

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Tel.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

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

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **M. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



Inserate die 4-gespaltene Petitzeile **25 Pfg.** Reklamen **50 Pfg.** **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare **20 M.** **Anzeigen-Annahme:** die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

Nr. 44.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 1. November 1914.

12. Jahrg.

Der „Glasweinberg“ in Strümpfelbach.

Hierüber schreibt Herr Weinbauinspektor Mährlein im „Württembergischen Weinbau“:

In der Zulinummer brachten wir einen Aufsatz von Schultheiß Kümmele in Strümpfelbach im Remstal über einen von einem dortigen Weingärtner eingeleiteten Versuch, Weinbergsreben unter Glas zu ziehen. Der Schlusssatz lautete: „Auf dieser Grundlage dürfte es gelingen, den Weinbau auch bei uns wieder rentabel zu gestalten, wodurch das viele Geld, das für ausländische Weine außer Landes geht, im Lande bleiben würde.“ Wir behielten uns damals eine Stellungnahme zu dem begreiflicherweise vielbesprochenen Unternehmen mit der Begründung vor, daß so kurze Zeit nach der Erstellung der Anlage sich ein abschließendes Urteil noch nicht fällen lasse. Inzwischen nahmen wir Gelegenheit, die Anlage in Augenschein zu nehmen. Was wir gesehen haben, soll in sachlicher Weise geschildert werden.

Es war am 1. Oktober. Die Weinberge des Remstals haben ihr herbstliches Kleid angelegt; es war nicht mehr das leuchtende Grün des Hochsommers; eine fahle, ins gelbliche spielende Farbe lag auf dem Rebgelände. Der Strümpfelbach zieht in einem tief eingeschnittenen Tal in fast nordwestlicher Richtung der Rems zu, und die Talabhänge sind auf der westlichen Seite mit schönen Weinbergen bedeckt. Seitlich sind einige Schluchten eingeschnitten; in einer derselben, von der Talstraße kaum sichtbar, liegt am warmen, sonnigen Südhang der „Glasweinberg“. An Stelle des im Feld stehenden Besitzers, Weingärtner Wilh. Knauf, hatte Schultheiß Kümmele die Führung übernommen. Von der gegenüberliegenden Seite aus gesehen, glaubte man ein Glashaus vor sich zu haben, wie man es in dieser Form häufig zu gärtnerischen Spezialkulturen (Nelken, Rosen, Gurken u. dgl.) antrifft. Ein tiefes sattes Dunkelgrün leuchtete aus der Glasfläche heraus und stach scharf ab von der fahlen Herbstfärbung der umliegenden Weinberge. Beim Näherkommen belehrte

ein außen angebrachtes Firmenschild, daß Gebrüder Eberle, Gewächshausbau, Fensterfabrik und Sägewerk in Walbilingen, den Glasbau erstellt haben. Unter Glas gebracht sind etwa 150 Quadratmeter Weinberg; von einem größeren Stück Weinberg waren hierzu 2 „Schrannen“ wegen ihrer Bestockung (in der Hauptsache Trollinger, daneben einige Stöcke Weißriesling, Sylvaner und Bietliner) und ihres gleichmäßigen Alters als besonders geeignet ausgewählt wurden. In der Heranzucht der 3jährigen Trollingerstöcke schon war Knauf seine eigenen Wege gegangen; er hatte solche aus Augenscheidlingen gewonnen und zwar ganz auf gärtnerische Art im Vermehrungsbeet unter Glas.

Die mit Glas überdachte Fläche ist also ziemlich klein, sodaß die Bezeichnung „Glasweinberg“ eigentlich etwas zu viel sagt. Für einen Versuch ist sie aber immer noch groß genug.

Die lichte Höhe des Glasbaues beträgt 2 Meter; man kann sich daher ungehindert in ihm bewegen, und auch für die Höhenentfaltung der Reben ist damit genügend Spielraum geboten. Die Seitenwandungen sind nach Süden und Norden senkrecht, nach Osten und Westen dachförmig schräg erstellt und wie die Decke verglast. Zur Verwendung kam Patentglas in Originaltafelscheiben von 150 Zentimeter Länge, 60 Zentimeter Breite und 3 Millimeter Dicke. Das Innengerüste ist in einfacher solider Weise aus Fichtenholz erstellt, das zuvor in grünem Zustand mit Kupfervitriol imprägniert worden war. Für die Festigkeit und Dauerhaftigkeit der ganzen Anlage spricht der Umstand, daß die überaus schweren Septemberstürme dem Bau in keiner Weise gefährlich wurden.

