im Weingeschäft ruhig. Man kann sagen, es herrscht Friedhofsstille. An

der mittleren Mosel wurden 1929er Weine (natur und verbessert) in Brauneberg, Piesport und Mehrling zu 700—1200—1600 Mk. das Fuder (960 Liter) verkauft.

Ahr

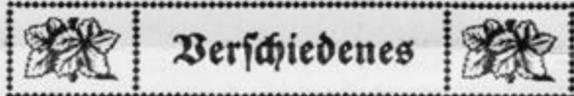
× Von der Ahr, 3. April. Die Ahrwinzer haben im Laufe des Winters eine fleißige Tätigkeit entfaltet. So wurde vor allem mit staatlicher Unterstützung in verschiedenen Gemarkungen der Weinbergswegbau in hohem Maße gefördert. Auch Aufbauarbeiten (Wiederbestockung von Wustland) wurden verrichtet. In dieser Hinsicht gibt es noch manches zu tun, denn noch weite Strecken einstigen Weinbergslandes harren der Herrichtung und Wiederbepflanzung mit Reben.

Franken

× Aus Franken, 4. April. Im Weingeschäft ist die Lage unverändert. Nennenswerte Verkäufe sind nicht zu verzeichnen. Immer und immer wieder, von diesem zu jenem Zeitpunkt hofft man, daß sich die Lage auf dem Weinmarkt endlich bessert. Die Preise für 1929er Konsumweine betragen 60—100 Mk., für bessere und beste Sachen werden bis zu 130 und 150 Mk. die 100 Liter verlangt.

Rheinpfalz

× Aus der Rheinpfalz, 4. April. Mit dem Rebschnitt ist noch mancher Winzer beschäftigt. Die günstige Witterung gestattet es, daß diese Arbeit, die gerade in diesem Jahre angesichts der letztjährigen großen Schädigungen durch den Winterfrost eine besondere Sorgfalt erfordert, einen flotten Fortgang nimmt. In jüngster Zeit haben einige Weinbergsversteigerungen stattgefunden, wobei die Steiglust durchweg rege war. Die Mittelhaardter Weinversteigerungen der letzten Zeit wiesen einen besseren Geschäftsgang auf. Auch an der Oberhaardt ist es im Weingeschäft etwas lebhafter geworden und damit in Verbindung haben die Preise angezogen.



Verschiedenes

× Aus dem Rheingau, 4. April. Die in jüngster Zeit zahlreich statgefundenen Veräußerungen von Grundstücken nahmen in der Regel einen wenig günstigen Verlauf. Es wären wohl Liebhaber da, aber es fehlt das Geld. Das gleiche Bild bieten auch die Weinversteigerungen der letzten Wochen. Es gehen immer zahlreiche Nummern zurück, weil die gemachten Gebote noch nicht ausreichend sind. Im freihändigen Weingeschäft ist es ganz ruhig. Die Preise sind gedrückt und decken nicht einmal die Gesteuerkosten. Dabei sind die 1929er Weine von bester Qualität. Von der Einführung des „Rheingauer Römers“ verspricht man sich einen erhöhten Weinkonsum in den Gaststätten.

* Erbach, 3. April. (Blühende Bäume.) Seit einigen Tagen stehen die Mandelbäume an der Chaussee Erbach-Hattenheim, unterhalb des Schlosses Reinhartshausen, in voller Blüte.

* Eltville, 4. April. Dem Direktor der Rheingauer Winzerschule, Herrn Dr. Paul Schuster, wurde seitens der Landwirtschaftskammer der Titel „Landwirtschaftsrat“ verliehen.

* Neudorf, 3. April. (Treue Dienste.) Am 1. April konnten die Weinbergsarbeiter Josef Jfinger und Heinr. Jos. Damm von hier auf eine 49jährige Tätigkeit in dem Waldeckschen früher Rindlingerischen Weingut zurückblicken.

* Raenthal, 3. April. (Arbeitsjubiläum.) In dem Weingut Raenthal der Staatlichen Weinbaudomäne stehen im Monat April zwei hiesige Einwohner, der Aufseher Josef Scheil 1. 25 Jahre und der Weinbergsarbeiter Nikolaus Wagner 1. 30 Jahre in treuen Diensten. Peter Fülwel kann auf eine 31jährige Tätigkeit in der Sektellerei Söhnlein-Schierstein zurückblicken.

× Radesheim a. Rh., 3. April. Reichsinnenminister Severing sprach hier gelegentlich einer Winzerkundgebung über seine 10jährige Tätigkeit als Innenminister und kam dabei auf die notleidende Winzerschaft zu sprechen. Er



Ein Versuch mit THOMASMEHL:

Das Weingut B. Neuerburg & Söhne in Linz a. Rh. erntete durch eine Gabe von 16 dz Thomasmehl je ha 78,75 dz Trauben gegenüber 52,75 dz mit einer Kali-Stickstoffdüngung allein.

