

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Verkehrs-Nr. 6.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9 Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Ercheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postämtern (Postzeitungsliste Nr. 6658) und der Expedition. Post-Verlagspreis M. 1.50 pro Quartal excl. Postgebühren; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von M. 1.50 in Deutschland, M. 1.75 im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

Inserate in 6-spaltige Zeilen, 35 Wfg. Text, 20 Wfg. Beilagen-Spalt: 3000 Exemplare 20 M. Anzeigen-Nachnahme: die Expedition zu Oestrich sowie alle Anzeigen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 10 Wfg.

Nr. 24.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 16. Juni 1918.

16. Jahrg.

Zum Reichsweinsteuergesetzentwurf.

Der Reichsweinsteuergesetzentwurf ist gleichzeitig mit einer ganzen Reihe anderer Steuergesetzentwürfe dem Reichstage und dadurch auch der breiten Öffentlichkeit zugegangen.

Schon der Paragraph 1 hat die pessimistischsten Erwartungen noch übertroffen. Nicht mehr und nicht weniger als zwanzig Prozent vom fakturierten Wert des an den Verbraucher gehenden Weines sollen vom 1. Juli d. Js. ab an das Reich als Weinststeuer entrichtet werden. Solchen Steuerzahler hat sicher niemand erwartet!

Jeder Staatsbürger, dem der Schutz der staatlichen Einrichtungen zugutekommt, muß selbstverständlich mithelfen dem Staate die Mittel herbeizuschaffen, die nötig sind, um die ganze Maschinerie intakt zu halten. Aber es ist auch wieder die Pflicht der nach außen hin den Staat versinnbildlichenden Organe und Körperschaften, der leitenden Regierungsmänner, des Bundesrats und des Reichstags, die den Staatsbürgern auferlegenden Lasten so zu verteilen, daß sie nicht die Schwächsten niederdrücken.

Der Wein ist ein landwirtschaftliches Produkt, das während des ganzen Jahres von so vielen Faktoren beeinflusst wird, wie dies kaum bei einer anderen inländischen Pflanzenfrucht der Fall ist. Winterfrost und Frühjahrsfrost, Pilzkrankheiten und tierische Schädlinge in vielgestaltiger Form, Witterungseinflüsse (Nässe und Dürre) und auch Hagelschlag beeinträchtigen und vermindern schon seit Jahrzehnten das Weinerntergebnis dermaßen, daß der Durchschnitt der Jahre dem Winzer und Weingutsbesitzer die Produktionsaufwendungen aller Art schon lange nicht mehr lohnten. Die besseren Zufallsernten und die Kriegsweinpreise der Jahrgänge 1915 und 1917 mögen zwar in einigen Gebieten des Reichs die Winzerbilanzen wieder etwas ins Gleichgewicht gebracht haben, aber auch dies ist nicht allgemein der Fall. Gerade die größeren und größten Weinbaugebiete, Elsaß-Lothringen und Baden, haben infolge einer Reihe ungünstiger Einflüsse und Verhältnisse auch in diesen beiden Jahren noch lange nicht genügend Wein geerntet um die Produktionskosten zu decken. Die Winzer

und Weingutsbesitzer dieser Gebiete, haben in ihren Weinbergen nicht nur keinen Kriegsgewinn eingeheimst, sondern sie haben, veranlaßt durch die trotzdem enorm gesteigerten Produktionskosten (Löhne und Bedarfsmaterialien) abermals mit Verlust gearbeitet. Vereinzelt Ausnahmefälle ändern in diesen Gebieten an dem Gesamtergebnis nicht das geringste.

Einen in solchen Verhältnissen vegetierenden Erwerbszweig mit einer Produktionssteuer von zwanzig Prozent des Verkaufswerts des geernteten Produkts belasten, ist, wie es das „Weinblatt“ bezeichnet „Vernichtungsarbeit.“

Der Weingesetzentwurf und seine Begründung gehen wohl davon aus, daß die Weinststeuer weder vom Winzer noch vom Händler getragen werden muß, da ihnen ja das Recht zusteht, dieselbe vom Verbraucher wieder zurückzuverlangen. Theorie, lauter schon lange abgetane Theorie liegt in solchen Worten. Wenn die amtliche Begründung des Gesetzentwurfs an anderer Stelle sagt: „Wein ist in der Hauptsache das Getränk der besitzenden Klassen“, (was wir in Süddeutschland ganz besonders bestreiten), dann liefert dieser Entwurf damit ja gerade den allerbesten Beweis, da diese in der Regel besser organisierten oder wenigstens in wirtschaftlichen Praktiken in enger Fühlung zueinander stehenden vermögenden Verbraucherkreise, es sehr leicht in der Hand haben, durch Preisdruck die Steuerabgabe, trotz staatlicher Voraussicht, auf Weinhandel und Weinbau abzuwälzen. Sobald wieder Friede ist, tritt ja sicher, und das wünschen auch Weinbau und Weinhandel, jene Regel wieder zutage, daß jeder, auch der notwendigste Verbrauchsartikel mit zunehmender Preissteigerung immer weniger verlangt und gekauft wird. Steuerabwälzungen auf Handel oder Produktion erfolgen dann immer ganz automatisch in Form von rückwärtslaufenden Preisbildungen.

