

Rheingauer Weinzeitung

Sachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verlag: Weinzeitung Cestrich.

Verlagsnummer Nr. 4.

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

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postämtern (Postzeitungsliste Nr. 66582) und der Expedition. **Post-Vergütungspreis M. 1.50 pro Quartal** incl. Beilage; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Cestrich im Rheingau.

Inserate die 6-geliebte Beilage **35 Pfg.** je 1. und 2. 50 Pfg. Beilage-Beilage: 3000 Exemplare 20 M. Anzeigen-Annahme: die Expedition zu Cestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen und honoriert. Einzelne Nr. 10 M.

Nr. 31.

Cestrich im Rheingau, Sonntag, den 4. August 1918.

16. Jahrg.

Zur Bekämpfung der Peronospora.

In der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Gartenbau brachte Professor Dr. Müller-Thurgau nachstehende Abhandlung:

Schon in früheren Veröffentlichungen haben wir darauf hingewiesen, daß man sich beim Kampfe gegen den falschen Mehltau nicht auf die Bespritzungen allein beschränken, sondern auch die übrigen Kampfmittel benutzen soll, und ebenso, daß Bespritzungen nur dann einen vollen Erfolg sichern, wenn sie mit geeigneten Mitteln und zu rechter Zeit vorgenommen werden.

Ob es gelingen wird, die zur Bespritzung der Reben im kommenden Sommer erforderlichen Mengen von Kupfervitriol zu erhalten, ist unsicher; auf alle Fälle kommt dieses für den Kampf unentbehrliche Material viel teurer zu stehen, als in früheren Jahren, und man wird genötigt sein, sparsam damit umzugehen und mehr als sonst Gewicht auf die übrigen Bekämpfungsmaßnahmen zu legen.

Schon Ende Winter, können einzelne solcher Maßnahmen zur Anwendung kommen.

Wo man, was ja da und dort vorkommt, Neuanlagen namentlich mit veredelten amerikanischen Reben macht, sehe man ja darauf, zwischen den Reihen und den Stöcken eine genügende Entfernung innezuhalten; denn je besser Licht und Luft Zutritt haben, desto schneller trocknen nach Tau oder Regen die Blätter und Trauben ab, desto weniger groß ist daher die Gefahr der Ansteckung. Auch sonst ist die Luft zwischen den Reben nicht so feucht wie bei dem üblichen, meist zu dichten Satz.

Auch Unkraut erhöht den Feuchtigkeitsgehalt der Luft um die Rebstöcke herum, indem Regen- oder Tautropfen noch lange hängen bleiben, das Abtropfen des Bodens zudem verzögert wird und die Unkrautpflanzen selbst Wasser verdunsten. Dadurch wird das Auftreten des falschen Mehls aus und zwar ganz besonders an den unteren Teilen der Rebe und also auch an den hier befindlichen Blüten und Trauben gefördert. Abgesehen von anderen Gründen sollte man schon dieses höchst nachteiligen Einflusses wegen während des ganzen Sommers kein Unkraut im Weinberge dulden.

Die Empfänglichkeit der Reben für die Krankheit erweist sich nach unseren Feststellungen um so größer, je wasserreicher der Boden ist. Man sorgedahernamentlich in Weinbergen mit schwerem Boden für rasches, oberflächliches Abfließen des Regenwassers, wo es notwendig erscheint auch für Drainage.

Wie sehr mastiges Wachstum die Blätter und namentlich die Trauben für die Krankheit empfänglich macht, ist bekannt. Im Innern der dichteren Bepflanzung sind die Feuchtigkeitsverhältnisse für Ansteckung und Vermehrung des Schädlings günstig. Dazu kommt noch, daß der weniger feste Ausbau der Zellen bei den in feuchter Luft gewachsenen Blättern und Trauben die Ernährung und das Wachstum des in ihrem Innern lebenden Pilzes und damit auch seine Ausbreitung begünstigt und eine raschere und reichere Sporenbildung zur Folge hat. Wo die Beschaffenheit der Rebenschosse genügend Triebkraft erkennen läßt, sei man daher mit der Zufuhr von Mist zurückhaltend und ersetze diesen eher einmal durch eine Kali- und Phosphorsäuredüngung.