Das sind je ha 26 dz. Trauben mehr!

Rechnen Sie für den dz Trauben Rm. 70.- und für den dz Thomasmehl Rm. 6.90, so gibt das einen Mehrgewinn von Rm. 1,709.60

Wollen Sie das nicht auch verdienen? Die Zeiten sind danach!

Zu kostenloser Beratung in allen Düngungsfragen stehen wir gern zu Ihrer Verfügung.

Verein der Thomasmehlerzeuger, Berlin W 35

und seine landw. Köln-Ehrenfeld, Stuttgart, Nürnberg, Naumburg, Beratungsstellen: Wißmannstraße 24 Grafeneckstr. 15 Krausstraße 3 Kösenstr. 23

wies darauf hin, daß es kein Patent gäbe, das den Winzern über Nacht bessere Zeiten bringe. Die Not der Winzer sei zurückzuführen auf die gesunkene Kaufkraft der Konsumenten, die einer Produktionssteigerung um ein Drittel gegenüberstehe. Diese Beobachtung sei auch in andern Ländern zu machen. Der Minister kritisierte aber, daß französische und spanische Weine mit deutschen Weinen verschnitten und dann als deutsche Weine auf den Markt kommen. So sei es möglich, daß man versüßten Wein als „Liebfrauenmilch“ vorgestellt bekäme, der aber nicht in Worms, sondern unterhalb der Pyrenäen gewachsen sei. Um dem verwöhnten deutschen Geschmack, der sich nun einmal auf süße Weine umgestellt habe, Rechnung zu tragen, lasse das neue Weingesetz einen höheren Zuckersatz für die deutschen Weine zu. Der Verschnitt der ausländischen Weine mit den inländischen Weine müsse aber untersagt werden. Zum Schluß bezeichnete er den Wein vor allen Genußmitteln als das Bekömmlichste.

* Mainz, 3. April. Der Hessische Bauernverein hielt hier seine 47. Generalversammlung ab. Mehrere hundert Teilnehmer hatten sich zur Tagung eingefunden. Als erster Redner sprach der Präsident des Deutschen Bauernvereins, Reichsminister a. D. Dr. Hermes-Berlin über die letzten gesetzgeberischen Maßnahmen zum Schutze der Landwirtschaft und die zukünftigen Notwendigkeiten. Als großer Fortschritt sei es zu verzeichnen, daß es gelungen wäre, die Erkenntnis der ungeheuren Not der Landwirtschaft auch in weiteren Kreisen zu verbreiten. Die Preise für landwirtschaftliche Produkte lägen weit unter der Grenze der Vorkriegszeit. — Regierungsrat Graf Matuschka-Greifflau zu Schloß Bolltrads (Rheingau) sprach über: „Die Zukunft des deutschen Weinbaus“. Er führte aus, daß die Not des Weinbaues auf ein unerträgliches Maß gestiegen sei. Die jetzige Krise sei eine Absatzkrise. Es würden dem Winzer entweder überhaupt keine Preise angeboten oder solche, die weit unter den Herstellungskosten liegen. Ein weiterer Grund

der Absatzkrise sei, daß ausländische Weine trotz der Einfuhrzölle billiger als inländische Weine seien. Weinbau, Weinhandel und Gaststättenbesitzer müßten zusammenwirken, um zu neuen Absatzformen zu gelangen. Würden Reichsregierung und Reichstag mitwirken, durch Zölle und Gesetzesbestimmungen den Weinbau zu stützen, so würde der Erfolg nicht ausbleiben.

× St. Goarshausen a. Rh., 3. April. Unter der Leitung des Vorsitzenden Maus hielt die Ortsgruppe St. Goarshausen des Rheingauer Weinbauvereins eine Versammlung ab, an der auch Nichtmitglieder teilnahmen. Zunächst wurde der Film: „Reblausbekämpfung und Pfropfrebenbau“ gezeigt. Zum Schluß hielt Obstbauoberinspektor Schilling-Geisenheim einen interessanten Vortrag.

× Wellmich (Kr. St. Goarshausen), 3. April. (Winzerversammlung). Die Ortsgruppe Wellmich des Rheingauer Weinbauvereins hielt unter Vorsitz des Präsidenten Gerhardt eine gutbesuchte Versammlung ab. Der Vorsitzende berichtete zunächst über den Verlauf der großen Winkerkundgebung in Lorch a. Rh., worauf über die Bezahlung des gemeinsam bezogenen Torfmülls und Nosprafit gesprochen wurde. Zum Schluß wurde als 3. Delegierter zur Generalversammlung des Rheingauer Weinbauvereins Johann Schweikert gewählt.