Wenn daher heute eine Reichsweinststeuer nicht mehr abgewendet werden und an wirtschaftlich kräftigeren Plätzen die dem Weinhandel zugeordnet gewesenen Abgaben nicht voll und ganz eingeholt werden kann, dann, aber nur dann, wird sich Weinbau und Weinhandel aus staatsbürgerlichem Pflichtgefühl auch mit einer Weinststeuer abfinden, aber diese darf dann noch nicht annähernd so hoch

und auch nicht so gestaltet sein, wie es der Entwurf vorsieht.

Martinibrühe zur Bekämpfung der Peronospora.

In der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau bringt Professor Dr. Müller-Thurgau folgende Mitteilung:

Auf mehrfache Anfrage über die Herstellung, Anwendung und Wirksamkeit dieser Brühe sei hier folgendes angeführt. Die Brühe hat ihren Namen vom Erfinder, Professor Martini in Conegliano; es ist eine Kupfervitriol-Maun-Kalkbrühe, die schon bei geringem Kupfergehalt eine befriedigende Wirkung ausüben soll. Das könnte bei den jetzigen Kupfervitriolpreisen und in Anbetracht der Schwierigkeit, die notwendigen Mengen für unser Land zu beschaffen, von Vorteil sein, vorausgesetzt, daß der Bezug von Maun möglich und dessen Preis nicht zu hoch ist. Auch in der Martinibrühe sind nur die Kupferverbindungen wirksam; der Zusatz von Maun soll aber die Haftfestigkeit der Brühe an den Blättern erhöhen, so daß eine kupferärmere Brühe mit Maunzusatz weniger rasch abgewaschen wird und eine länger dauernde Schutzwirkung ausübt als ohne solchen und so einer kupferreicheren Kupferkalkbrühe gleichkommt.

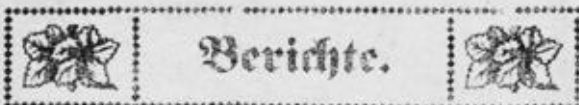
Nach der ursprünglichen Vorschrift wird die Kupfervitriol-Maunbrühe in der Weise hergestellt, daß man 400 Gramm Kupfervitriol und 400 Gramm Maun zusammen in 80 Liter Wasser auflöst und dann 500 Gramm gebrannten Kalk mit 20 Liter Wasser zu einer Kalkmilch anrührt und unter stetem Umrühren der Kupfervitriol-Maunlösung zusetzt. Es ist notwendig, daß die Brühe alkalisch (basisch) ist, was bei Verwendung von gutem Kalk oder von dem jetzt leicht erhältlichen Kalkhydrat der Fall sein wird. Zur Vorsticht kann man die Brühe mit Streifen von Phenolphthaleinpapier prüfen, die weiß bleiben, solange die Brühe sauer ist, sich aber blutrot färben, sobald sie bei weiterem Zusatz der Kalkmilch alkalisch wird.

Solche Kupferalaunbrühe soll nach vorliegenden Berichten die Reben ebenso gut gegen den falschen Mehltau schützen wie eine einprozentige Bor-

deauxbrühe. In regenreichen Jahren und in Gegenden mit größerer Luftfeuchtigkeit genügt aber letztere bekanntlich nicht, und so ist man unter solchen Verhältnissen auch dazu gekommen, die Kupfervitriol-Maunbrühe stärker herzustellen und auf 100 Liter Wasser 750 Gramm Kupfervitriol, ebensoviel Maun und 1 Kilogramm gebrannten Kalk zu einer Kalkmilch angerührt zu verwenden. Auch in diesem Falle empfiehlt es sich, nicht mehr von der Kalkmilch der Kupfervitriol-Maunlösung zuzusetzen, als notwendig ist, um diese alkalisch zu machen.

Neuerdings verwendet man auch Martinibrühen mit je 1 Kilogramm Kupfervitriol und Maun und der erforderlichen Menge Kalk.

Da man nicht wissen kann, wie sich der Kupfervitriolbezug in Zukunft gestaltet, möchten wir empfehlen, da und dort die letzterwähnte einprozentige Martinibrühe versuchsweise anzuwenden und daneben vergleichsweise gleichbeschaffene Rebstücke mit 1½- und 2prozentiger Bordeauxbrühe zu besprühen.