Ebenfalls Ende Winter oder anfangs Frühjahr läßt sich auch noch auf andere Weise der Krankheit entgegenwirken. Bekanntlich überwintert der Pilz in Form sogenannter Wintersporen oder Oosporen im Innern der im Herbst zu Boden gefallen Blätter. Gewöhnlich im Monat Mai oder Anfang Juni, zu welcher Zeit diese alten Blätter und Blattreste morsch und größtenteils schon zerfallen sind, keimen bei feuchtwarmer Witterung die Wintersporen aus, bilden kleine bewegliche Schwärmsporen, und durch diese werden junge, in der Nähe des Bodens stehende Blätter, namentlich gern auch sogenannte Bodenauslässe der Reben angesteckt. Nach einiger Zeit lassen sich diese ersten Ansteckungen (Primärinfektionen) in Form gelb verfärbter Flecken mit bloßem Auge erkennen, und etwa vierzehn Tage nach der Ansteckung treten an diesen Stellen auf der Blattunterseite die einen weißen Rasen bildenden Sporenträger hervor. Jetzt bedarf es nur eines Regens, und die durch den Wind auf die in der Umgebung befindlichen Reben übertragenen Sporen können dort neue Ansteckungen verursachen.

Gelänge es, die ersten Ansteckungen vom Boden aus zu unterdrücken, so wäre damit die

weitere Ausbreitung der Krankheit verhindert. Der schon öfter vorgebrachte Vorschlag, man solle zu diesem Zweck im Herbst alle von der Plasmodia ergriffenen Blätter einsammeln und samt den darin enthaltenen Wintersporen vernichten, hat jedoch keine Aussicht auf Erfolg. Das Verfahren wäre wegen des großen Arbeitsaufwandes kaum allgemein durchführbar, umsoweniger noch, weil der Erfolg nicht sicher stünde; denn manche erkrankten Blätter fielen schon vor der doch erst nach der Weinlese möglichen Entblätterung der Reben ab, und abgestorbene Blattstücke mit Wintersporen hätten sich vielfach schon vorher losgelöst und wären zur Erde gefallen. Auf folgendem einfacheren Weg läßt sich der beabsichtigte Zweck eher erreichen.

Meist sind bei uns die Primärinfektionen nur vereinzelt in den Weinbergen zu finden, was namentlich dann überrascht, wenn im vorangehenden Herbst zahlreiche Blätter infiziert waren und daher wohl auch viele Oosporen oder Wintersporen sich vorfinden. In der Hauptsache läßt sich dieses Mißverhältnis darauf zurückführen, daß in richtig behandelten Weinbergen das Umgraben oder „Karsten“ vor dem Austreiben der Reben vorgenommen wird, also bevor junge Blätter sich vorfinden, die angesteckt werden könnten. Bei dieser Bodenbearbeitung wurden weitaus die meisten vorjährigen Blätter und Bruchstücke von solchen untergebracht und die darin enthaltenen Wintersporen damit unschädlich gemacht. Eine Ansteckung kann nur von den an der Bodenoberfläche verbleibenden Bruchstücken aus stattfinden. Solche werden sich aber im Mai in um so geringerer Zahl vorfinden, je gründlicher die Bodenarbeit vorgenommen wurde. Indem man beim Umspäten danach trachtet, die oberflächliche Bodenschicht mit den darauf befindlichen Blattresten usw. möglichst vollständig in die Tiefe zu bringen, schränkt man die Zahl der kommenden Primärinfektionen beträchtlicher ein als bei nur mangelhafter Arbeit und es kann daher nicht überraschen, wenn in rechtzeitig und richtig bearbeiteten Weinbergen die Zahl der auftretenden Primärinfektionen nur eine geringe ist, so daß selbst in größeren Abteilungen keine oder vereinzelt aufzufinden sind.

Solange trockene Witterung herrscht, bleibt die Krankheit auf diese erstbefallenen Blätter beschränkt; sowie aber feuchtwarme Witterung und

Regen eintritt, können von diesen Primärinfektionen aus andere Reben angesteckt werden und zwar meist in der näheren Umgebung befindliche, bei deren Blätter man dann etwa acht Tage später die Ansteckung bemerken kann. Immerhin ist nun die Zahl sporentragender Blattstellen schon bedeutend größer, und bei einer weiteren Regenperiode kann die Krankheit in dem betreffenden Weinberg schon eine beträchtliche Ausdehnung erlangen, und damit ist die Vorbedingung für eine allgemeine Erkrankung gegeben.