× Bon der Mosel, 3. April. Wachsende Erbitterung. Die Erbitterung der Moselbevölkerung wird angesichts der drohenden Katastrophe immer größer. So wollten dieser Tage zwei Landjäger- und Polizeibeamte in Alf (Mosel) eine Pfändung vornehmen. Die Hausbesitzerin verwehrte ihnen jedoch den Zutritt zu ihrer Wohnung und bewaffnete sich mit einer Axt. Ein großer Menschenauflauf entstand und nur mit Mühe konnte man die Frau überwältigen und ihr das gefährliche Instrument entreißen.

Wein-Versteigerungen.

× Bingen a. Rh., 1. April. Die Binger Weinwoche, in deren Verlauf an drei Tagen 2 Halbstück

1926er, 8 Halbstück 1927er, 164 Halb- und 4 Viertelstück 1928er Weißweine, sowie 1 Viertelstück 1928er Rotwein zur Versteigerung gelangen, wurde heute mit einem Ausgebot von 60 Nummern eröffnet. Zunächst wurden vom Weingut Karl Kruger Erben 25 Nummern Naheweine ausbezogen. 1927er (verbessert) erzielten 450 bis 470 Mk., 1928er (natur) brachten im Durchschnitt 570 Mk. — Die vom Weingut J. B. Schneider versteigerten 15 Halbstück 1928er erzielten i. D. 550 Mk. — Beim letzten Ausgebot, Weingut Ohler-Bingen, trat die Steiglust zurück. Von den 20 Nummern wurden nur sechs zugeschlagen. Gesamterlös 2840 Mk. — Gesamtergebnis des 1. Versteigerungstages 28000 Mk.

Am zweiten Tag der Binger Weinwoche versteigerten drei Weingüter insgesamt 66 Nummern Faßweine. Besuch und Steiglust waren verhältnismäßig gut. Das Heilig-Geist-Hospital zog 11 Halbstück 1928er wegen ungenügenden Geboten zurück und erlöste für 16 Halbstück 1928er im Durchschnitt 445 Mk. — Vom Weingut der Stadt Bingen wurden 27 Nummern ausbezogen und zugeschlagen. 26 Halbstück 1928er brachten im Durchschnitt 565 Mk. das Halbstück. Der Binger Winkerverein erzielte für 11 Halbstück 1928er im Durchschnitt 540 Mk. 1 Halbstück ging zurück. — Gesamtergebnis der drei Ausgebote des heutigen Tages rund 28000 Mk.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oerlik a. Rh.

Wein-Versteigerung

der Vereinigten Rüdesheimer Weingutsbesitzer zu Rüdesheim a. Rhein

am Freitag, den 2. Mai 1930, nachmittags 1⁰⁰ Uhr, im Saale des „Hotel Jung“ zu Rüdesheim am Rhein. Zum Ausgebot kommen:

3 Halbstück und 1/4 Stück 1927er
18 „ und 1/4 „ 1928er
28 „ und 1/4 „ 1929er

„Rüdesheimer Weine“. Vornehmlich „Riesling-Gewächse“, entstammen die Weine den besseren u. besten Lagen der Gemarkung insbesondere des „Rüdesheimer Berg“.

Allgemeiner Probetag am Freitag, den 11. April von morgens 8 Uhr bis 6^{1/2} Uhr, sowie morgens vor und während der Versteigerung im Versteigerungslokal.

Brief-Adresse: Jakob Bill IV.

Naturwein-Versteigerung
zu Hallgarten im Rheingau.

Freitag, den 11. April 1930, mittags um 1 1/2 Uhr in der „Winzerhalle“, versteigert die

Winzer-Genossenschaft E. G.
zu Hallgarten i. Rhg.

23 Halbstück 1928er und 37 Halbstück 1929er Hallgartener Naturweine,

größtenteils Riesling-Gewächse und erzielt in den besten und besseren Lagen der Gemarkung Hallgarten.

Probetage im Winzerhause:

für die Herren Kommissionäre am Montag, den 24. März; allgemeine am Freitag, den 4. April, sowie am Vormittag des Versteigerungstages.

Naturwein-Versteigerung
zu Hallgarten im Rheingau.

Freitag, den 25. April 1930, nachmittags 1 1/2 Uhr, versteigern wir in unserem „Winzerhaus“

1 Stück und 18 Halbstück 1928er und 6 Stück und 20 Halbstück 1929er Hallgartener Naturweine.

Die Weine, größtenteils Rieslinggewächse, entstammen besseren und besten Lagen der Gemarkung Hallgarten.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 4. und 10. April; allgemeine am 15. April, sowie am Tage der Versteigerung vormittags.

Der Vorstand des
Hallgartener Winzervereins E. G.

Vorläufige Anzeige!

Am 18. Juni 1930, bringen wir zu Eltville ca. 50 Arn. 1929er Rauenthaler Naturweine zur Versteigerung.

Näheres später!

Vereinigte Weingutsbesitzer
zu Rauenthal i. Rhg.

Vorläufige Anzeige.

Unsere diesjährige

Wein-Versteigerung

findet am Donnerstag, den 26. Juni, statt.