Berichte.

Rheingau.

□ Aus dem Rheingau, 12. Juni. Noch weht der rauhe Nordostwind über die Fluren und läßt die Wirkung der Junisonne nicht recht zur Geltung kommen. Seit dem Jahre 1893 können wir uns keiner solcher Trockenheit erinnern, wie jetzt. Der feuchte April war uns insofern zum Glück, als das erste Futterwachsen und die Sommerfrüchte gut keimen konnten, was im vorgenannten Jahre nicht der Fall war. Zur Zeit leidet die gesamte Vegetation sehr und Regen dürfte vor Ende des Monats kaum zu erwarten sein. Die Reben haben sich im allgemeinen noch recht gut gehalten. Die Blüte tritt überall ein, geht aber wegen der kalten Nächte nur langsam vorwärts, ganz wie im Jahre 1893, wo trotz aller sonnigen Tage die Blüte über drei Wochen dauerte, aber doch viel Ansaß brachte. Die Arbeiten gehen weiter vorwärts; es ist schon viel geheset und der größte Teil der Weinberge bereits besprüht. Da auch die ersten Didiumflecken gefunden wurden, kann auch das Schwefeln nicht länger verschoben werden. Wenn auch Wind und Sonne die Krankheit zurückhalten, so muß denselben doch vorgebeugt werden. Heuwurm wird nur selten bemerkt. Der Bodenbau muß jetzt gänzlich ruhen, einsteils fehlen die Kräfte dazu, dann aber ist das Erdreich so hart und spröde, daß weder Hacke, Pflug noch Rärste angreifen können. Mit der Trockenheit läßt auch der Unkrautwuchs nach. — Die Versteigerungen behalten noch wie vor kaufkräftigen Zug; die Preise bleiben nicht nur fest, sie scheinen sogar zu steigen. Selbst die Bürger- und Bauernweine sind sehr begehrt und die Preise derselben haben seit Herbst eine wesentliche Steigerung erfahren. Im freien Einkaufsgeschäft ist es vollkommen ruhig. — Die Rebenschildlaus hat sich an verschiedenen Stellen eingemischt. Sie ist jetzt sehr leicht zu sehen, indem sich die Schildchen lockern, unter welchen die Brut überwinterte und

der weiße Flaum, ähnlich wie Blutlaus, darunter hervorquillt. Es ist nichts weiter zu tun, als die Schildchen abzulösen und die Brut zu zerdrücken. Die jungen Läuse verbreiten sich über Blätter und Trauben, sie scheiden den Honigtau aus, auf welchen sich dann der Rußpilz bildet, welcher im Herbst alles schwarz überzieht. Dieser schwarze Pilz machte im Jahre 1901 viel Schaden.

Rheinhesen.

+ Aus Rheinhesen, 14. Juni. Die Bitterung der letzten Zeit war der Rebenblüte — in dieser kritischen Zeit befinden sich jetzt die Reben — nicht besonders günstig, denn es war zeitweise recht rauh und kühl. Einigemal war auch Neigung zu Regen vorhanden oder es regnete wirklich und Regen vermag die Blüte nur aufzuhalten und zu unterbrechen, sodaß auf diese Weise den Reben ein unendlicher Schaden zugefügt werden kann, weil regnerische Bitterung die Ausbreitung der Peronospora, deren Spuren nun einmal sichtbar wie das Zerstückwerk des Heuwurms, dessen Motten gleichfalls geflogen sind, fördern würde. Jedenfalls hätte die Rebenblüte ihr Ende erreicht, wäre das Wetter besser gewesen oder sie wäre doch bald beendet. Die Blüte und ihr Verlauf ist die wichtigste Zeit im Weinbau. Für die Landwirtschaft im allgemeinen könnte Regen ganz gut sein wenn auch nicht gerade jetzt wo er in die Heuernte kommen würde. Also würden sich beide Teile jetzt nicht im Wege stehen, denn der Landwirt will jetzt so wenig Regen wie der Winzer. Das geschäftliche Leben ist noch immer reger. Es werden ständig ansehnliche Abschlässe vollzogen. In Rheinhesen wurden in der letzten Zeit wieder mehrere hundert Stück Wein abgesetzt. Erlöst wurden für das Stück 6000 bis 7000—8000—9000—10000—14000 Mark. Auch für die Landweine in den Orten der mittleren Provinz wurden 6500 und 7000 Mk. bezahlt.

Rhein.