In je geringerer Zahl die Primärinfektionen anfänglich auftreten, desto weniger rasch wird eine allgemeine Ausbreitung der Krankheit in einem Weinberg oder einer Weinberglage zustandekommen und desto leichter eine erfolgreiche Bekämpfung durch die üblichen Bespritzungen zu erzielen sein. Ein gründliches Untergraben der vorjährigen Blattreste ist daher sehr zu empfehlen. Man wird den damit erzielten Erfolg aber noch steigern können, indem man einzelne trotzdem auftretende Primärinfektionen (erstangesteckte Blätter) einsammelt und vernichtet, was bei aufmerksamem Durchmustern der Reben wohl möglich ist. Der Zeitaufwand wird lohnen, namentlich wenn diese Vorbeugungsmaßregel auf ein größeres Gebiet sich erstreckt (nebenbei sei hier noch erwähnt, daß ein gründliches Entfernen der Blattreste von der Bodenoberfläche auch das Auftreten des roten Brenners einschränken kann).

Je niedriger die Reben gezogen werden, je näher daher die grünen Organe an der feuchten Erde sich befinden, in um so höherem Grade sind sie der Erkrankung durch den falschen Mehltau ausgesetzt. Eine etwas höhere Zucht kann daher ebenfalls den Kampf gegen die Krankheit erleichtern.

Ebenso übt rechtzeitige Ausführung der Laubarbeiten, namentlich auch des Ausbrechens oder Wildens sowie des Hestens erfahrungsgemäß einen günstigen Einfluß aus. Auf die Entfernung zu tief stehender Schosse und namentlich der Bodentriebe, die ja häufig der Sitz von Primärinfektionen werden, ist dabei besonders zu achten.

Kurz vor oder während der Blüte sollte keine Bodenarbeit vorgenommen werden; denn die dadurch verursachte vorübergehende Erhöhung der Luftfeuchtigkeit kann, wie Beobachtungen erkennen ließen, die Ansteckungsgefahr für die jetzt besonders empfänglichen Blüten erhöhen.

Alle hier erwähnten Vorbeugungsmaßnahmen vermögen jedoch nicht das Auftreten der Krankheit ganz zu verhindern; sie verschaffen uns aber eine wertvolle Unterstützung beim Kampf durch die Bespritzungsmittel und sollten weitaus mehr Berücksichtigung finden, als dies allgemein der Fall ist.

Da gewisse amerikanische Rebenarten der *Peronospora* gegenüber eine große Widerstandsfähigkeit zeigen, jedoch nur kleine ungenießbare Trauben bringen, hat man sie mit unseren europäischen Reben gekreuzt in der Hoffnung, auf diese Weise Bastarde zu erzielen, auf welche die amerikanischen Elternreben die Widerstandsfähigkeit gegen den falschen Mehltau, die europäischen

die gute Qualität der Trauben vererbten. Ist nun auch trotz vieler und mannigfaltiger Versuche dieses Ziel noch nicht ganz erreicht, so hat man doch schon Reben erhalten, die widerstandsfähiger als unsere sind und Trauben liefern, die einen, wenn auch nicht guten, so doch brauchbaren Wein ergeben. Berücksichtigt man, daß diese Züchtungen während nur etwa zwanzig Jahren durchgeführt wurden, so ist die Erwartung berechtigt, daß sie mit der Zeit Reben ergeben, die unseren Ansprüchen noch besser entsprechen, und daß das endgültige Ziel, Rebbau ohne die vielen mühsamen und kostspieligen Bespritzungen betreiben zu können, doch noch erreicht wird.



Berichte.



Rheingau.