50 Halbstück 1929er.

Kommissionär-Probe: 28. Mai;

allgemeine Probe: 13. Juni.

Näheres später!

Eorchhäuser Winzer-Verein E. G.

Hugo Brogsitter,
Weinvermittlung
WIESBADEN

RHEINGAUER

TRINKT IN WIESBADEN NUR DIE
NATURREINEN GEWÄCHSE DER HEI-
MAT IN DER DIREKT AM SCHLOSS-
PLATZ GELEGENEN

WEINSTUBE

GROSSE BURGSTRASSE 17

Rebenbindegarn

mit und ohne Drahtein-
lage auf Spulen und in
beliebigen Längen
liefert

Julius Glatz, Neidenfels, Pfalz
Abteilung
Papier-Spinnerei

Restaurant

Wiesbaden, Langgasse 52.

Mutter Engel

Weltbekannt - das beliebte Familien-Restaurant.

Diners / Soupers / Reichhalt. Tageskarte

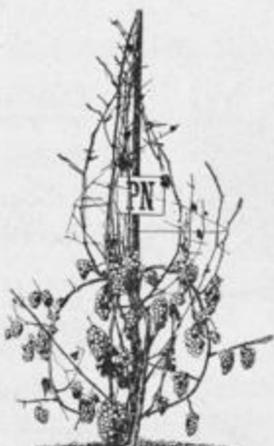
Spezialität:

Natur - Rheingau - Weine

Spezial-Ausschank: Thomasbräu Hell Urtyp. Paulaner dunkel.

Inh.: Josef Röss aus Hattenheim.





Düngung ohne Kalf



Volldüngung mit Kalf

Die Kalidüngung der Weinberge

bewirkt kräftigen gesunden **Laub- und Holzwuchs**,
macht die Reben widerstandsfähig gegen **Frost und Krankheit**,
und sichert dadurch den **Traubenertrag**.

Zur Rebedüngung eignen sich besonders:
Schwefelsaures Kali mit 48% Kali und
Schwefelsaure Kali-Magnesia mit 26% Kali.

Bei ausreichender Verwendung dieser Kalisalze reifen die Trauben um
2 Wochen früher u. liefern bei hohem Mostgewicht u. niedrigem Säuregehalt

hochwertigen Qualitätswein.

Kostenlose Auskunft in allen Düngungsfragen erteilt:
Deutsches Kalisyndikat
Agrikulturabteilung
Berlin SW 11, Dessauer Straße 28-29

MONTANER & CO, MAINZ

— GEGR. 1879 —
TELEGRAMM-ADRESSE:
MONTANER MAINZ
TELEFON: N° 29



1879



1929

Fabriken in
Palamós und Palafrugell
Katalonien (Spanien)

KATALONISCHE Wein- und Champagner - KORKE

(EIGENER HERSTELLUNG) M. 43

Vertreter für den Rheingau: Richard Podleiska, Winkel. Telefon Amt Oestrich Nr. 247.



Eberhardt & Co
Oranienstr. 14

Wiesbaden
Das Fachgeschäft
für Wein- u. Gartenbedarf

**Reb- u. Baum-
Scheren,
Messer, Sägen,
schleifen, reparieren,
eigene Fabrikation.**

Winzer!
werbet Mitglieder für den
Rheingauer Weinbau-Verein.

Achtung! Seltene Gelegenheit!
Wegen Aufgabe der Kelterei verkaufe fast
neuwertige
hydraulische Presse
in tadellosem Betriebszustand zu einem Spott-
preis. Nehme für den Betrag eventuell auch Wein
in Zahlung.
Jakob Reiß, Weinküfer,
Chemnitz, Feldstraße 5.

Inserate finden in der „Rheingauer Weinzeitung“
weiteste Verbreitung!

Schweizer Wein-Zeitung
Zürich 4,
Stauffacherkai 36/38

Einziges Weinfachblatt der Schweiz.
Wöchentliche Ausgabe bei reichem In-
halt. Erstklassiges Insertionsorgan.
Probenummern kostenlos.

J. ROVIRA & CO
KORKSTOPFENFABRIKEN



SAN FELIU DE GUIXOLS
MAINZ
GROSSE BLEICHE 63

Avenarius Dendrin
im Weinberg bewährt
gegen Rebschildlaus,
Schmierlaus u. Russtaub
R. Avenarius & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin W 9,
Köln 7/8

Torfmulle
Liefert wagenweise, sowie
einzelne Ballen frei
Verbrauchsstelle
F. Schwalbach, Mainz
Weintorstr. 24 Tel. 796

**1928er
Naturwein**
0,4 Liter 50 Pfg.
zapft
Phil. Fiedler,
Oestrich, Peterstraße 14.

Flaschengestelle
Flaschenschränke



Johann Schultheis
Geisenheim a. Rh.

Schreib-
Maschinen!

