

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 Destr. Fernsprecher Nr. 240. 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. 1.50 pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einlösung von M. 1.50 in Deutschland, M. 2.— im Ausl.

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

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

Nr. 16.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 20. 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-Henner, wissenschaftl. Mitarbeiter der Seidwerke, Kreuznach.

(Fortsetzung).

Es ist zwecklos, sich bei einer Erörterung der aus wirtschaftlichen Gründen von Fall zu Fall gebotenen Zuderungsnotwendigkeit länger aufzuhalten. Die Zuderungsmöglichkeit ist, wie ja zur genüge bekannt ist, vom Weingeseh gegeben, sofern damit einem natürlichen Mangel an Zucker bezw. Alkohol oder einem Uebermaß an Säure abgeholfen werden soll. Trifft nur das erstere zu, dann wird trocken gezudert, trifft auch das letztere zu, was ja wohl in den meisten Fällen der Fall ist, dann wird naß gezudert. Im Allgemeinen ist Trockenzuckerung bei Mosten mit unter 10 promille Säure, Naßzuckerung mit 10% Zuckerwasser bei 10—11 promille, mit 15 % bei 11—12 promille und mit 20% bei über 12 promille Säure angezeigt. Es unterliegt keinem Zweifel, daß es im Rheingau viele Weine gibt, die auch mit der höchstzulässigen 20prozentigen Verbesserung noch nicht konsumfähig werden. In solchen Fällen wird man ganz besonders darauf bedacht sein müssen, den biologischen Säureabbau zu unterstützen, eventuell auch von der Entsäuerung mit Kalk Gebrauch machen und letzten Endes auch zum Verschnitt mit säurearmem Weine greifen müssen, wobei später, wie bereits gesagt wurde, vielleicht die Weine der Müller-Thurgau-Rebe gute Dienste leisten werden.

Wenn hier Maßnahmen erörtert werden sollen, welche geeignet sind, den Wein zu verbessern und rascher konsumfähig zu machen, dann können wir auch nicht an einem Verfahren vorbeigehen, das in den letzten Jahren weitest Verbreitung gefunden hat zwecks rascherer Haltbarmachung und Fertigstellung der Weine, nämlich der sogenannten Möslinger-Schönung oder Blauschönung mit Ferrocyanalium. Diese Schönung hat ganz wesentlich dazu beigetragen, daß Nachtrübungen früh abgefüllter Weine, die durch Metalle wie Eisen, Kupfer oder Zink hervorgerufen werden und oft große Störungen verursachen, seltener geworden sind. Am häufigsten sind es wohl mehr oder weniger große Mengen Eisen, die an Phosphorsäure oder Gerbsäure gebunden im Weine vorkommen, die den sogenannten weißen Bruch verursachen, Verbindungen, die zunächst im Weine gelöst sind, aber bei ihrer Oxydation durch Luftsaurestoff unlöslich werden, sich insolgedessen ausscheiden und den Wein trüben. Durch genügend lange Lagerung und entsprechende Lüftung der Weine werden sie nach und nach ausgeschieden, aber derartige Methoden passen nicht zu dem Tempo unserer Zeit. Darum fällt man

diese Verbindungen in einem Zuge mit Ferrocyanalium aus und spart unter schonender Behandlung des Weines (Luftabschluß) an Zeit. Das Ferrocyanalium erzeugt im Weine einen blauen Niederschlag, in dem die genannten Metalle als unlösliche Verbindungen enthalten sind, das Absetzen derselben wird durch eine hinterher gegebene Hausenblasen- oder Gelatineschönung beschleunigt. Eine gute Filtration mit Asbestfiltern ist unumgänglich nötig, um den äußerst feinen blauen Schönungsstrub restlos zu entfernen. Daß die Bemessung des Ferrocyanaliumzusatzes nur auf Grund einer genauen Untersuchung des Weines durch einen Chemiker erfolgen darf, kann ich wohl als bekannt annehmen.

Wie fast alles, was in der Weinbehandlung neu eingeführt worden ist, hat auch die Blauschönung neben vielen Anhängern auch ihre Gegner. Man sagt ihr geschmackliche Benachteiligung des Weines nach. Ich selbst habe solche noch nie feststellen können, was indessen nicht ausschließt, daß sie zuweilen beobachtet werden. Ich neige aber zu der Ansicht, daß sie in den meisten Fällen auf Fehler in der Durchführung der Schönung zurückzuführen sind, und da es mehrere Fehlerquellen gibt, will ich es nicht unterlassen, darauf hinzuweisen. Fälle, wo blindlings, ohne vorherige chemische Feststellung des Eisengehaltes im Wein das Ferrocyanalium bemessen wurde, dürften heute wohl kaum noch in Betracht kommen. Aber es gibt Möglichkeiten, daß trotz exakter chemischer Prüfung des Weines dennoch ein Ueberschuß von Ferrocyanalium im Weine zurückbleibt, was unter keinen Umständen sein darf, weil dieser zur Bildung von geringen Spuren Blausäure führt, die den Wein allerdings geschmacklich beeinträchtigt. Außerdem darf solcher Wein nicht mehr in den Verkehr gebracht und auch nicht rückverbessert werden. Um so mehr Grund ist vorhanden, sich mit den Fehlerquellen bestens vertraut zu machen.

Folgendes ist möglich: Der Eisengehalt des Weines, nach dem die Bemessung des Ferrocyanalium-Zusatzes erfolgt, kann in verschiedenen Höhen des Fasses verschieden groß sein. Besonders trifft dies oft zu bei Fässern mit Türchen, deren eiserne Schraube innen nicht genügend vor Berührung mit dem Weine geschützt ist. Sie gibt dann etwas Eisen an den Wein ab, aber meist nur an den unteren Teil des Fassinhaltes. Wird dann die Probe für die Untersuchung von unten genommen, dann errechnet sich ein höherer Ferrocyanalium-Zusatz als dem oberen, eisenärmeren Fassinhalt zukommt. Das Ergebnis ist eine Ueberdosierung. Trifft das Umgekehrte zu, d. h. wird der Wein für die Prüfung von oben genommen, dann wird ein geringerer Eisengehalt gefunden und die errechnete Menge des Ferrocyanaliums genügt nicht für den höheren Eisengehalt des unteren Fassinhaltes. Dieser Fall ist zwar nicht gefährlich, aber es kann dann trotz des Möslingers später noch eine Eisentrübung im Weine auftreten, was dann natürlich auch zu einer ungerechten Beurteilung des Verfahrens führen kann. Es muß also mindestens eine Durch-

schnittsprobe von oben, aus der Mitte und von unten zur Untersuchung gegeben werden. Besser noch ist es aber, den Wein vorher durchzurühren oder rundzupumpen.

Es kann ferner vorkommen — und das ist auch nicht selten der Fall, daß der Fassinhalt nicht stimmt, weil die Eiche falsch (zu groß) ist. Der Chemiker muß den Zusatz genau auf den Liter berechnen. Ist aber die Eiche mit 610 Liter angegeben, enthält dagegen das Faß tatsächlich nur 585 Liter, dann muß auch eine Ueber-Möslingerung erfolgen.