⊙ Aus dem Rheingau, 31. Juli. Der Juli war für die Reben und Trauben ein günstiger Monat; er war wärmer als der Juni und haben die Trauben recht gute Fortschritte gemacht. Zwar sind dieselben gegen das Vorjahr um etwa 14 Tage zurück, aber sie sind gesund und gehen vorwärts. Der Vollmond hat nun wirklich den so nötigen Regen in reichlicher Menge gebracht, welcher nicht nur den Feldfrüchten, sondern auch den Trauben sehr zu gute kam. Allerdings ist dem Regen eine starke Abkühlung gefolgt; im ganzen aber neigt das Wetter zum Besseren und wir wollen hoffen, daß die Sonne alsbald wieder ein freundliches Regiment führt. Der Behang ist im Allgemeinen gut, mitunter sogar reichlich, und wenn keine schädlichen Zwischenfälle kommen, rechnet man auf eine eben so reiche Ernte, wie im Vorjahr. Die Arbeiten gehen gut vorwärts. Der Regen hat den Boden wieder mild und locker gemacht und nun kann auch der Sommerbau nachgeholt werden. Es wird bereits allenthalben gegipfelt und somit die letzte Laubarbeit verrichtet; man merkt nun, daß es jetzt langsam der Herbstzeit entgegen geht.

* Aus dem unteren Rheingau, 1. August. Mit dem derzeitigen Stande der Weinberge ist man im allgemeinen zufrieden. Das ungünstig verlaufene Blütem Wetter hat den anfänglich sehr reichen Ansaß etwas gemindert, jedoch ist der Schaden durch Abfallen nicht so schlimm, als man befürchtet, so daß es immerhin noch ziemlich Wein geben wird. Das Laubwerk und die Trauben sind bis jetzt gesund, letztere wachsen zusehends und haben bereits Erbsendicke erreicht. Die Nachfrage nach noch lagernden Weinen ist fortgesetzt rege, jedoch sind die Produzentenkeller bis auf wenige Ausnahmen geräumt. Die Preise haben eine weitere Steigerung erfahren und bewegten sich zuletzt zwischen M., 8600—11 000 und darüber, für das Stück (1200 Liter) neuer Weine. Ältere Jahrgänge sind gänzlich vergriffen.

* Deßlich, 1. August. Nach dem Regen ist bei zunehmender Wärme das *Didium* aufgetreten. Es erscheint somit ein wiederholtes Schwefeln notwendig; wir möchten es für dringender halten, als das Spritzen. Die *Peronospora* hat sich seit ihrem ersten Auftreten nicht wieder gezeigt

und dürfte für dieses Jahr auch nicht mehr allzu sehr zu fürchten sein. Das *Didium* ist im August und September noch gefährlich; das Beispiel von 1916 und 1914 dürfte wohl noch in aller Erinnerung sein. Der Behang ist so schön, daß es wohl lohnt, den Schwefelbals noch einmal zu rühren.

Rheinhausen.

+ Aus Rheinhausen, 31. Juli. Die Witterungsverhältnisse waren in der letzten Zeit nicht so, daß man davon eine besondere vorteilhafte Einwirkung auf die Entwicklung der Trauben hinsichtlich ihrer Güte sich versprechen konnte. Andererseits darf man immerhin auf eine recht ansehnliche Menge rechnen, wenigstens erweckt das Fehlen der Pilzkrankheiten in dieser Hinsicht besondere Hoffnungen, während das Auftreten der Sauerwurmmotten in den von diesem Schädling stets bevorzugten Bezirken freilich Schaden durch den Sauerwurm erwarten läßt. Man rechnet aber auf einen Erfolg der Nikotinbekämpfung. Vorteilhaft für die Trauben ist das kühle Wetter der letzten Zeit keinesfalls. Geschäftlich zeigte sich in letzter Zeit immer noch Leben, wenn freilich auch Zurückhaltung angesichts der hohen Preise auf der einen Seite und wegen der sich lichternden Bestände auf der andern Seite nicht zu verkennen war. Bezahlt wurden für die 1200 Liter 1917er zuletzt bis 10 000 Mark und mehr.

⊙ Aus Rheinhausen, 31. Juli. Das Weingeschäft ist lange nicht mehr so lebhaft wie noch vor einigen Wochen. Die Vorräte sind sehr zusammengelassen. Das Angebot hat nachgelassen und die Nachfrage läßt bei den hohen Preisen gleichfalls zu wünschen übrig. Bezahlt wurden für 12 Stück 1917er in Gau-Biddeheim je 11 000 M., 5 Stück in Wallertheim je 9800 M., 12 Stück in Alsheim je 10 000 M., 7 Stück in Bechtheim je 10 000 Mark.