△ Vom Mittelrhein, 14. Juni. Die Rebenblüte hat noch nicht allgemein eingesetzt, dürfte aber bald allgemein werden. Leider ist die Bitterung für die Blüte nicht gerade recht, denn sie ist kühl und oft kalt und dabei verzögert sich die Blüte. Die Motten des Heuwurms haben sich in starker Zahl gezeigt und eine lang hinausgezogene Blüte birgt die Gefahr, daß der Heuwurm die Blüten in Massen auszufressen die beste Zeit hat. Außerdem lauert die Peronospora im Hintergrund. Das freihändige Geschäft ist immer belebt. Für das Fuder 1917er wurden im allgemeinen 6200—7200—8000 M. Erlöst.

Nahe.

□ Von der Nahe, 14. Juni. Die Reben sind noch gesund und vor der Blüte, soweit sie nicht schon sich in der Blüte befinden. Besseres, das heißt warmes und trockenes Wetter wäre für die fernere Entwicklung sehr von Vorteil. Geschäftlich herrscht immer Leben. Freilich werden die Vorräte kleiner und kleiner. Für das Stück 1917er wurden bei den letzten Umsätzen 6000—8500 Mark erzielt.

Mosel.

□ Von der Mosel, 14. Juni. In Trier haben die großen Weinversteigerungen der Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mosel, Saar und Ruwer ihren Anfang genommen. Am 1. Tage wurden nur 1917er ausbezahlt. Herr Martin Steinbach in Reil erlöste für 7 Fuder Serriger Antoniusberg (Saar) 7310—9520 M., durchschnittlich 8070 M., zusammen 56,490 M., die Erben H. F. Schmitges in Erden für 16 Fuder Erdener (Mosel) 10,010—19,930 M., durchschnittlich 14,174 M., zusammen 226,780 M., Herr Wilh. Kürner in Trier für 3 Fuder Trier Herrenberg (Mosel) 6080—8600 M., durchschnittlich 7400 M., 2 Fuder Johannisberg (Mosel) 7310 und 9580 M., 4 Fuder Eitelsbacher Sonnenberg (Ruwer) 7260—9120 M., durchschnittlich 8310 M., zusammen 72,630 M., Herr Nik. Weber (Basthauer Erben) in Däfen für 12 Fuder Däfener 8010—12,410 M., durchschnittlich 9751 M., zusammen 116,650 M., Herr Joh. Wahlen in Konz für 19½ Fuder Conzener und Filzener (Saar) 7260—11,520 M., durchschnittlich 9288 M., zusammen 181,120 M., Frau Witwe Friedr. Chr. Kirch in Dusemond für 20 Fuder Moselwein verschiedener Lagen 10,000—22,450 M., durchschnittlich 13,395 M., zusammen 267,890 Mark. Gesamterlös rund 922,000 Mark.

Franken.

* Würzburg, 10. Juni. Die Reben im ganzen fränkischen Weinbaugebiet stehen vortrefflich, das Laub ist schön entwickelt. Die Blüte ist durch die kühlen Nächte noch zurückgehalten. Im Weinhandel aus erster Hand herrscht Ruhe. Nur vereinzelt gelangen kleinere Posten 1917er zu Preisen von mindestens M. 400 bis 430 per Hektoliter in dem Verkehr.

Württemberg.

* Aus Württemberg, 10. Juni. Bei der am 2. Juni in Stuttgart stattgefundenen Hauptversammlung des Württembergischen Weinbauvereins wurde über den Rebestand wie folgt berichtet: Vom oberen Neckartal und Ablauf wurde berichtet: Der Austrieb ist lückenlos erfolgt; die Reben stehen schön und zeigen zahlreichen Ansaß; auch im Erntal ist der Stand bis jetzt sehr gut, der Traubenansatz gleichmäßig, die Herbstausichten sind noch besser als im Vorjahr. Aus dem unteren Neckartal (Neckarsulm) wurde berichtet: Alles wunderschön. Aus Heilbronn: Die Weinberge stehen sämtlich gut, die Trauben fangen an zu blühen; aus Lauffen: Gleichfalls schöner Stand, in einzelnen Lagen schon blühende Trauben; aus Besigheim: Reichlicher Fruchtansatz, gesunder schöner Stand der Weinberge. Aus dem Zabergäu: Traubenansatz sehr reichlich, an verschiedenen Orten jedoch starkes Austreten des Heuwurms. Mittleres Neckartal bei Cannstatt: Traubenansatz schöner als im Vorjahr. Stuttgarter Tal: Ueppiger Stand der Weinberge. Traubenansatz reichlich, keine Peronospora, dagegen hin und wieder Heuwurm. Untertürkheim bis Plochingen: Stand gleichfalls zufriedenstellend, auch in den im Vorjahr verhegerten Weinbergen. Remstal: Stand sehr gut, Gescheine vollkommen, vereinzelt schon Blüten.

Verschiedenes.