Des weiteren kann der Fall eintreten, daß die Probe heute untersucht und die Dosierung festgelegt wird, aber der Zusatz des Ferrocyanaliums aus irgendwelchen Gründen erst nach 14 Tagen erfolgt. Mittlerweile kann sich schon etwas Eisen von selbst ausgeschieden haben, sei es durch Einwirkung des Luftsaurestoffes, sei es infolge eines Säureabbaues im Weine. Die vorher festgelegte Dosis stimmt dann nicht mehr, sie ist zu groß und es erfolgt ebenfalls eine Ueberdosierung.

Schließlich war auch schon der Fall da, daß jemand gleichzeitig für mehrere Weine die Dosen bestimmen ließ und hat dann die Dosen für die einzelnen Fässer verwechselt, sodaß ein Faß, welches eine kleinere Dosis bekommen sollte, die größere Dosis erhielt, die einem anderen Fasse zukam.

Man sieht also, wie leicht ein Fehler entstehen kann und wie schnell dann ein ungünstiges Urteil über diese Schönungsmethode fertig ist. Ich habe darum Wert darauf gelegt, alle Fehlerquellen eingehend zu schildern.

Es wäre nun auch noch einiges über die Abstiche und die Abfüllung der Weine zu sagen, denn ich neige auf Grund vieler Feststellungen zu der Ansicht, daß auch hierbei noch einiges geändert werden kann. Zunächst einmal die Frage: Wann soll der erste Abstich erfolgen? Es herrscht in dieser Hinsicht manchmal noch viel Unklarheit und es wird vielfach zu sehr nach einem Schema gearbeitet. Der Eine meint: Anfang Januar, der Andere meint: Wenn der Wein hell wird, und der Dritte meint garnichts, sondern er richtet sich, nach dem was die anderen machen. Dabei hängt doch eigentlich vom richtigen Zeitpunkt für den ersten Abstich und der Art, wie er durchgeführt wird, die Zukunft des Weines in weitgehendem Maße ab und dieser Zeitpunkt schwankt sehr je nach Jahrgang, Termin der Lese, Beschaffenheit des Gargutes, Mostgewicht und Säure, Kellertemperatur und Verlauf der Gärung. Man könnte über diese Fragen allein mehrere Stunden sprechen, aber ich muß mich auf die wichtigsten Punkte beschränken.

Das Verfehlteste ist es, sich einfach nach dem Kalender zu richten oder nach dem Grad, wie sich der Wein gehellt hat. Von zwei zu gleicher Zeit gekelterten Mosten gleicher Beschaffenheit vergärt der am schnellsten, der im wärmeren Keller liegt und deshalb kann dieser Wein meist auch früher abgestochen werden als der andere, der im kalten Keller liegt. Der Most, welcher mäßig geschwefelt war, vergärt schneller als ein gleich-

artiger nicht geschwefelter Most unter sonst gleichen Bedingungen, weil mäßige Schwefeldosen, wie bereits gesagt wurde, die Gärintensität steigern und zu rascherer Klärung und Abstichfähigkeit des Jungweines führen. Darin liegt ja einer der Vorzüge des Mostschwefelns. Spätgekelterte Weine werden im gleichen Keller meistens erst später abgestochen werden können, als früher gekelterte, doch ich sage ausdrücklich „meistens“, denn es kann sehr wohl sein, daß der Späte den Frühen in der Gärung einholt, daß aber trotzdem der Frühgekelterte länger auf der Hefe bleiben muß, damit sein Säureabbau in Gang kommt, während der säureärmere Spätgekelterte das nicht nötig hat. Damit bin ich an einem Punkte, auf den es besonders ankommt, nämlich am Säureabbau. Schon bei der Besprechung dieses Vorganges habe ich auf das wichtigste hingewiesen, ich will es aber kurz wiederholen.

Angenommen: Ein säurereicher Most hat seine Gärung beendet, der Jungwein hat sich gut geklärt, was ja bei sauren Weinen meist der Fall ist. Nach weitverbreiteter Ansicht kann der Jungwein abgestochen werden, weil er schon ganz hell ist. Das ist aber nur dann richtig, wenn der Säureabbau sich schon vollzogen hat. Trifft das nicht zu, dann muß der Wein noch auf der Hefe bleiben und diese mehrmals aufgerührt werden. Ist aber der Most säurearm gewesen, wie es vielfach bei dem reifen 1929er der Fall war, dann wird man früh abstechen, ohne vorher die Hefe aufzurühren und ohne die Klärung des Jungweines ganz abzuwarten. So könnten die Variationen noch fortgesetzt werden, aber diese kurzen Hinweise werden wohl genügen, um zu zeigen, wie verfehlt es ist, schematisch zu handeln. Zu frühes Abstechen kann ebenso falsch sein als zu später Abstich, im Großen und Ganzen aber kann man sagen, daß zulanges Liegenlassen auf der Hefe, besonders in warmen Kellern und wenn das Lesegut sehr schlecht war, schwerere Folgen für den Wein haben kann als ein etwas vorfrüher Abstich. Sachkenntnis, Ueberlegung und Erfahrung können allein den rechten Weg zeigen, Rezepte gibt es nicht.

Nun noch die Fragen: Soll beim Abstich stark oder schwach geschwefelt werden? Soll der erste Abstich mit oder ohne Luft erfolgen? Mittelmäßig bis stark (eineinhalb bis zwei Schwefelspan je Hektoliter) wird geschwefelt, wenn die Trauben gesund waren und der Jungwein säurearm ist, schwach geschwefelt wird der säurereiche Wein, der noch Säure abbauen soll (drei viertel bis ein Span je Hektoliter), fehlerhafte und hochfarbige oder zum Rohwerden neigende Weine werden stark geschwefelt (mit zweieinhalb bis drei Span je Hektoliter.)

(Schluß folgt.)



Berichte

Rheingau

× Aus dem Rheingau, 16. April. Im Rheingauer Weinbaugebiet geht das Bestreben in der Umstellung des Weinbaues auf Amerikaner-Unterlagsreben dahin, daß in den einzelnen Gemeinden Rebschnittmuttergärten angelegt werden, damit so genügend Holz herangezogen wird. Durch Beschluß der Gemeindevertretung erhält nun auch Destrach einen solchen Rebschnittgarten. Die Frühjahrsarbeiten in den Weinbergen nehmen ihren ungehinderten Fortgang. Der Johannisberger Winzerverein hat jüngster Tage seine 1929er Weinernte, nachdem er im Dezember bereits 14 Halbstück auf dem Versteigerungswege abgestoßen hatte, freihändig verkauft. Es handelte sich dabei um 31 Halbstück, die zu nicht bekannten Preisen in anderen Besitz übergingen. Bei der Dezember-Weinversteigerung betrug der Durchschnittserlös für das Halbstück 1929er 690 M. Im unteren Rheingau wurden in Lorch kleinere Verkäufe von 1928er und 1929er getätigt und dabei um 1000 M. für 1928er und 900—1000



Zur gleichzeitigen Bekämpfung von PERONOSPORA und WURM

Kupfer-Meritol

SCHERING-KAHLBAUM A.G. BERLIN

Mt., auch darüber, für den neuen Jahrgang erzielt. Die Preise verstehen sich für die 1200 Liter.