Rhein.

□ Vom Mittelrhein, 31. Juli. In frischem und üppigem Grün prangen die Reben. Sie sind gesund und tadellos in Ordnung. Es wurde aber tatsächlich darin gearbeitet was man nur eben tun konnte. Einigen Sauerwurmschaden dürfte es wohl geben, aber hoffentlich wird er nicht so stark. In letzter Zeit war es übrigens sehr kühl, zu kühl für die Reben. Beim Riesling zeigte sich Abfall wie in allen Gebieten. Bei den geringen Weinbeständen war der Geschäftsgang in 1917er Weinen in letzter Zeit nicht so lebhaft aber hohe Preise wurden immer angelegt. Es kostete das Fuder 1917er Weißwein 7000—9000 M., auch mehr, Rotwein bis 9500 Mark.

⊗ Vom Mittelrhein, 31. Juli. Die freihändigen Weinhandel waren in der letzten Zeit nicht besonders belebt, da die Keller immer mehr geräumt werden und die Preise fortgesetzt sich erhöhen. Erlöst wurden bei den letzten Umsätzen für die 1000 Liter 1917er Weißwein in Leutesdorf 6500—7500 M., Ehrenbreitstein 7000 bis 8200 M., Hirsensbach 6500—7500 M., Rotwein in Linz 6500—7300 Mark.

Nahe.

× Von der Nahe, 31. Juli. Die Trauben stehen günstig und erweisen sich als gesund. Pilzkrankheiten haben keinen Umfang angenommen und voraussichtlich wird auch der Wurmschaden nicht übermäßig groß werden. Man kann da freilich jetzt noch nicht viel sagen. Die Preise für noch lagernde Weine sind hoch. Im übrigen beeinflussen eben diese Preise auch die angestregte Tätigkeit in den Weinbergen, denn sie spornen naturgemäß zu erhöhter Tätigkeit an. Die Winzer wollen eben das möglichste aus den Reben herausholen. Erlöst wurden für das Stück 1917er zuletzt 7000—9000 Mark und darüber.

□ Von der Nahe, 31. Juli. Das Weingeschäft ist still geworden. Bedeutende Mengen von 1917er Weinen sind abgesetzt und was noch lagert, ist teuer. Erlöst wurde für das Stück 1917er in Windesheim 6200—7000 Mk., Gutenberg 6400—7000 Mk., Münster bei Bingen 7500 bis 8800 Mk., Bockenheim 6600—8000 Mk.

Mosel.

△ Von der Mosel, 31. Juli. Im allgemeinen läßt das Weingeschäft etwas nach, weil doch gar viel bereits verkauft ist, während die Preisforderungen für die noch lagernden Gewächse äußerst hoch stehen. In Wintrich wurden für 4 Fuder 1917er je 11025 Mk., in Longuich für einen Posten 1917er 10600 Mk. das Fuder bezahlt. In Dusemond kosteten 6 Fuder 1917er je 13000 Mk., 4 Fuder je 12000 Mk., während für noch lagernde 1917er je 19000 Mk. das Fuder verlangt wurden.

Rheinpfalz.

□ Aus der Rheinpfalz, 1. August. Die Weinberge stehen günstig und die Reben sind frisch und grün. Die Peronospora und das Didium haben sich noch nicht gezeigt oder doch nur an wenigen Stellen und nur der Heuwurm hat stellenweise Schaden angerichtet. Das kann sich aber alles noch ausgleichen. Es wird in den Weinbergen viel gearbeitet. Geschäftlich ist immer Leben, wobei das Fuder 1917er Weißwein sich auf 7000—9000—12000—16000 Mk. und höher stellt.

+ Aus der Rheinpfalz, 31. Juli. Im Gebiete der oberen Haardt wurden für 1000 Liter 1917er in Maifammer, Edenkoben, Landau, Hainfeld und Umgebung 6000—7000 Mk., im Gebiete der mittleren Haardt, Deidesheim, Wachenheim, Ungstein, Dürkheim 10000—14000 bis 16000 Mk., im Gebiete der untern Haardt in Sausenheim, Dirmstein, Großlarbach und Umgebung 6500—6900 Mk., in den Seitentälern, dem Zeller- und Alsenzthal, 6500—7000 Mk. erlöst.