Verkauft 20 Verleiht

Wiesbaden

Repariert 20 Verleiht

Müller
Bertramstraße
Tel. 4851 Reibigt

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellerwirtschaft und das gesamte Hotelwesen
für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinheffens, der Nahe und des Mains.

Allgemeine Winzerzeitung. • Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“. • Allgemeine Winzer-Zeitung.
Organ des „Verbandes Rheingauer Wein-Versteigerer“ und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Oestrich. Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: Oestrich 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. 1.50 pro Quartal inklusive Postgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einlieferung von M. 1.50 in Deutschland, M. 2.— im Ausl.

Schriftleiter für
Fachwissenschaft: Dr. Paul Schuster
Eltville i. Rhg.
Wirtschaftspolitik: Dr. J. W. Bieroth
Mittelheim i. Rhg.
Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pfg. Reklame M. 0.20. Beilagen: 3000 Exemplare M. 30.—
Anzeigen-Aufnahme: die Expeditionen zu Oestrich, Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. Beiträge werden honoriert. Einzel-Nummer 15 Pfg.

Nr. 14.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, 6. April 1930.

28. Jahrgang.

Zweites Blatt.

Welche Weine bevorzugt das Publikum?

Aus Weinhandlertreisen wird uns folgender Artikel mit dem Ersuchen um Veröffentlichung zugesandt. Wir kommen dem Wunsche des Einsenders gerne entgegen, ohne jedoch mit dem Inhalt des Artikels in allem einverstanden zu sein.

Die Schriftleitung.

Für den Weinhändler ist die Ergründung der Geschmacks-Richtung besonders schwierig, weil er sie zunächst nur nach seinem eigenen fachmännischen geschmacklichen Empfinden beurteilen wird. Wenn es sich um einen neuen Abnehmer handelt, dann ist natürlich das Raten doppelt schwierig. Gibt der Abnehmer Andeutungen darüber, was er haben möchte, das heißt, er schreibt vielleicht, daß er einen vollen harmonischen Wein wünscht, dann ist das Problem durchaus noch nicht gelöst, aber man hat eine Direktive, der man bei der Zusammenstellung der Probefsendung folgen kann. Die Probefsendung wird expediert, und es ist häufig durchaus kein Zufall, daß ein billiger, verbesserter Wein ausgewählt wird. Damit hatte der Weinhändler eigentlich nicht gerechnet, denn die Weine, die er mit höheren Preisen gesandt hatte, waren nicht ganz so weich und voll wie die billigen, verbesserten; allein sie hatten neben ausreichender Fülle eine feinere Art. Ein Kenner war der betreffende Verbraucher wohl nicht, er ließ sich eben nur von der Weichheit der Süße des billigeren Weines leiten, oder aber er wollte wirklich nur wenig ausgeben. Ein anderer Kunde wünscht einen leichten Tischwein, aber süßig müsse er sein; er erhält einen solchen, nach den Begriffen des Händlers geeigneten Wein gesandt. Aber diesmal hatte man daneben gehauen; der Käufer erklärt: der gelieferte Wein habe überhaupt keinen ausgesprochenen Charakter, er sei ihm zu dünn, von Süßigkeit sei keine Spur vorhanden. Der betreffende Wein sollte 1.30 M. die Flasche kosten und war leicht verbessert. Der Händler sandte dann einen anderen, etwas dickeren Wein; und siehe da, dieser gefiel, aber leicht war er nicht. Wieder ein anderer Kunde bestellte Proben von besseren Naturweinen in der Preislage von 3 M., die eine schöne Blume aufweisen sollen. Hier war die Auswahl leicht, es handelte sich um bessere 1925er Rheinweine mit Kreszenz-Angabe. Leider wurde eine Bestellung mit diesen Proben nicht erzielt, sie wurden von dem Kunden mit der Begründung abgetan: die Weine hätten überhaupt keinen Charakter, und das Bukett sei mehr als mäßig. Mit Originalabfüllungen berühmter und bekannter Weingüter eines allerdings nicht gerade berühmten Jahrgangs erzielte man das glänzendste Fiasko, das man sich denken kann.

Hunderte von Beispielen könnte man anführen, die im allgemeinen nur die nackte Tatsache bekräftigen, daß es im Gegensatz zu früher wenig

Verbraucher gibt, die wirkliches Weinverständnis besitzen (leider!). Das Deprimierende ist aber dabei, daß sich solche Nichtkenner nicht belehren lassen wollen. Ein billiger kleiner ausländischer Wein wird in manchen Fällen mit mehr Andacht und Zufriedenheit getrunken, als das einheimische, mit so vieler Mühe und Sorgfalt ausgebaute Produkt. Und warum? Weil der ausländische Wein süßer und billiger ist.

Daß unsere deutschen Weine mit einem Einschlag von etwas Härte, den sie in manchen Jahren besitzen, auch wenn sie verbessert sind, gegen die süßen und gesüßten Ausländer eben aus Anlaß dieser Süße schwer auskommen können — ich spreche natürlich von kleinen Weinen — ist nicht zu verwundern. Daß aber andererseits unsere deutschen Weine der Gesundheit viel zuträglicher sind, ist unbestrittene Tatsache.