* **Elzville, 13. Juni.** Am Montag, den 17. Juni, nachmittags 2 $\frac{1}{2}$ Uhr, findet in der Burg Grass zu Elzville eine hochinteressante Naturwein-Versteigerung statt. Es kommen zirka 50 Nummern 1917er Neudorfer zur Versteigerung, die Herr Jakob Kopp, in seiner Eigenschaft als Zwangs-Verwalter der von Reichenaus u. Wehll'schen Weingüter in Neudorf auf den Markt bringt. Zeichnen sich schon die ersten Nummern durch hervorragend schöne Eigenschaften aus, so steigert sich die Qualität von Nummer zu Nummer bis zu den vollwürzigsten süßen Edelweinen, wie sie ein Jahrhundert nur einmal zur Reife bringt. 10 Halbstück Auslese-Weine, aus den besten Lagen von Neudorf, bilden, nebst einem Halbstück Rotwein der Schluß der Versteigerung. Alles Weine, die der wunderbar schönen Art der Rheingauer Edelgewächse die Krone aufsetzen. Voraussichtlich wird die Versteigerung am Montag außerordentlich stark besucht werden. Morgens vor derselben werden die Proben nochmals zur Aufstellung gelangen.

* **Geisenheim, 14. Juni.** Verwalter Eduard Meßmer wurde in Anerkennung seiner langjährigen Tätigkeit als Leiter der Gräflich zu Ingelheim-Echterschen Güter im Rheingau, insbesondere seiner Verdienste um die vorbildliche und erfolgreiche Bewirtschaftung der herrschaftlichen Weingüter, zum Gräflichen Amtmann ernannt.

* **Zur Korknot.** Die ungenügende Versorgung des Weinhandels mit Korken gibt Anlaß zu ständigen Klagen. Alle bisher erfolgten Vorstellungen sind ergebnislos gewesen. Trotzdem wird — mit vollem Recht — immer wieder gehohrt, um wenigstens die allernotwendigsten Korken zu bekommen. So ist z. B. neuerdings die Handelskammer Dresden an das sächsische Ministerium des Innern beschwerdeführend herangetreten. Das Ministerium hat die Eingabe zur Kenntnis der zuständigen militärischen Stellen gebracht, und das preußische Kriegsministerium äußerte sich nun darauf in folgender Weise: „Dem Antrage stehen erhebliche Bedenken entgegen. Es ist unzutreffend, daß Korken nur für Heereslieferungen freigegeben werden; auch in anderen Fällen erfolgt Freigabe, sofern die Dringlichkeit des Bedarfs nachgewiesen wird. So werden, sofern edle Weine in Frage kommen, die länger lagern müssen und deren Beschaffenheit bei Verwendung von Kunstkorken oder Ersatzmitteln leiden würde, den betreffenden Firmen Korken aus Naturkorkholz aus eigenen Beständen oder aus Beständen von namhaft zu machenden Korkhändlern oder Korkfabriken freigegeben. Der Umstand, daß durch Preistreiberien neuerdings auch Weine geringerer und mittlerer Qualität erheblich im Preise gestiegen sind, kann nicht dazu führen, zum Verschluß auch solcher im allgemeinen schnell verbrauchter Weine Korken aus den knappen Korkholzbeständen zur Verfügung zu stellen.“ Da die im Inland vorhandenen Korkvorräte außerordentlich knapp sind und mit ihnen möglichst lange Zeit ausgetommen werden

muß, muß in vielen Fällen die Freigabe von Korken abgelehnt werden. Alle Bestrebungen, geeignete Korkersatzmittel zu schaffen, werden daher nachdrücklich gefördert und den Firmen gegebenenfalls Ersatzmittel, die sich als brauchbar erwiesen haben, empfohlen. Für den Verschluß von Sektflaschen können unbedenklich Kunstkorken verwendet werden, während für den Verschluß von Weinflaschen die Verwendung der von der Deutschen Patentstopfen-Gesellschaft m. b. H. in Berlin eingeführten Patentstopfen in Frage kommt.

Wein-Versteigerungen.

* **Mainz, 7. Juni.** Die Großherzoglich Hessische Weinbaudomäne versteigerte gestern 61 Halb- u. 1 Viertelstück 1915er Naturweine aus ihrem Weingut in Oppenheim. Die Versteigerung erfreute sich eines guten Besuchs und verlief in angerogtester Weise. Alle Fässer konnten zu hohen Preisen zugeschlagen werden. Bezahlt wurden im Halbstück für Ludwigshöher 8770, Dienheimer 8120—13,310 Oppenheimer 8130 bis 14,680, dito Goldberg Riesling Auslese ein Viertelstück 13,500, im Durchschnitt für das Stück 21,779 Mk. Gesamterlös am ersten Tage 669,410 Mark.