Main

* Hochheim a. M., 16. April. Das Weingut, das die Stadt Frankfurt in der hiesigen Gemarkung besitzt und das eine Größe von rund 13 Hektar hat, ist seit einigen Jahren das Schmerzenskind der städtischen Finanzverwaltung. Im Jahre 1928 erfordert es bei einem Gesamthaushaltsplan von 57 928 M. einen Zuschuß von 25 978 M. Durch starke Verkäufe aus den Lagern glückte sich 1929 der Etat in Einnahmen und Ausgaben mit 90 800 M. aus. Für das laufende Jahr 1930 sind in den Haushaltsplan 71 300 M. eingelegt, der Zuschußbedarf wurde trotz wesentlicher voraussichtlicher Einnahmen aus dem Regieverkauf auf 400 M. festgelegt — zunächst. Man plant deshalb, das städtische Weingut, das unter dem Namen „Hochheimer Hölle“ weit hin bekannt ist, entweder zu verkaufen oder zu verpachten. Der mit der Prüfung dieser Frage betraute Ausschuß hat sich allerdings für die Beibehaltung der Weinberge entschieden und meint, daß die Stadt als Weinerzeugerin auch Freude und Leid des Winzers mittragen müsse und auch durchhalten solle. Das Frankfurter Weingut gehörte einst den Karmelitermönchen und wurde durch den Reichsdeputations-Hauptschluß 1803 der Freien Reichsstadt einfach als Eigentum überwiesen. Die Stadt wurde damals nur zur Gegenleistung verpflichtet, den noch lebenden Mönchen das Gnadenbrot zu geben. Der letzte der Weinbergsmönche starb 1836. Bei der Uebernahme umfaßten die Ländereien mit den Gebäuden 4,30 Hektar. Vor rund 25 Jahren wurde das Weingut neuzeitlich eingerichtet, als man den Besitz durch Ankäufe auf 13 Hektar abgerundet hatte. Man baute ein neues Kelterhaus und hat auch sonst trotz der Unwirtschaftlichkeit dieses Besitzes aus sog. Prestigegegründen viel an der Verbesserung der Weinberge getan. Die besten Lagen sind das „Kirchenstück“, die „Hölle“, „Wiese“, „Domdechaney“ und „Neuberg“. Bei festlichen Gelegenheiten wurden die besten Jahrgänge von der Stadt Frankfurt ihren Gästen kredenzt. Sonst konnte man im Frankfurter Ratskeller gleichfalls ausgiebig die Hochheimer Weine probieren. — Jedenfalls hat der verständige Sachschuß das schöne Frankfurter Weingut im Mündungswinkel zwischen Main und Rhein noch einmal für Frankfurt gerettet.

Rheinheffen

× Aus Rheinheffen, 16. April. Die Rebsaugen beginnen zu schwellen und bald werden sie, von dem Saft getrieben, ausbrechen, das junge Grün wird hervortreten. Es war in den hinter uns liegenden Wochen tagsüber bereits verhältnismäßig recht warm, doch wirkt die nächtliche Kühle dahin, daß das Treiben nicht allzu schnell vor sich geht. In den letzten Tagen ist es nun allgemein kühler geworden. Bei einem zu raschen Wachstum besteht die Gefahr, daß in den wohl nicht ausbleibenden Frostnächten die jungen Triebe Schaden nehmen. Nachdem der Rebschnitt durchgeführt ist, wird das Biegen und Anbinden der Reben vorgenommen, die Pflanzarbeiten auf den gerodeten Flächen sind im Gange usw. In geschäftlicher Hinsicht gibt es wenig Neues. Das Geschäft bewegt sich in ruhigen Bahnen. Abschlüsse kommen immer wieder zustande, aber in der Regel sind es kleine Posten. Im Binger Weinbaugebiet wurden in Odenheim 1929er und 1928er zu 700—750 M. bzw. 650—750 M. das Stück abgesetzt. Im östlichen Rheinheffen wurden in Alsheim für 6 Stück 1929er Naturweine je 1000—1030 M. bezahlt, in Nierstein für 1929er Naturweine 800 M., 1929er verbessert 860 M., für 1928er 800 M.

Rebscheren

Reparaturen an Rebscheren werden prompt ausgeführt.

Neue Rebscheren stets vorhanden, bei

Jakob Kempnich
Schlosserei

Hallgarten i. Rhg.
Mainzerstraße 236.

Kleine Inzerate

haben

größte Wirkung

in der

Rheing. Weinzeitung.

Nahe

× Von der Nahe, 16. April. Der in der jüngsten Zeit niedergegangene Regen war von wohlthuender Wirkung für die Rebstöcke, deren pflanzliche Entwicklung jetzt zusehends fortschreitet. Das Anbinden der Reben wird jetzt vorgenommen, weiter das Pflanzen der Weinbergs-Neuanlagen. Für den neuen Jahrgang besteht immer Interesse, aber bei den mißlichen Geldverhältnissen bleibt das Geschäft klein. Es werden fast nur kleine Mengen umgesetzt. Die Bewertungen für die 1200 Liter bewegen sich zwischen 500—600—700 M., vereinzelt werden auch bis zu 800 M. bezahlt.

Mosel

× Von Mosel, Saar und Ruwer, 16. April. Die günstige Witterung der jüngsten Zeit fördert die pflanzliche Entwicklung der Reben in der besten Weise. Freilich sind die Nächte noch ziemlich kühl. Bei dem trockenen Wetter schreiten die Weinbergsarbeiten flott voran. An einer Hausrebe in Cläfferath wurden letzter Tage bereits gute entwickelte Gescheine festgestellt, ebenfalls auch in einem Weinberg der Wiltinger Gemarkung. Das sind Naturkuriosen. Sie seien als bemerkenswerte Tatsachen im Rahmen des Berichtes hier angeführt. — Was nun das Weingeschäft anbelangt, so ist es an der Saar neuerdings etwas lebhafter geworden. Es fanden verschiedene größere Kaufabschlüsse von 1 bis zu 30 Fuder statt. Gefragt sind in erster Linie 1929er, für die 900—1200 M. angelegt wurden. Eine kleinere Partie 1928er erlöste 850—900 M. das Fuder. Auch an der oberen Mosel ist das Weingeschäft wieder reger geworden, allerdings können die Preise von 480—500 M. je Fuder den Winzer nicht zufriedenstellen, sodaß man, da auch die Vorräte nicht mehr so bedeutend sind, zurückhaltend ist.

Baden

× Aus Baden, 16. April. Die Weinbergsarbeiten schreiten günstig vorwärts und es ist zu sagen, daß sich die Rebgeleände im allgemeinen in gutem Stand befinden. Im Weingeschäft ist es ruhig. Eine in Durbach bei Offenburg von der dortigen Winzergenossenschaft veranstaltete Naturweinversteigerung zeitigte ein ungünstiges Ergebnis; es machte sich die allgemein herrschende Weinabstichkrise stark geltend. Der Badische Weinbauverband beschloß zur Werbung für badische Weine auf dem Schwarzwald in Billingen eine Kostprobe von etwa 30 bad. Weinen zu veranstalten. Der Weinort St. Georgen bei Freiburg veranstaltet an Ostern eine Wein-Ausstellung mit Prämierung.