Nicht allein der norddeutsche Geschmack ist auf weiche, süße Weine eingestellt, sondern auch in Süddeutschland, z. B. in Bayern, ziehen die Konsumenten von Wein solche mit süßem Geschmack vor. Das ist bitter für unsere Naturweine, auf die wir immerhin Grund haben, uns etwas einzubilden. Dabei ist es komisch genug, wenn man feststellen muß, daß Naturweine zur Zeit wieder mehr verlangt werden, und vor allem auch junge Weine mit Wachstumsangabe; und dabei ist es doch klar, daß es nach dem 1920er Jahrgang keinen Wein gegeben hat, der auch nur annähernd eine ähnliche Reife erzielt hat wie dieser.

Wenn wir dem großen weintrinkenden deutschen Publikum gerecht werden wollen, dann müssen wir wenigstens die unzureichenden Jahrgänge unserer Weine so verbessern können, daß sie zum mindesten mündgerecht sind; und auch bessere Weine sollen nicht davon ausgenommen sein, und man sollte die verbesserten Weine auch nach Lagebezeichnung und mit Wachstumsangabe absetzen dürfen. Was nützt letzten Endes das Weingesetz mit seinen ausgesprochen juristischen Tendenzen, wenn wir unsere einheimischen Weine nicht absetzen können und den Ausländern das Feld überlassen müssen? Die großen Weingüter werden ihre Auslesen deshalb doch nach wie vor an den Mann bringen können; und wer sich als Konsument wirklich für Naturweine interessiert, für den gibt es auch weiterhin Gelegenheit, sie zu erwerben.

Zur restlosen Wasserlöslichkeit des Thomasmehls.

Auf Grund eines im Juli v. J. von Dr. S. Gehride (Landw. Versuchsstation des Vereins der Thomasmehl-erzeuger) veröffentlichten Artikels sind, ohne daß die damals versprochenen wissenschaftlichen Unterlagen bekanntgegeben worden wären, überraschenderweise Behauptungen in mehreren Zeitungen und Zeitschriften über die angebliche Wasserlöslichkeit des Thomasmehls aufgestellt worden, denen entschieden widersprochen werden muß.

Man muß sich bei dieser Frage von vornherein darüber klar sein, daß als wasserlösliche Düngemittel nur solche zu bezeichnen sind, deren wertbestimmende Nähr-

stoffe unter dem vom Verband landw. Versuchsstationen festgelegten Bedingungen in Wasser sich auflösen.

Durch Ausschütteln der Düngemittel mit destilliertem Wasser im Verhältnis 1:50 oder 1:100 werden alle Kali- und Stickstoffsalze wie auch Superphosphat untersucht, demzufolge als wasserlöslich bezeichnet und auf dieser Basis gehandelt und bewertet.

Wenn nun vom Thomasmehl auf Grund eines noch nicht bekanntgegebenen, aber sicherlich anderen Untersuchungsverfahrens behauptet wird, es sei „restlos wasserlöslich“, so werden dadurch Vorstellungen geweckt, die mit den allgemein gültigen Begriffen nicht im Einklang stehen.

Die Thomasmehlphosphorsäure löst sich, wenn es 1:100 oder selbst 1:1000 mit Wasser geschüttelt wird, nur in Spuren darin auf. Sie wird deshalb nach ihrer Löslichkeit in zweiprozentiger Zitronensäure bewertet, weil die dann erst wirklich in Lösung gegangene Phosphorsäure der tatsächlichen Wirksamkeit dieses Düngemittels entspricht.

Es darf in diesem Zusammenhang auch daran erinnert werden, daß man erst vor Jahresfrist an Hand eingehender Versuche über die Zitraten- und Zitronensäurelöslichkeit von Nhenaniaphosphat und Thomasmehl der Beweis erbracht zu haben glaubte, daß nur die zitronensäurelösliche Phosphorsäure als Maßstab für die Bewertung beider Düngemittel in Frage kommt.

Es ist jedenfalls unzulässig, von einer restlosen Wasserlöslichkeit des Thomasmehls zu sprechen, weil dadurch ganz falsche Vorstellungen in landwirtschaftlichen Kreisen hervorgerufen werden.

W. A.

Wein-Versteigerungen.

× **Königsbach** (Rheinpfalz), 27. März. Naturweinersteigerung des Königsbacher Winzervereins. Es erzielten die 1000 Liter 1928er durchschnittlich 1065 M.; 1929er durchschnittlich 1190 M.; 1929er Rotwein 550 M. Gesamterlös 33000 M.