* **Mainz, 8. Juni.** Die heutige Weinversteigerung der Großherzoglich Hessischen Weinbaudomäne war am zweiten Versteigerungstag, trotz 3 Mk. Eintrittsgeld, derart stark besucht, daß die Versteigerungshalle die Besucher kaum fassen konnte. Sämtliche Weine wurden zu ganz außerordentlich hohen Preisen zugeschlagen. Für das letzte Faß, ein Viertelstück 1915er Nackenheimer Rotenberg Beerenauslese, wurden 51,800 Mark (im Stück gleich 207,200 Mark) bezahlt, und dies ist gleichzeitig der höchste Preis, welcher jemals in allen Weinbaugebieten Deutschlands erreicht worden ist. Es wurden bezahlt für 1915er W. 8900—9,300—10,260—13,000—16,590—18,010 bis 20,300—27,500 für das Halbstück Nackenheimer und Niersteiner, sowie W. 19,300 und 51,800 für je ein Viertelstück Nackenheimer Rotenberg Auslese, bezw. Beerenauslese.

* **Deßlich, 8. Juni.** Die „Erste Vereinigung-Deßlicher Weingutsbesitzer“ brachte heute im Hotel Schwan 58 Halbstück 1917er Deßlicher, Mittelheimer und Winkeler Naturwein zur Versteigerung. Es wurden erlöst per Viertelstück 2410 Mk., per Halbstück 5090—10,020 Mark. Gesamtergebnis 384,510 Mark.

* **Kreuznach, 8. Juni.** Hier hielten drei Weingutsbesitzer eine Versteigerung von 1917er Naturweinen ab. Alles wurde zugeschlagen. Zunächst brachte Frau Bartholomäus Hessel Wwe., Weingutsbesitzerin in Kreuznach 13 Nummern 1917er zum Ausgebot. Erlöst wurden durchschnittlich für das Stück 10,092 Mark. Der gesamte Erlös betrug 131,200 M. — Hierauf versteigerte Herr Wilhelm Engelsmann, Weingutsbesitzer in Koblenz, sieben Nummern 1917er. Für diese sieben Halbstück wurden durchschnittlich 5520 M. bezahlt. Der gesamte Erlös stellte sich auf 38,640 M. — Herr Dr. Karl Hessel,

Weingutsbesitzer in Koblenz, erlöste zum Schluß für ein Stück 1917er Kreuznacher Holz 9800 M., zwei Halbstück bezgl. 4380, 6010 M. In den drei Versteigerungen wurden insgesamt 190,010 Mark erlöst.

* **Bingen, 12. Juni.** Unter außerordentlich starker Beteiligung Kauflustiger fand gestern hier die Weinversteigerung der Julius Espenschied'schen Weingutsverwaltung statt. Bei sehr flotten Geboten konnte die große Menge von 100 Halbstück bald Nehmer finden. Die Taxen wurden bei allen Fässern stark überschritten. Bezahlt wurden im Halbstück für die 1915er Binger Rochusweg 8900—12,040, do. Mainzerweg 13,830, 13,120, do. Eifel 14,410—16,080, Dorsheimer 10,060, 11,250, Kempter 13,350, Münsterer Kapellenberg 13,700, 14,200, Scharlachberg 18,290, im Durchschnitt für das Stück 26,710 Mk. Erlös für 26 Halbstück 347,190 Mk. Für die 1917er wurden im Halbstück erzielt: Kempter 12,000, Badesheimer 10,820—20,410, Binger Rochusweg 11,000 bis 16,010, do. Mainzerweg 13,000—17,410, do. Eifel 16,070—28,630, Dorsheimer Berg Honigberg 9500—15,010, Laubenheimer Berg 10,630, Münsterer Kapellenberg 15,600, 22,030, 18,650, Scharlachberg Steinkautweg Riesling 18,590, bis 19,100, 24,110, do. Katharinazins Riesling 20,140, do. Auslese 21,640, do. Steinkautweg Riesling Auslese 30,000, 37,010, 43,810, im Durchschnitt für das Stück 32,180 Mk. Erlös für 74 Halbstück 1,190,850 Mk. Gesamterlös für 100 Halbstück 1,538,040 Mark.

* **Bingen, 13. Juni.** Gestern fand hier die Weinversteigerung aus dem Weingut der Stadt Bingen und des Heiliggeist-Hospitals statt und erfreute sich eines guten Besuchs. Sämtliche Fässer wurden zu recht guten Preisen zugeschlagen. Zum Ausgebot kamen nur 1917er Binger und Dorsheimer Weine und es wurden im Halbstück für die Weine der Stadt Bingen 7010—10,300, Steinkautweg Scharlachberg 15,020, im Durchschnitt für das Stück 18,060 Mk., für die Weine des Heiliggeist-Hospitals 5370—8020, im Durchschnitt für das Stück 14,150 Mk. bezahlt. Vier Halbstück Binger Rotwein brachten im Halbstück 5020—5720 Mk. Gesamterlös für 39 Halbstück 312,890 Mk. — Im Anschluß hieran brachte Heinrich Ohler aus Bingen 18 Halbstück 1917er Dromersheimer und Binger Weine zum Ausgebot und es wurden im Halbstück 5020—9840, im Durchschnitt für das Stück 14,250 Mk. bezahlt. Gesamterlös 128,280 Mk.