Rheinpfalz

× Aus der Rheinpfalz, 16. April. Der Rebschnitt, sonst in der Pfalz schon einige Zeit beendet, ist nun auch an der Mittelhaardt soweit durchgeführt. Im übrigen nehmen die Frühjahrsarbeiten in den Weinbergen bei günstigem Wetter einen flotten Fortgang. Das Rebholz steht gut. Es ist Leben in den Reben erwacht, der Saft steigt. Für den günstigen Verlauf der Weinbergsarbeiten kann die trockene Witterung nur von Vorteil sein, aber man weiß auch, daß der

Naturwein-Versteigerung.



Die Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer E. V.

Im Verband Deutscher Naturweinversteigerer E. V.
läßt in der Zeit vom 5. Mai bis einschließlich 25. Mai
insgesamt zirka

1200 Nummern der Jahrgänge 1925, 1926, 1927, 1928 und 1929, sowie zirka 37,000 Flaschen 1920er, 1921er, 1925er, 1926er, 1927er, 1928er u. 1929er

versteigern. — Es befinden sich darunter etwa 29 Nummern Ahmannshäuser Rotweine und ganz hervorragende Edelgewächse.

Auch in diesem Jahre erschien wieder das bekannte „Rheingauer Heftchen“, welches die Zusammenstellung aller Probe- und Versteigerungslage mit näheren Angaben enthält. Das Rheingauer Heftchen steht Interessenten zur Verfügung.

Alle weiteren Auskünfte durch die Geschäftsleitung:

Syndikus Dr. Bieroth, Mittelheim, Rheingau
Telefon Amt Destrach Nr. 291.

Todes-Anzeige.

Heute Nacht entschlief sanft und unerwartet nach langem, schwerem, mit großer Geduld ertragenem Leiden mein innigstgeliebter Gatte, der treusorgende Vater seiner Kinder, unser lieber Schwiegersohn, Bruder, Schwager, Onkel und Nefte, Herr

Stabsarzt a. D. Ludwig Clemm

pract. Arzt.

In tiefer Trauer

Lili Clemm geb. Matter
und Kinder.

Destrach i. Rheingau, 15. April 1930.

Die Beerdigung findet Karfreitag, den 18. April, 4 1/2 Uhr vom Sterbehause aus statt.

an Winterfeuchtigkeit sehr arme Boden — zumal wir auch einen trockenen Sommer hatten — noch viel Feuchtigkeit nötig hat. Die Weinbergs-Neuanlagen werden jetzt bepflanzt. Im freihändigen Weingeschäft ist es abgesehen von der Oberhaardt recht ruhig.

Ausland

* **Vom Weinmarkte in Italien.** In letzter Zeit war es im Handel etwas reger, was auch an der Weinbörse in Mailand zum Ausdruck gelangte; die Preise zogen mäßig an. Der Wein-Stadtzoll wurde aufgehoben; die erhöhte Weinsteuer trat am 1. ds. Mts. in Kraft. Ein Artikel des „Il Popolo di Roma“ wirft auf die Lage des Weinmarktes ein grelles Licht. Es heißt dort: „Was den Wein anbetrifft, so herrscht darin ein derartiger Ueberfluß, daß leider eine Preis-Erhöhung nicht zu erwarten ist. Die Wein-Krisis ist so heftig, daß die Winzer auch weiterhin gezwungen sein werden, wie sie es bereits jetzt tun müssen, zu jedem beliebigen Preise zu verkaufen.“

* **Vom Weinmarkte in Frankreich.** In der Gironde herrscht im Wein-Verkehr völlige Ruhe; Preise fest. In Südfrankreich ist die Nachfrage lebhafter. Die Preise sind wesentlich gestiegen.

Berschiedenes

* **Geisenheim, 16. April. (Wetterdienst.)** Die Trärgemeinschaft des Versuchsrings Rheingauer Weinbaubetriebe ist weiter im Ausbau begriffen. Es ist die Errichtung eines bioklimatischen Instituts bei der staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt in Aussicht genommen. Dieses neue Institut, dessen Leitung dem auf dem Gebiet der Meteorologie und Geophysik bekannten Universitätsprofessor Dr. Linke (Frankfurt a. M.) übertragen werden soll, hat die Aufgabe, den praktischen und wissenschaftlichen Erforschungen des Wetterdienstes. Diese Beobachtungen sind nicht nur wissenschaftlich, sondern auch wirtschaftlich für den Rheingauer Weinbau von weittragender Bedeutung. Nachdem der preußische Staat die Uebernahme der Kosten für die Befolgung des wissenschaftlichen Assistenten zugesichert hat, ist die finanzielle Beteiligung der Landesverwaltung durch Bereitstellung der einmaligen ersten Einrichtungskosten und eines laufenden Zuschusses für einen weiter noch notwendig werdenden Versuchstechniker vorgeesehen worden.

* **Erhöhung der Weinzollsätze.** Das Reichskabinett hat sich auf Antrag des Reichsministers Schiele dahin geeinigt, daß die autonomen Zollsätze, welche bei den künftigen Handelsverträgen als Unterlage für die Vertragsabschlüsse zu gelten haben, wie folgt erhöht werden sollen: Faßwein von 80 auf 120 Mt., Faßwein mit verstärktem Weingeistgehalt von 90 auf 135

Mt., Flaschenwein von 120 auf 180 Mt., Flaschenwein mit verstärktem Weingeistgehalt von 130 auf 195 Mt., alles pro Doppelzentner. Weiterhin erhielt die Regierung die Ermächtigung, die geltenden Zollsätze für Weine zur Herstellung von Schaumwein nach Ermessen zu erhöhen oder herabzusetzen. Während nun die Zollerhöhung für leichtere Weinart praktisch alsbald in Erscheinung treten kann, hat der Beschluß für die Weinzölle im allgemeinen zunächst keine Bedeutung für den Augenblick, denn solange die Handelsverträge mit Italien, Frankreich, Spanien und Griechenland laufen, kann an den gegenwärtig vereinbarten Festsetzungen nichts geändert werden.