× **Mains**, 28. März. Seitens der Vereinigten Guntersblumer Weingutsbesitzer (Jaf. Eberhardt, Ph. Gieß, Jul. Hieftand, D. Köhler Bwe., Wilh. Kästner Bwe., Ad. Oswald, K. Rösch, Herm. Schängel, Hch. Stauffer und Herm. Strub) wurden heute hier 32 Nummern verbesserte und naturreine Weine der Jahrgänge 1928 und 1929 versteigert. 7 Halbstück 1928er fanden wegen ungenügenden Geboten keinen Zuschlag. Für 14 Halbstück 1928er verbessert, wurden 310—600 M., im Durchschnitt 380 M., zusammen 15580 M., für 3 Halbstück 1928er natur 380, 430 M. i. D. 410 M., zusammen 1240 M., für 6 Halbstück 1929er verbessert, 420, 500 M. i. D. 445 M., zusammen 2680 M. und für 9 Halbstück 1929er natur 430—610 M. i. D. 520 M., zusammen 4660 M. bezahlt. Gesamtergebnis rund 25000 M. ohne Faß.

× **Deidesheim** (Pfalz), 28. März. In der heute hier durchgeführten Versteigerung von 1929er naturreinen Weißweinen des Winzervereins fanden 1200 Liter keinen Zuschlag. Sonst ging alles glatt in anderen Besitz über, wobei die 1000 Liter 1929er durchschnittlich 1325 M. kosteten. Gesamterlös 47500 M.

× **Oberwesel a. Rh.**, 31. März. Die Vereinigung Oberweseler u. Engehöller Weingutsbesitzer versteigerte heute hier bei zufriedenstellendem Besuch insgesamt 46 Nummern 1928er und 1929er Weiß- und Rotweine. Für die 1000 Liter 1928er wurden durchschnittlich 895 M. bezahlt; die 1000 Liter 1929er erzielten durchschnittlich 760 M.; das Fuder 1929er Oberweseler Spätrot brachte 1250 M.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich a. Rh.

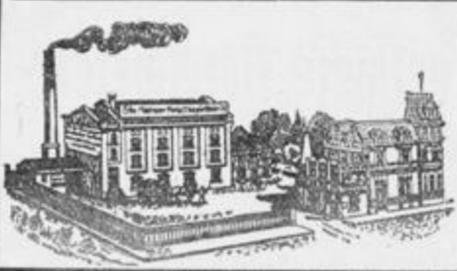
Zirka 100 Zentner

Dickwurz

preiswert abzugeben.

Carl Ermert, Schierstein, Wilhelmstraße 19.

Bei Bedarf in Keller und Versand in allen KELLEREI-ARTIKELN hält sich bestens empfohlen:
Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik FRANZ ZAHN / Mainz
 Außer Syndikat! WALLAUSTRASSE 59. Außer Syndikat!



Fabrik u. Lager sämtl. Kellereimaschinen u. Kellereiartikel
 Telefon Nr. 704. Grösstes Geschäft dieser Art. Telegr.-Adr.: Kapsel-Fabrik.
Abteilung I: Fabrikation von Flaschenkapseln in den feinsten Ausführungen
Abteilung II: Fabrik u. Lager sämtlicher Kellereimaschinen, Geräte, Utensilien u. Materialien bester Ausführungen u. Qualitäten, garant. durch über 65jähr. prakt. gemachten Erfahrungen, zu reellen und billigsten Preisen.

Bitte um Ihre werten Aufträge. Es kann Sie niemand besser, aber auch niemand billiger bedienen. Die Beweise sind da durch die ständige Vergrößerung meines Betriebes, weil ich vom Weinhandel unterstützt werde. Berücksichtigung der Fabrik und Lager ist meinen verehrten Kunden und Interessenten jeden Tag von früh 7 Uhr bis abends 5 Uhr, Samstags bis 1 Uhr mittags gestattet.

Kurt Tiemer, Eltville

Kiliansring 1, gegenüber v. Math. Müller Sektkellerei
 Fernsprecher Nr. 346
 liefert preiswert sämtl.

Kellerei-Maschinen, sowie Kellerei-
 bedarfs- und Weinbau-Artikel
 Niederlage
 der Geiß-Werke G. m. b. H., Kreuznach.

Schädlingsbekämpfungsmittel

im Wein- und Obstbau
 Nosprasen, Nosprasil, Nosperal, Nosperit.

Mittel für Obst- und Gartenbau
 Desinfektionsmittel, Ungeziefervertilgungsmittel
 sowie sämtl. Düngemittel liefern prompt

Franz Haniel & Co., G. m. b. H.
 Zweigniederlassung Mainz
 Telefon 1547. Telefon 437.

Weinpumpen FRANZ

für Hand- u. Kraftbetrieb

Weinschläuche FRENAY

gar. säurefest u. klebfrei
 mit Zubehör

MAINZ 108
 Grebenstrasse 8

liefert gediegen u. billig Gegründet 1869. (3)

Carl Jacobs, Mainz

Ältestes Spezialhaus Deutschlands.