Beilagen-Hinweis.

Der Teil-Auflage unserer heutigen Ausgabe liegt eine Beilage des **Verlags D. Meininger, Neustadt an der Haardt** bei, die wir gefl. Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

Schriftleitung: Otto Etienne, Deßlich am Rhein.

**Hugo Brogsitter, Weinvermittlung
Wiesbaden.**

Naturwein-Versteigerung.

Montag, den 17. Juni 1918, nachmittags 2 1/4 Uhr,
läßt Herr

Jakob Kopp

in seiner Eigenschaft als Zwangsverwalter
der vormals

**C. von Reichenau und Wetzel'schen
Gutsverwaltung, Neudorf i. Rhg.**

zu Eltville i. Rhg. in der Burg Craß die 1917er
Weinfreszenz, vornehmlich Riesling-Gewächse aus den
besten Lagen mit feinen Auslesen,

**42 Halbstück und 4 Viertelstück
sowie 1 Halbstück 1917er Rotwein**
versteigern. — Probetage für die Herren Kommissionäre
am 25. Mai; allgemeine am 8. Juni in der „Burg
Craß“ zu Eltville, sowie am Versteigerungstage im
Versteigerungslokale.

Naturwein-Versteigerung

von

Gg. Albrecht Schneider

Weingutsbesitzer in Nierstein a. Rh.

Samstag, den 22. Juni 1918, nach-
mittags 1 Uhr, im „Rhein-Hotel“ zu Nierstein
am Rhein. Zum Ausgebot kommen:

**17/1 Stück, 34/2 Stück, 4/4 Stück
1917er Naturweine**

eigenes Gewächs

aus guten und besten Lagen Niersteins.

Probetage in meiner Kellerei, Oberdorf-
straße 9: für die Herren Kommissionäre am
31. Mai und 8. Juni.

Allgemeine Probetage ebendasselbst am 13.
und 15. Juni, sowie vor und während der Ver-
steigerung im Rheinhotel.

Proben nach auswärtig werden nur in
beschränkter Anzahl abgegeben.

Weingroßhandlung

Süddeutschlands sucht für sofort oder später zur
Vertretung des Chefs erste kaufmännische Kraft,
vollständig perfekt in doppelter amerik. Buchfüh-
rung, bilanzsicher, selbständiger Korrespondent
und Disponent, befähigt einem größeren Personal
vorzustehen. Vollständig militärfreie Herren, welche
ähnlich Stellungen schon begleitet haben, wollen
sich unter genauer Angabe ihrer bisherigen Tätig-
keit, Vorlage ihrer Fotografie, Angabe ihrer Ge-
haltsansprüche melden an die Geschäftsstelle dieses
Blattes.

Sehr Wichtig!

Bei den hohen Weinpreisen ist bei Versendungen
durch die Schifffahrt sowohl als auch durch die Bahn
und sonstigen Beförderungsmittel (Fuhre) die

**Versicherung gegen Diebstahl,
Bruch, Lekage und Verlust**

unter allen Umständen dringend geboten.

Bei begründeten Schadenersatzansprüchen haften
die Schifffahrtsgesellschaften z. B. nur bis zum Höchst-
betrage von Mk. 1.— pro Kilo.

Billigste Prämien und zeitgemäße Bedingungen
durch

Jacob Burg, Eltville a. Rh.

Fernsprecher Nr. 12.

Vertreter für Transport-, Reise-, Unfall-, Haftpflicht-
Glas- und dergl. Versicherungen.

Auskünfte bereitwilligst.

Naturwein-Versteigerung

zu Oestrich im Rheingau.

Am Dienstag, den 18. und Mittwoch, den
19. Juni, jedesmal mittags um 1 1/2 Uhr beginnend,
bringt die unterzeichnete Vereinigung in „Hotel Schwan“

**105 Nummern
1917er Naturweine,
eigenen Wachstums,**

aus besseren und besten Lagen der Gemarlungen
Oestrich, Mittelheim und Hallgarten, darunter
hochfeine Auslesen, zur Versteigerung.

Probetage im Versteigerungslokale:

für die Herren Kommissionäre am Mittwoch, den
5. Juni, allgemeine am Mittwoch, den 12. Juni,
von morgens 8 bis abends 6 Uhr, sowie am Vormittage
des Versteigerungstages bis 12 Uhr.