Baden.

○ Aus Baden, 31. Juli. Hinsichtlich der Nachfrage war es im Weingeschäft auch in der letzten Zeit recht lebhaft. Die Forderungen sind freilich noch gestiegen. In den meisten Fällen werden nur kleinere Posten abgesetzt, dafür kommt

es aber zu vielen Umsätzen. Die 100 Liter 1917er stellten sich auf 600 Mk. und mehr

Franken.

○ Aus Franken, 1. August. Die hervorragend guten Ausichten des Frühjahrs auf eine ungewöhnlich reiche Weinernte infolge der zahlreichen Anlässe sind zwar längst durch die ungleichmäßige Blüte teilweise auch durch Wurmschaden dezimiert. Immerhin ist der Behang der Weinberge noch ein verhältnismäßig guter und auch von Krankheiten ziemlich verschont. Am geringsten stehen die Riesling- und die Elbling-Reben am besten die Sylvaner. Die Preise sind ungeheuer hoch und zeigen auch keinerlei Tendenz zum Fallen. Gefordert werden für 1917er mindestens Mk. 650, meist nicht unter Mk. 700 und mehr per Hektoliter; bessere Partien erzielen über Mk. 800. Im Detailhandel belebt sich das Geschäft mit Rücksicht auf das demnächstige Inkrafttreten der Weinsteuer.

Sachsen.

* Meissen, 1. August. Die Weinberge hier und in der Umgebung zeigen dieses Jahr einen besonders starken Behang, so daß eine ausgezeichnete Weinernte zu erwarten ist.

**Verschiedenes.**

○ Bechtheim, 31. Juli. Hier wurde das Weingut des Rittmeisters Goebel aus Groß-Rohrheim verkauft. Es handelte sich um 31 Morgen Weinbergsland der besten hiesigen Lagen und etwa 42 Morgen Ackerland mit Bohnenhaus und Kellerei. Erlöst wurden für das ganze Gut etwa 440000 Mark.

* (Badischer Gastwirt-Verband und Weinpreise.) Bei der in Karlsruhe stattgehabten Hauptversammlung des Badischen Gastwirt-Verbands wurden die neue Weinsteuer und die Weinpreisfrage eingehend besprochen. In einer Entschließung werden noch vor Herbst Maßnahmen von der Regierung verlangt, welche der Preistreiberie Einhalt gebieten.

* Zur Weinsteuer schreibt man dem „Wiesb. Tagbl.“: Trotz anstrengtester Bemühungen der Fachkreise, eine Ermäßigung des Steuersatzes auf 10 vom Hundert, gegen 20 vom Hundert, wie ihn der Gesetzentwurf vorgesehen hat, herbeizuführen, ist dies nicht gelungen. Die großen finanziellen Verpflichtungen, die das Reich jetzt und nach dem Krieg zu erfüllen hat, überwogen bei unserer Reichstagsvertretung und demgemäß ist die Weinsteuer mit einem Satz von 20 vom Hundert Gesetz geworden. Für die Branche, natürlich in erster Linie für den Verbraucher selbst, ist diese Tatsache bedauerlich, denn sie bedeutet eine ganz erhebliche Belastung und es ist heute, wo wir allerdings noch Hochkonjunktur in Wein haben, noch nicht abzusehen, wie diese enorme steuerliche Belastung auf das Geschäft einwirken wird. Heute kostet ein einigermaßen ansprechender Wein schon 7 bis 8 Mk. die Flasche, im Verkauf hierzu 20 vom