* **Der deutsche Weinhandel fordert offizielle Richtlinien für die Untersuchungen auf Sorbitgehalt.** Der „Bund Südwestdeutscher Weinhandlervereine“ hat folgende Eingabe an das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft gerichtet: „Durch das sogenannte Werder'sche Verfahren ist es ermöglicht, Verschnitte mit Obstwein in Traubenwein analytisch nachzuweisen, ein Verfahren, das der Weinhandel im Interesse der Realität des Weinverkehrs lebhaft begrüßt hat. Es hat sich aber nun herausgestellt, daß bei den chemischen Untersuchungen oft der Untersuchungsbericht von „Spuren von Sorbit“ oder von „sorbitverdächtig“ spricht, wodurch die Weine unverkäuflich werden, während von einer Verfälschung nicht gesprochen werden kann. Manchmal kommt es auch vor, daß der eine Chemiker den Wein als sorbitfrei bezeichnet, während ein anderer Chemiker bei dem gleichen Wein von „Spuren von Sorbit“ oder von „sorbitverdächtig“ spricht. Dadurch wird eine große Beunruhigung in den Kreisen des Weinhandels und eine Rechtsunsicherheit geschaffen, die teilweise lähmend auf den Verkehr wirkt. Um diese Unsicherheit zu beseitigen, bitten wir das Reichsministerium, veranlassen zu wollen, daß einheitliche Richtlinien für die Untersuchung auf Sorbit an die Untersuchungsanstalten und Weinchemiker erlassen werden, in welchem zum Ausdruck zu bringen wäre, daß nur solche Weine als „sorbithaltig“ bezeichnet und beanstandet werden, bei denen eine bestimmte Menge durch die Untersuchung nachgewiesen wird. Nach uns zugegangener sachverständiger Beurteilung dürfte diese Menge dahin zu bemessen sein, daß 100 Kubikzentimeter eine ausreichende Menge Dibenzylosorbit ergeben, um wägbare zu sein und den Schmelzpunkt bestimmen zu können. Ist diese Menge nicht vorhanden, so wäre der Wein als „sorbitfrei“ zu bezeichnen.“

* **Berminderung der Wein-Ausfuhr Italiens.** In einem Vortrage des Deputierten Prof. Martelli in der hiesigen Akademie führte der Redner aus, daß vor dem Kriege während des Jahres durchschnittlich 3 000 000 Doppelzentner Weine aus Italien exportiert wurden. Gegenwärtig im Jahre jedoch noch nicht 2 000 000 Doppelzentner; dabei hätte sich die Weinproduktion in Italien wesentlich gesteigert.

* **Das Wein-Monopol in Norwegen.** Die Staatsregierung beabsichtigt, die Konzession des Wein-Monopols zu kündigen, um dem Parlament freie Haltung bei dessen fernerer Gestaltung zu geben; wesentliche Änderungen in dieser Angelegenheit sind jedoch nicht in Aussicht genommen.

* **Die Bezeichnung „Champagner“** darf in der Schweiz für alle Schaumweine geführt werden, die in der Champagne gewachsen sind,

ohne Rücksicht darauf, wo sie auf Flaschen gefüllt wurden. Die Schweiz sagt eine Änderung der Bezeichnung nur dann zu, wenn Frankreich auf die Bezeichnung „Emmentaler“ und „Gruyère“ verzichtet, was sehr unwahrscheinlich ist.

* **Wein-Export Spaniens nach Frankreich.** In Paris hat der Minister des Aeußern, Herzog von Alba, Verhandlungen wegen Erleichterungen für den Import von Weinen aus Spanien nach Frankreich geführt. Bei der Krise, in der sich jedoch der Weinbau auch in Frankreich befindet, lassen die Verhandlungen wohl keinen besonderen Erfolg für Spanien erwarten.

× **Wird Amerika wieder naß?** Unter obiger Ueberschrift bringt die „Wosische Zeitung“ vom 12. April 1930 eine sehr interessante Meldung aus New York, die wir nachstehend im Wortlaut zum Abdruck bringen: „Im Repräsentantenhaus des Staates New York, der bisher mit einer nur kleinen Mehrheit für die Prohibition war, wurde mit 80 gegen 62 Stimmen ein Antrag angenommen, dem amerikanischen Kongreß ein Memorandum zu unterbreiten, in dem die Einberufung des nationalen Verfassungsausschusses zum Widerruf des 18. Amendements (Prohibitionsgegesetz) gefordert wird. Dieses Abstimmungsergebnis im Staate New York ist bezeichnend für die starke Bewegung der amerikanischen Bevölkerung gegen das Prohibitionsgegesetz. Diese Tendenz kommt noch deutlicher in einer Abstimmung zum Ausdruck, die von der Zeitschrift „Literary Digest“ seit Wochen im ganzen Lande durchgeführt worden ist. Das Ergebnis bringt 1 049 000 Stimmen für Widerruf der Prohibition, 754 000 Stimmen für Abänderung des Gesetzes und nur 712 000 Stimmen für Beibehaltung der Trockenlegung.“

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach a. Rh.

Verband Rheingauer Weinversteigerer.

Für die im Juni abzuhaltende

Wein-Versteigerung

können noch Anmeldungen gemacht werden, die aber bis längstens 1. Mai zu erfolgen haben.

Die Geschäftsstelle.

Dampfschiff-Sabreplan

ab 1. April 1930:

Nach Destrach nach Rudesheim 12¹⁵ 15⁰⁰ *

Nach Destrach nach Mainz 15⁵⁹ 17⁰⁹ * 17³⁰

* Sonntags

Die Agentur.

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

F. Hegewald, Hanau.

Naturwein-Versteigerung

zu Hallgarten im Rheingau.

Freitag, den 25. April 1930, nachmittags 1½ 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.**Wein-Versteigerung**

der

Vereinigten Rüdesheimer Weingutsbesitzer
zu Rüdesheim a. Rhein

am Freitag, den 2. Mai 1930, nachmittags 1½ 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 6½ Uhr, sowie morgens vor und während der Versteigerung im Versteigerungslokal.

Brief-Adresse: Jakob Hill IV.

Wein-Versteigerung

zu Bacharach am Rhein.

Freitag, den 16. Mai 1930, mittags 1½ Uhr, im „Gelben Hof“ zu Bacharach a. Rh., versteigert die

Erste Steeger Winzer-Vereinigung
45 Ann. 1928er und 1929er**Steeger Rieslingweine,**

darunter hervorragende Naturweine und Spätlesen erzielt in den besten Lagen der Gemarkung Steeg und Bacharach.

Probetage: im „Gelben Hof“ zu Bacharach für die Herren Kommissionäre am Donnerstag, den 24. April; allgemeine am Freitag, den 9. Mai, vormittags von 9 Uhr ab, sowie am Vormittag des Versteigerungstages im Versteigerungslokal.

Brief-Adresse: Adolf Feh, Steeg bei Bacharach.

Naturwein-Versteigerung

zu Eltville im Rheingau.

Mittwoch, den 21. Mai 1930, vormittags 11 Uhr, in der „Stadthalle“ zu Eltville, versteigert die

Gutsverwaltung zu Hof Orrod i. Rheingau20 Halbstück 1928er und 15 Halbstück
1929er Naturweine,

meist Rieslinggewächse und erzielt in den besten Lagen der Gemarkung.

Probetage in der „Stadthalle“ zu Eltville für die Herren Kommissionäre am Dienstag, den 15. April; allgemeine am Mittwoch, den 30. April, sowie am Vormittag des Versteigerungstages im Versteigerungslokal von vormittags 9 Uhr ab.

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.**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 Ress aus Hattenheim.

MONTANER & CO., MAINZ— GEGR. 1879 —
TELEGRAMM-ADRESSE:
MONTANER MAINZ
TELEFON: N° 20Fabriken in
Palamós und Palafrugell
Katalonien (Spanien)**KATALONISCHE Wein- und Champagner - KORKE**

(EIGENER HERSTELLUNG)

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

**Gelegenheitskauf.**Einen kompletten, noch nicht gebrauchten schmiedeeisernen **Fass-Brüh- u. Dampfkessel** mit automatischer Speisung und automatischer Feuerregulierung von 3 qm Heizfläche, 2,10 mtr. hoch, 75 cm Durchmesser, **billig zu verkaufen.** Zu besichtigen bei**Heizungswerk H. Damm**

Bingen a. Rh., Mainzerstrasse 90

Telefon 2622.