Vereinigung Weingutsbesitzer Oestrichs.

Naturwein-Versteigerung

zu Johannisberg im Rheingau.

Am Montag, den 24. Juni 1918, nachmittags
2 Uhr, versteigert die unterzeichnete Vereinigung im
Saale des Herrn Peter Klein

**34 Nummern 1917er
3 „ 1915er und
2000 Flaschen 1911er**

selbstgezogene naturreine Weine aus besseren und
besten Lagen der Gemarlungen Johannisberg, Winkel
und Geisenheim.

Probetage für die Herren Kommissionäre am
10. Juni, allgemeine Probetage am 17. Juni, sowie
am Versteigerungstage vormittags von 8 Uhr ab im
Versteigerungslokale.

**Vereinigung
Johannisberger Weingutsbesitzer.**

Verband
Deutscher Naturwein-Versteigerer
**Verein der Naturwein-
Versteigerer d. Rheinpfalz**

Der Winzer-Verein Dei-
desheim versteigert am 10. Juli 1918, mittags
12 Uhr, im eigenen Hause, zirka 15 000 Liter 1917er
Deidesheimer, Ruppertsberger Naturweine
aus besseren und besten Lagen dieser Gemarlungen.
Probe am 25. und 26. Juni, dann nach vorheriger
Anzeige.

Versteigerungslisten versenden auf Wunsch der
Versteigerer und der H. Vorsitzende des Vereins,
Hauptlehrer Niek, Deidesheim.

Rebenbindegarn mit Drahteinlage.

Kupferkalkschwefel,

la. Marmorkalk

**Ph. J. Bischoff, Eltville,
Tel. 82.**

„Prä-“Schwefel

— der Feinste — der Billigste —
gegen Mehltau von Hopfen, Reben und Rosen. Wo
nicht erhältlich, zu beziehen durch

Gustav Fr. Unselt, Stuttgart.

Inserate haben in der
„Rheingauer Weinzeitung“
den besten Erfolg!

Letzte Rheingauer Naturwein-Versteigerung

zu Oestrich im Rheingau.

Samstag, den 29. Juni 1918, nachm. 2 Uhr,
versteigern die Unterzeichneten im „Hotel Schwan“
zu Oestrich

**37 Halbstück 1917er Oestricher,
Hallgartener u. Mittelheimer Naturweine,**

erzielt in den besseren und besten Lagen benannter Gemar-
lungen und vornehmlich Riesling-Gewächse.

Probetage für die Herren Kommissionäre am
8. Juni; allgemeine Probetage am Dienstag, den
18. Juni und am Morgen des Versteigerungstages
im Wohnhause des Herrn Albert Eser, Römerstr. 7.

Geschwister Eser.

Brief-Adr. Leonhard Eser, Oestrich im Rheingau.

Naturweinversteigerung

Am 25. Juni 1918, Nachm. 1 Uhr
läßt die Vereinigung Niersteiner Weinguts-
besitzer, Nierstein a. Rh. im „Rheinhotel“

**1 Halbst. 1915er, 29 St. u. 35 Halbst.
1917er Niersteiner Weine**

darunter Aus- und Spätlesen versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre:
Dienstag, den 11. Juni, Mittwoch, den
12. Juni.

Allgemeine Probetage:

Donnerstag, den 13. Juni, Samstag, den
15. Juni, Samstag, den 22. Juni in der
Kellerei des Herrn Ludwig Faas,
Nierstein, Hinter-Sundheim 3, sowie vor
u. während d. Versteigerung im Rheinhotel.

Proben nach auswärtig werden nicht verabreicht.

Trinkt Niersteiner!



Am 22., 25. und 26. Juni finden in
Nierstein am Rhein die letzten Früh-
jahrs-Versteigerungen statt, wobei nur
vorzügliche Niersteiner Weine aus dem
selten reifen Jahrgang 1917 versteigert
werden. Kaufliebhaber wollen sich zur
Vermittlung des Einkaufs und aller
näheren Ausl. an **E. A. Lattreuter, Nierstein** wenden.

Zum alsbaldigen Eintritt wird ein
Weinbau-Wanderlehrer
gesucht, der auf dem gesamten Gebiete des
Weinbaues und in der Kellerwirtschaft eine
genügende praktische und wissenschaftliche Aus-
bildung und Erfahrungen besitzt. Die Anstel-
lungsbedingungen sowie die Gehaltsverhältnisse
werden den Bewerbern nach Eingang ihrer Be-
werbung mitgeteilt.

Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnis
abschriften sind tunlichst bald zu richten an die
Landwirtschaftskammer
für die Rheinprovinz
zu Bonn, Endenicher-Allee 60.

Einige Waggon

Stall-Dung

liefert

**Jakob Krennrich, Alsenz,
Rheinpfalz.**