Hundert Steuer, ergeben Preise von 8.40 bis 9.60 Mk. und dabei sind wir noch nicht am Ende der Preisbewegung angekommen, denn gegenwärtig kosten kleine 1917er Gebrauchsweine in Rheinhessen 9000—10000 Mk. das Stück im Einkauf. Unter solchen Umständen hat der Zusatz zu § 1, der neu in das Weinsteuergesetz aufgenommen ist und der besagt, daß der Bundesrat ermächtigt sein soll nach Beendigung des Krieges den Steuersatz für Wein, wenn sein Verkaufswert nicht mehr als 2 Mk. das Liter erreicht, auf Verlangen des Reichstages auf 15 vom Hundert zu ermäßigen, praktisch wenig Wert. Wenn nach dem Kriege, sei es auch nicht unmittelbar, auch ein Nachgeben der Weinpreise erwartet werden kann, so ist doch kaum anzunehmen, daß der Preis sobald auf 2 Mk. das Liter zurückgehen wird. Das Gesetz hat für den Handel durch die verlangten Nachweise große Beschwernisse und man ist gespannt auf die zu erwartenden Ausführungsbestimmungen. In der Nachversteuerungsfrage hat sich nichts geändert. Man hatte gehofft, daß eine Höchstmenge von 24 Liter bezw. 30 Flaschen bedingungslos von der Nachsteuer befreit werden würden, aber auch diese Erwartung ist nicht eingetroffen, sondern es sind nur ältere Bestände bis zu 30 Flaschen von der Nachsteuer ausgenommen, die Jahrgänge 1915, 1916 und 1917 sind nach ihrem Einkaufswert — also wie sie der Verbaucher erworben hat — nachzuversteuern, man wollte eben tunlich die ganzen Bestände erfassen.

* Potsdamer Handelskammer. Einem Berichte über die Vollversammlung der Handelskammer Potsdam (Sitz Berlin) entnehmen wir, daß die Kammer sich mit der Ubergangswirtschaft beschäftigte. Es wurde betont, daß alle Bestrebungen zur Wiederbelebung des deutschen Außenhandels nach dem Kriege Aussicht auf Erfolg nur dann versprechen, wenn Handel und Industrie von der Zwangswirtschaft befreit und Ein- und Ausfuhr nach den normalen Bedürfnissen des Landes gestaltet, nicht aber künstlich gegängelt würden. Da von den maßgebenden Stellen weitgehende Einschränkungsmaßnahmen für die Zeit nach dem Friedensschluß befürwortet und vorbereitet werden, soll in einer Kundgebung nochmals der Standpunkt der Handelskammer zur Geltung gebracht werden. Ferner wurde beschlossen, daß dafür Weinhandlern erlaubt wird neben der Weinhandelsgesellschaft, der allein die Einfuhr von Auslandsweinen zusteht, österreichische Süßweine einzuführen, da die Versorgung mit Süßweinen durch aus unzureichend und verteuert ist.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach am Rhein.

Obst- und Traubenweinhefe

kauft jedes Quantum gegen Cassa
Jul. Ostermann,
Andernach, Fernsprecher 305.

Die nächste Nummer dieser Zeitung
erscheint am 18. August.

Weinhändler!

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah!

Unser Klebefest „Extra“

ist der beste Wein auf dem Markt, sehr ergiebig und unerreicht und nebenbei sehr preiswert.

Ein Versuch garantiert

beständige Abnahme!

M. Bauer & Co., Wiesbaden,

Telefon 1476.

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 Höchstbetrage 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.

„Prä-“Schwefel

— der Feinste — der Billigste —
gegen Mehltau von Hopfen, Reben u. Rosen. Post-
kolli Mk. 3.50, 50-Kilo-Sack Mk. 25.00.

Wo nicht erhältlich, zu beziehen durch

Gustav Fr. Unselt, Stuttgart.

Rebenbindegarn mit Drahteinlage, Kupferkalkschwefel,

Ia. Marmorkalk

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

Firma Georg Schmitt,

Nierstein u. Oppenheim

Büro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19

Holzhandlung — Kyanisierungsanstalt
empfiehlt

Ia. kyanisierte Reb-, Baum-

und Rosenpfähle

in allen Längen und Stärken.

Die Anstalt untersteht der Kontrolle des
chem. Laboratoriums der Gr. Wein-
und Obstbauschule in Oppenheim
am Rhein.

Lieferant erster Güter.

Draht-Anlage mit Bimsbetonpfosten

ist die billigste, sie kostet in 35 Jahren
nur 391 Mark, Holzpfähle kosten in der-
selben Zeit 1700 Mark der Morgen.