Carl Jacobs, Mainz

Ältestes Spezialhaus Deutschlands.



Beste und billigste Bezugsquelle aller

Kellerei-Maschinen**u. Kellerei-Artikel**für Weinbau, Weinhandel
Spirituosen und Sektkellereien.

Telefon Nr. 164. Gegründet 1865. Breidenbacherstrasse 8

Zuckercoleur-Brennerei Flaschenkapseln**Flaschenlackfabrik, Universalabkitt, Fassalg.**Ein führendes neuzeitliches Werk über Kellerwirtschaft.
Soeben ist erschienen:

J. Neßler

Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines.

9. Auflage, neu bearbeitet von

Dr. G. von der Heide,

Professor und Vorstand der Weinchemischen
Versuchsstation Geisenheim a. Rh.

und

Dr. R. Kroemer,

Professor und Vorstand der Pflanzenphysiologischen
Versuchsstation Geisenheim a. Rh.

Mit 119 Abbildungen. Preis in Leinen geb. RM 18.—

Zu beziehen durch den Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

J. ROVIRA & CO.

KORKSTOPFENFABRIKEN



SAN FELIU DE GUIXOLS

MAINZ

GROSSE BLEICHE 63

Torfmulleliefert waggonweise, sowie
einzelne Ballen frei
VerbrauchsstelleJ. Schwalbach, Mainz
Beintorfstr. 24 Tel. 796

1928er

Naturwein

0,4 Liter 50 Pfg.

zapft

Phil. Fiedler,

Oestrich, Peterstraße 14

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

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

Julius Glatz, Neidenfels, Pfalz

Abteilung
Papier-Spinnerei

Moderne

Kellereimaschinen

und

alle Bedarfsartikelin bester Qualität zu
niedrigsten Preisen.**FRENAY****MAINZ** 108

Greibenstraße 8

Gegründet 1869.

Gänsekücken

Stück 2 Mk., ältere 2.50 bis 3 Mk.

Georg Müller,

Langendorf b. Hammelburg.

Weingärtnersohn Oesterreicher31 J. alt, kath. in ungek. Stellung, erfahren in
allen Obst- und Weingarten-Arbeiten**sucht Stelle als Weingärtner auf 1. Mai**Rheinland bevorzugt. Angebote mit Gehalts-
angabe sind zu richten unter S. U. 401 durch
Rudolf Mosse, Stuttgart.

Rheingauer Weinzeitung

Sachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellerwirtschaft und das gesamte Hotelwesen
für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinhessens, 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 Destr. Fernsprecher Nr. 240. 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. 1.50 pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 1.50 in Deutschland, M. 2.— im Ausl.

Schriftleiter für:
Fachwissenschaft: Dr. Paul Schuster — Dr. F. W. Bierothe
Wirtschaftspolitik: Dr. F. W. Bierothe
Eltville i. Rhg. Mittelheim i. Rhg.
Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

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

Nr. 16.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 20. April 1930.

28. Jahrgang.

Zweites Blatt.

Ostern!

In seines Blütenzaubers Pracht
Ist wiederum der Lenz erwacht.
Der Lebensfreude grüne Spuren
Erglänzen auf den weiten Fluren;
Allüberall in Feld und Au
Sieht man die zarten Gräser sprießen
Und aus des Aethers reinem Blau
Ertönt der Lerche jubelnd Grüßen.

Darum, mein Herz, verzage nicht,
Wo Hoffnung so vernehmlich spricht.
Empfang des Osterfestes Weihe!
Der Lenz belebe dich aufs neue,
Sieh, wie die Welt so freudig blüht,
Auch du poch' freudiger und freier,
Und juble, wie die Lerche singt
In Lüften hoch, zur Osterfeier.

Bekanntmachung.

Am 23. und 25. April findet in der Winzerschule zu Eltville, nachmittags von 2—6 Uhr, ein

Bachlehrgang

für Frauen und Mädchen statt. Die Teilnehmergebühr beträgt 2.— RM. Um rechtzeitige Anmeldung bittet
Die Schulleitung.

Verschiedenes

* Aus dem Rheingau, 16. April. Die Weinversteigerungen der „Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer“ finden im Monat Mai, und zwar in den Tagen vom 5.—28. Mai statt. An 17 Tagen gelangen Naturweine aus 41 Rheingauer Weingütern zum Ausgebot.

* Geisenheim, 16. April. Herr Carl Söhnlein feierte gestern in körperlicher und geistiger Frische seinen 70. Geburtstag.

△ Geisenheim, 16. April. (Berichtigung.) Die Wein-Versteigerungen der Geisenheimer Mitglieder der „Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer“ E. V. finden in Geisenheim statt und nicht in Rüdesheim, wie irrtümlich im Terminkalender angegeben ist.

* Lorchhausen, 15. April. Seinen 70. Geburtstag feierte gestern Lehrer a. D. Jos. Massenteil, der seit seines Lebens keine Mühe und Arbeit zur Hebung des Winzerstandes schenkte. Ueber 25 Jahre war Herr Massenteil ehrenamtlicher Geschäftsführer des Winzervereins wie der Spar- und Darlehnskasse.

* Niederwalluf, 16. April. Das Restaurant „Zur Krone“ ging käuflich an J. Wister aus Eltville über.

* Vom neuen Gaststättengesetz. Das neue Gaststättengesetz ist in zweiter und dritter Lesung nunmehr vom Reichstag angenommen worden. Für die Beurteilung der Bedürfnisfrage ist die sogenannte Relation, wonach auf 400 Einwohner eine Gaststätte genehmigt werden sollte, im Gesetz nicht aufgenommen worden. Der Ausschank selbst erzeugten Weines oder Apfelweines soll, wo er bisher zulässig war, auch für die Dauer von sechs Monaten ohne besondere Erlaubnis gestattet sein. Das Gesetz sieht weiter die Nichteintragbarkeit von Forderungen aus dem Ausschank von Branntwein vor und tritt am 1. Juli 1930 in Kraft.

* Der rheinische Provinziallandtag unterstützt die Weinbauforderungen. Im Verlauf der Tagung

des Provinziallandtages der Rheinprovinz in Düsseldorf gelangte eine Entschließung zur Lage der Landwirtschaft zur Annahme, in der für den Weinbau gefordert werden: a) daß der neue Weingesetzentwurf mit dem Verbot des Verschnittes von ausländischem mit inländischem Weißwein so schnell wie möglich verabschiedet und in Kraft gesetzt wird, mit der Maßgabe, daß die Auslandsweine den Vorschriften über die Herstellung von Inlandsweinen unterstellt werden; b) daß die Zollsätze für ausländischen Wein baldmöglichst erhöht und die Vorzugszölle für Südwein, Sekt, Brennweine und Essigbereitung sowie für Tafeltrauben angesichts des öffentlichen Mißbrauchs, der damit getrieben wird, baldigst beseitigt werden; c) daß die zollpolitischen Maßnahmen nicht durch die Wiedereinführung einer staatlichen oder kommunalen Weinsteuern unwirksam gemacht werden; d) daß die Reichswinzerkredite angesichts der katastrophalen Notlage und der ständig wachsenden Ueberschuldung im Weinbau erlassen werden.