Beste und billigste Bezugsquelle aller
**Kellerei-Maschinen
 u. Kellerei-Artikel**

für Weinbau, Weinhandel
 Spirituosen und Sektkellereien.

Telefon Nr. 184. Gegründet 1865. Walpodenstrasse 9
 Zuckercouleur-Brennerei Flaschenkapseln
 Flaschenlackfabrik, Universalabkitt, Fassalg.

Fussball- / Handball- / Wander- / Spezialität: Wollswater. Ski-Ausrüstungen

Sporthaus Else Heuss, Wiesbaden
 Luisenstrasse 44,
 neben Staatstheater (Kl. Haus). Telephon 29014.



Kachelöfen

kauft man, wo sie fertig in allen Grössen
 und Farben aufgesetzt stehen und zwar im
 Kachelofenbau und Plattengeschäft

Bismarckring 9 **C. Ehnes** Tel. 26075
 Wiesbaden

Auch werden sämtliche Reparaturen
 sowie Umsetzen zu dem billigsten Preis
 fachmännisch ausgeführt.

Für jede Dame

Kalasisiris

Die beste Korsett- und Leibbinde
 ärztlich empfohlen

Mieder Wäsche Büstenhalter
 Kalasisiris-Spezial-Geschäft, Römerort 2

Inh.: **Frau Helene Schmidt**
 Wiesbaden, Ecke Langgasse

Lehr-Institut Haas

ist verlegt nach

Kaiser-Fr. Ring 10, Wiesbaden
 (anerkannt erstklassig)

Vor- und Nachmittags-Unterricht in Schnei-
 dern, Wäschnähen, Veränderungen, Flicken,
 Sticken u. v. andere. Mäßiges Honorar.

Anmeldungen nimmt entgegen
 Gewerbelehrerin C. F. Haas,
 Schulleiterin.

Sparen Sie

sich allen Ärger und Verdruß, alle Auseinander-
 setzungen mit der Bahn, mit Ihrem Kunden oder
 mit sonstigen Transportanstalten, indem Sie Ihre
 Beförderungen und Bezüge gegen alle Transport-
 gefahren, wie Diebstahl, Bruch und Beschädigung
 oder Verlust **versichern**

bei der
 General-Agentur

Jacob Burg

Eltville.

1a Referenzen, prompteste Schadensregulierungen!
 Fernsprecher Nr. 12 Amt Eltville.

Gestickte Kissen!

ein beliebtes Geschenk fertig
 und zum selbstarbeiten
 äußerst billig.

Maria Zipprich, Wiesbaden

Telef. 27409. Wilhelmstr. 60, Ecke Taunusstr.

Lernt Autofahren

in der
**Hessischen Privatkraftfahrerschule
 W. Lehe, Darmstadt.**

Auskunft und Anmeldung
 im Wiesbadener Automobilhaus

A. Lummel

Auto-Rep.-Werkstatt für alle in- und aus-
 ländischen Wagen.

Gartenfeldstr. 27 Wiesbaden Telefon 25 402

Catoseifan

(Sapo Ang. herbar) die unentbehrliche Einreibung gegen
 Gicht, Rheuma, Ischias, Hexenschuß, Verstauchung,
 Lahmheit, Nervenschmerz hilft bestimmt.

„Cato“ G. E. Thomae, Wiesbaden
 Drantenstraße 55 Nähe Kaiser-Friedr.-Ring (Rein Laden)



Inferieren Sie in der Rheing. Weinzeitung.

Erstklassige Sprechapparate

bestbekanntester Marken
 in Koffern, Schatullen und Schränken
 letztere auch mit elektrischem Antrieb
 und Lautverstärker nebst Radio-Ein-
 richtung (besonders für Gastwirt-
 schaften geeignet) sowie eine grosse
 Auswahl in Orchester-, Gesangs-
 und Tanzplatten finden Sie zu billigen
 Preisen und bei entgegenkommenden
 Zahlungsbedingungen bei der Firma

Karl Tappermann, Mainz, Umbach 4.
 Telephon 5967.

Dasselbst unverbindliche Vorführung
 der Apparate und Platten zu allen Ge-
 schäftsstunden. Erbitte Anforderung
 meines Sprechapparaten-Kataloges.

Werkstätte
 für feine
Dekorationen u. Polstermöbel

Übernahme kompl. Innen-Einrichtungen
 Sonderanfertigung
 nach eigenen und gegebenen Entwürfen

R. Möbus

Tapezier-Dekorateur-Meister

Nerostrasse 25 Wiesbaden Tel. 26286

Einkauf von Rasierklingen ist Vertrauenssache!
 Ich empfehle Ihnen meine **Universal-Rasier-
 klinge** für Mk. 5.—, pro 100 Stück frei Haus
 per Nachnahme. Sie ist unerreicht zart im
 Schnitt, für den stärksten Bart und die empfind-
 lichste Haut passend. Für jedes Stück wird
 Garantie geleistet, daher kein Risiko.

F. Hegewald, Hanau.