Bimsbetonpfähle

kosten nur

115 Pf.

das Stück

reissen nicht, geben also den
Motten keine Unterkunft wie
Holz

erleichtern das Heften, Binden,
Schneiden, Spritzen und Schwef-
eln

können genagelt werden

faulen nicht wie Holz

rosten nicht wie Eisen

zu beziehen durch

JOS. RAAB & Co. G. m. b. H. NEUWIED.

Vertreter in allen Orten gesucht.

Reispartien

von

Flaschen-Weinen

zu kaufen gesucht. Offerten unter R. R. an die
Geschäftsstelle dieser Zeitung.

Einige Waggon

Stall-Dung

liefert

Jakob Krennrich, Alsenz,
Rheinpfalz.

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik

Franz Zahn Mainz a. Rhein

Einzigste Fabrik am Platze.

Telefon 704.

Abteilung I

Fabrikation von
Flaschenkapseln
in den feinsten
Ausführungen.

Abteilung II

Fabrik und Lager
sämtlicher Kellerei-

maschinen, Geräte,
Utensilien und Mater-
ialien, bester Ausfüh-
rungen und Qualitäten
garantiert durch
50jährige, prak-
tisch gemachten Erfah-
rungen, zu reellen und
billigsten Preisen.
Flaschensiegellack in
allen feurigen Farben,
Flaschenlack, kaltflüs-

sigg, zum Abdichten der Korken gegen
Kellerschimmel, Gold- und Silber-Staniol, Flaschen-
Verkork- und Verkapselungs-Maschinen, nur neueste
Systeme, unübertroffene Bauart, Entkork-Masch-
Flaschen-Spül-Masch. und Nachspül-Spritzventilen.
Weinpumpen, Weinschläuche, Abfüllhähne in Holz
u. Messing, Weinstützen u. Trichter aus Holz und
Aluminium, Filtriermasch., Filtermasse, Asbest, Fla-
schenpapier, Flaschenkork, Schwefelspan, gewöhnl.
u. arsenikfreien, Hausenblase, Gelatine, Eiweiss,
Wein- u. Champagner-Tannin, Kellerleuchter, Keller-
kerzen, Fasspunden, Querscheiben, Spundlappen,
Fassbleche, Fasskitt, Fassalg, Flaschenkörbe, Fass-
winden, Fass- und Flaschenbürsten, Signierscha-
blonen, Kistenschoner, Lagerschildchen und alle Grö-
May's Postversandkisten etc.



Otto Etienne

Druckerei und
Verlag der Rheingauer
Weinzeitung

Oestrich a. Rh.

liefert Drucksachen aller
Art schnell gut und billig

Massenaufgaben
in kürzester Zeit.

Für den Frachtbriefdruck
bahnamtlich konzess.
Man verlange Offerte.

Stichige Weine und Weinstein

kaufe stets!

Ferdinand Kern

NEUSTÄDT A. HAAHDT,
Maximilianstraße Nr. 21.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung Wiesbaden.

Franz Jos. Schmitt

Weinkommissions-Geschäft

BINGER AM RHEIN

Büdesheimerstraße Nr. 19

Einkauf

von Trauben, Weinstein und
gepreßter Weinhefe.

OTTO ETIENNE

Druckerei und Verlag

OESTRICH i. Rheingau

empfehlte sich zur Herstellung von

Drucksachen

für den geschäftlichen und privaten
Verkehr, für Handel, Gewerbe und Vereine

als:

Empfehlungskarten
Avisbriefe
Postkarten
Briefbogen, Kuverts
Mitteilungen
Konto-Auszüge
Fakturen, Notas
Rechnungen
Quittungen
Wechselformulare
Lohnlisten
Zirkulare
Prospekte
Einladungen
Visitkarten
Verlobungskarten
Hochzeitszeitungen
Trauerbriefe
Trauerkarten

Dankkarten
Weinlisten
Flaschennummern
Steigscheine
Etiketten
Preislisten
Weinkarten
Speisekarten
Kataloge
Broschüren
Zeitschriften
Mitgliedskarten
Statuten
Lieder, Programme
Theaterzettel
Geschäftsberichte
Diplome
Plakate
etc. etc.

Wein- Etiketten

liefert die Druckerei
der
„Rheingauer
Weinzeitung“.

Erstklassige Vertretung

für Ruhrrevier sucht
Agenten m. b. H.
Essen,
Handelsloshof 3. 42.

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