Gesichtliches

* Aus Rheinhessen, 16. April. Das Weingeschäft Abel in Gensingen stand seit längerer Zeit im Verdacht, gefälschten Wein in den Verkehr gebracht zu haben. Jetzt gelang es mit Hilfe des Sorbitverfahrens, einwandfrei die Fälschung der Weine festzustellen. Es stellte sich heraus, daß Abel seit längerer Zeit seinen Rotwein mit Obstwein verschnittet hatte. Eine überraschende Untersuchung ließ 12000 Liter 1928er Wein als gefälscht erkennen. Das Gericht verurteilte Abel zu 2800 M. Geldstrafe und zur Einziehung des Weinbestandes von 12000 Liter Rotwein.

× Wörrstadt (Rh.), 16. April. Vor dem Amtsgericht Wörrstadt hatte sich der Weinhändler Heinrich Weller aus Armsheim wegen Weinfälschung und Ueberschuldung zu verantworten. Er hatte in Gundersheim 700 Liter Maische gestellert und verbessert. 4 Stück Wein verkaufte er an die Firma J. J. Dehringer-Württemberg, wo die Weine behandelt und verschönt wurden. Bei einer Kellerkontrolle wurde festgestellt, daß der Wein mit Obstwein verfälscht war und zwar ließ die Untersuchung auf einen mindestens 10prozentigen Obstweinzusatz schließen. Weiter hatte der Angeklagte Haustrunk gelegt, der bei der Untersuchung als guter, aber überzuckerter Weißwein festgestellt wurde. Das Gericht sprach den Angeklagten mangels Beweises frei und belastete die Staatskasse mit den Kosten des Verfahrens.

× Wörrstadt (Rh.), 15. April. (Interessanter Weinprozeß.) Der Landwirt Karl Vermes war beschuldigt, seine Kellerbücher nicht ordnungsmäßig geführt, den Haustrunk nicht angemeldet und seinen Wein überzuckerter und verfälscht zu haben. Er hatte sich deswegen vor dem Amtsgericht Wörrstadt zu verantworten. Er erklärte, den Haustrunk habe er, wenn auch nicht mengenmäßig, beim Bürgermeisteramt angemeldet. Weinfälschungen habe er niemals begangen, der Wein müsse höchstens schon beim Kauf verfälscht gewesen sein. Die Kellerbücher habe er nicht führen können, weil sie 1½ Jahr beschlagnahmt waren. Nach Bingen habe er einmal 1926er Wein verkauft, der aber beanstandet und deshalb von ihm zurückgenommen wurde. Als später eine Untersuchung durch das Sorbitverfahren durchgeführt und festgestellt wurde, daß der Wein nicht zu beanstanden sei, habe er ihn durch einen Weinkom-

missionär verkauft. Die Sachverständigen widersprachen sich gegenseitig, so daß keine Klarheit geschaffen werden konnte. Das Amtsgericht gelangte jedoch zur Ueberzeugung, daß der Angeklagte schuldig sei und verurteilte ihn zu einer gesamten Geldstrafe von 370 M.

Wein-Versteigerungen.

× Hallgarten, 11. April. Bei gutem Besuche fand heute hier die Naturweinversteigerung der „Winzergenossenschaft Hallgarten“ statt. Diese brachte ein Ausgebot von 23 Halbstück 1928er und 37 Halbstück 1929er. Es fanden 3 Halbstück 1928er bei Geboten von 480 und 540 M. und 4 Halbstück 1929er bei solchen von 440, 450 und 740 M. keinen Zuschlag. Im einzelnen wurden erlöst für 20 Halbstück 1928er Hallgartener Goldberg 400 M., Mehrhölzchen 410 M., Frühenberg 400 M., Mehrhölzchen 430, 440 M., Biegels 430 M., Würgarten 430, 450 M., Frühenberg 450, 460 M., Hendenberg 460, 470 M., Rosengarten 480 M., Geiersberg 520 M., Dentelsberg 620 M., Deez 500 M., Mehrhölzchen 500, 500, 550 M., zusammen 9370 M., durchschnittlich 468 M., für 33 Halbstück 1929er Hallgartener Goldberg 460 M., Letten 450, 450 M., Eggersberg 460, 510 M., Mehrhölzchen 550, 560, 500 M., Kreuz 580, 520 M., Mehrhölzchen 620, 630 M., Geiersberg 650 M., Würgarten 670, 780 M., Rosengarten 840 M., Biegels 650 M., Deez 690 M., Neufeld 700, 720 M., Mehrhölzchen 1050 M., Rosengarten 850 M., Mehrhölzchen 770, 780 M., Schörrhein 750 M., Geiersberg 930, 1070 M., Hendenberg 800 M., Kirchenader 830, 940 M., Dentelsberg 870 M., Jungfer 1690 M., Dentelsberg 2160 M., zusammen 25500 M., durchschnittlich 772 M. Der gesamte Erlös erreichte 34870 M.

× Bensheim, 11. April. Das Weingut der Stadt Bensheim a. d. B. veranstaltete eine Versteigerung von Weinen der 1928er Ernte. Dabei wurden bezahlt für das Halbstück Bensheimer Hemsberg Riesling Spättele 760, 720 M., Hoheberg Riesling Spättele 760 M., Kirchberg Riesling Spättele 740 M., Pfaffenstein Riesling Spättele 700 M., durchschnittlich 736 M.

× Haardt (Pfalz), 11. April. Die Naturweinversteigerung der Weingüter August Fischer und Eduard Weegmüller in Haardt brachte ein Ausgebot von rund 26000 Liter 1928er und 1929er Weißweinen. Bei flottem Verlauf wurden alle Nummern bis auf 3350 Liter 1928er zugeschlagen. Es erzielten die 1000 Liter 1929er Haardter und Neustadter 670—970—1510 M., im Durchschnitt 965 M., 1928er Haardter 580—800 M., i. D. 675 M. Gesamterlös rund 19500 M.

× Beidesheim (Pfalz), 10. April. Eine größere Versteigerung von naturreinen Flaschenweinen wurde hier von den Weingütern M. Eisenberger Erben und Jos. Reinhardt 2. durchgeführt. Es handelte sich um insgesamt rund 37000 Flaschen 1928er. Etwa der vierte Teil des Ausgebots ging mangels ausreichender Gebote zurück. Das Weingut Eisenberger Erben erzielte für die Flasche M. 1.00—12.10; das Weingut Jos. Reinhardt 2. für die Flasche M. 1.00—4.30.

× Durbach (Baden) 10. April. Die Naturweinversteigerung der Winzergenossenschaft Durbach stand ganz im Zeichen der großen Weinabsatzkrise. Von den ausgetretenen 22200 Liter 1929er fanden nur 1400 Liter Abnehmer, während die restlichen 20800 Liter ungenügende oder teilweise auch gar keine Gebote erhielten und deshalb zurückgezogen wurden. Die weiter ausgetretenen 3 Nummern 1928er Flaschenweine gingen ohne Gebot zurück. Bezahlt wurden für die 100 Liter 1929er Weißherbst 106, 110, 111 M., Ruländer 127, 128 M.

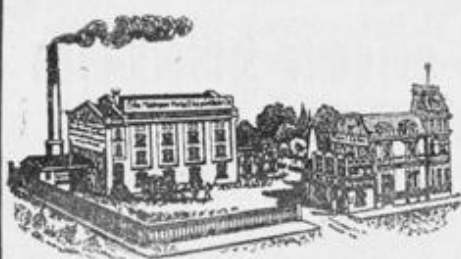
× Hambach (Pfalz), 10. April. In der heutigen Naturweinversteigerung der Winzergenossenschaft Hambach wurden 1929er und 1928er Weißweine ausgetreten. Es kostete das Fuder 1929er durchschnittlich 730 M. Die 1928er gingen zurück. Der Gesamt-Erlös 18000 M.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destr. a. M.

Bei Bedarf in Keller und Versand in allen KELLEREI-ARTIKELN hält sich bestens empfohlen:

Erste Mainzer Metallkapselfabrik 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.: Kapselfabrik.

Abschnitt I: Fabrikation von Flaschenkapseln in den feinsten Ausführungen

Abschnitt 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 Seig.-Werke G. m. b. H., Kreuznach.

Schädlingsbekämpfungsmittel

im Wein- und Obstbau
Nosprasen, Nosprasi, 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.

Umpressen

von alten Herren- und Damenhüten
nach den neuesten Modellen; ferner
Reinigen und Färben bei billigster
Berechnung.

R. Franke,
Wiesbaden, Jahnstrasse 44.

Modell-Schuhe

Es liegt in Ihrem eigenen Interesse, wenn Sie
Geld sparen wollen, sich, bevor Sie Ihren Ein-
kauf tätigen, unsere grosse Auswahl in

Spangenschuhen in verschiedenen Leder-
arten und Ausführung.
Herrenhalbschuhen v. einf. b. zum hoch-
eleg. Schuh,
kräft. Arbeits- und Sportstiefeln
sowie Luxuschuhen

in erprobten Qualitäten und
schönsten Modellen anzusehen.
Durch abgelegene Geschäftslage sowie
Ersparnis der hohen Ladenmiete und
enormen Aufmachungskosten

die billigen Preise

Schuhhaus Drachmann

Wiesbaden, Neugasse 22, Parterre u. I. Stock.

Blusen u. Kinderkleider

zum sticken und fertig, reiche
Auswahl, neue Modelle,
äußerst billig.

Maria Zipprich, Wiesbaden

Telef. 27409. Wilhelmstr. 60, Ecke Taunusstr.

Ausverkauf!

Wegen Aufgabe und rascher Räumung meines
Ladens verkaufe ich alle noch vorhandene Ware, wie:

Kachelöfen, eis. Öfen, Herde, Gasherde
sowie Wand- und Bodenplatten

alles neue Sachen, weit unter dem Selbstkosten-
preis. Es ist jedem Gelegenheit geboten, sich für
wenig Geld Gutes und Schönes zu sichern.

Kachelofenbau und Plattengeschäft

Bismarckring 9 C. Ehnes Tel. 26075
Wiesbaden



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

Fussball- / Handball- / Wander-

Spezialität: Wollswater. Ski-Ausrüstungen

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

Inferate finden in der „Rheingauer Weinzeitung“
weiteste Verbreitung!

Wer verkauft sein Haus

evtl. mit Geschäft oder sonst.
Anwesen hier oder Umge-
bung? Nur Angeb. direkt
vom Besitzer unter V 29
an den Verlag der „Ver-
miet. u. Verkaufs-Zentrale“,
Frankfurt a. M. Goethe-
strasse 22.

Flaschengestelle Flaschenschränke



Johann Schultheis
Geisenheim a. Rh.

Kaufen Sie kein

Piano

ohne sich mein großes La-
ger anzusehen und geprüft
zu haben. Neue Pianos
von 975 M. an. Kl. An-
zahlung und 50 M. Raten

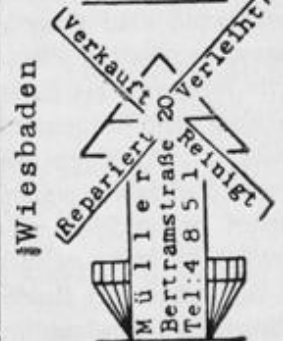
With. Müller

nahezu 100 Jahre Klavier-Bau

Mainz, Münsterstr. 3

Kgl. Span. Hoflieferant.

Schreib- Maschinen!



Durchgehend geöffnet!

Zu

Ostern und Weißen Sonntag!

Porzellan Feston Ia Qualität

	weiss	Goldrand
Teller, tief oder flach	0.50	0.72
Dessertteller	0.35	0.48
Schüsseln	1.95, 1.35, 0.95	2.50, 1.95, 1.50
Bratenplatten	1.75, 1.45, 0.95	2.50, 2.15, 1.50
Saucieren	1.65, 1.50	2.95, 2.45
Terrine mit Deckel, oval	6.50, 4.50	9.25, 7.25
Ragoutschüsseln mit Deckel	3.45, 2.45	5.50, 4.50
Ess-Service, 6 Personen	19.—	29.50
Ess-Service, 12 Personen	39.—	57.50

Porzellan Goldrand

	weiss	Goldrand
Teller, tief oder flach	0.50	0.72
Teller, Dessert	0.35	0.48
Bratenplatte	1.—	1.50
Sauciere	1.—	1.50
Kartoffelschüssel	1.—	1.50

Tassen mit Untertassen 4 Stück 95 3 Stück 1.—

Glas

Weingläser	0.75, 0.50, 0.25	Aussch.-Römer 4/20	0.65, 0.50
Römer	0.50, 0.40, 0.30	Sektgläser	0.70, 0.60, 0.50
Likörgläser	0.40, 0.25, 0.10		
Biergläser, Goldrand 6 Stck.	0.95		

10% Rabatt auf Kristall

Stahlwaren Ia Solinger

Messer und Gabeln	Paar 0.85, 0.65, 0.50
Esslöffel	0.40, 0.25, 0.16 — Alpaka 0.65, 0.48, 0.32
Kaffeelöffel	0.20, 0.10 — 0.35, 0.25, 0.16
Einzelne Meser	0.50, 0.40, 0.30 — rostfrei 0.50

Alpaka verchromt! Kein Putzen mehr!
Esslöffel 1.—, 0.65, 0.50 — Messer 1.25, 1.—, rostfrei 2.—
Kaffeelöffel 0.65, 0.35, 0.25 — Gabeln 1.—, 0.65, 0.50

— Geschenk-Artikel —

für die Konfirmation und für Ostern in grosser Auswahl!

Bilder für Schlaf- und Wohnzimmer 1750
mit modernem Goldrahmen, 130x60 cm

Würtenberg

Das große Spezialhaus,

Wiesbaden, Neugasse 11

Seit über 30 Jahren alle guten Haushaltswaren.

Freie Zustellung mit unserem Lieferwagen