Ueber dem Erdboden befindet sich eine etwa $\frac{3}{4}$ Meter hohe Bretterverschalung; die Durchlüftung des Raumes wird durch einfaches Wegnehmen einiger dieser Bretter erreicht.

Die Frage der Wasserzufuhr ist dadurch in zweckmäßiger und einfacher Art gelöst, daß das von oben den Berg herabkommende Wasser in den Bau hineingeleitet und dort in kleinen Gräben überallhin verteilt wird. Außerdem kann das von

der Glasfläche ablaufende Regenwasser gesammelt und, falls die Trockenheit zu groß werden sollte, zum Gießen verwendet werden. Bei der Besichtigung wies der Boden, trotzdem es den ganzen Sommer über auf ihn natürlich nicht direkt geregnet hatte, einen genügenden Grad von Feuchtigkeit auf.

Der Stand der Reben im Glashaus war ein durchaus schöner; insbesondere standen die Trollinger kerngesund und üppig da; die Blätter zeigten eine Größe und Vollkommenheit, wie man sie im freien Weinberg niemals antrifft. Peronospora fand sich nur an einer einzigen Stelle, wo offenbar von oben bei Regenwetter Wasser hie und da durchgetropft war. Gefupfert war begreiflicherweise nicht worden; dagegen mußte, da sich Oidium an einigen Stellen bemerkbar machte, zweimal geschwefelt werden. Fleu- und Sauerwurm waren fern geblieben; an einigen wenigen Stellen fanden sich Schildläuse. Trauben waren in nicht gerade überreicher, so doch in gut mittelmäßigem Behang vorhanden; ihre Ausbildung war schön und in jeder Beziehung vollkommen, die Reife weit vorangeschritten; die Größe der tiefblau gefärbten feinbedusteten Beeren stempelte die Früchte zu eigentlichen Tafeltrauben, denjenigen ähnlich, die in den belgischen Treibhäusern gezogen werden. Nach oberflächlicher Schätzung mag das Gesamtgewicht der an einem Trollingerstock zur Reife gekommenen Trauben durchschnittlich $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund betragen haben; an den übrigen Sorten hingen weniger Trauben.

Wie mitgeteilt wurde, soll der Traubenерtrag zur Weinbereitung verwendet werden, um zu erkunden, ob die unter Glas gezogenen Trauben einen ebenso brauchbaren Wein liefern, wie die im freien Weinberg gewachsenen.

Soweit wäre nun alles schön und gut; für den Laien, der nur sieht, ohne zu rechnen, hat dieser Glasweinberg entschieden etwas Bestechliches. Dem Fachmann drängt sich aber eine ganze Reihe von Fragen auf, für die wir aus dem vorläufigen Versuch noch keine Beantwortung zu finden vermögen. So: wie steht es mit der Verzinsung des angelegten Kapitals und der aufgewendeten Arbeit? Wir besitzen zu wenig und zu ungenaue Angaben, um jetzt schon auf Grund der Erfahrungen eines einzigen Jahres eine endgültige Rechnung aufmachen zu können; die Trauben wären als Tafeltrauben mindestens 50 Pfg. fürs Pfund wert; als Weintrauben dürften sie nur mit 30—35 Pfg. in Ansatz gebracht werden. Der Wert der heutigen Ernte wäre nach dem ersten Satz auf etwa 90 Mk., nach dem letzteren auf 54—63 Mk. zu veranschlagen; wir glauben schwerlich, daß sich nach Abzug der Kapitalverzinsung, der Unterhaltungs- und Arbeitskosten mehr als 2% Reingewinn werden herausrechnen lassen. (Die Ueberdachung von 1 Quadratmeter Weinberg mit Glas soll sich auf 3 Mk. stellen). Und dann: wie werden die unter dem Glasschutz herangewachsenen und dadurch doch mehr oder weniger verweichlichten Reben höhere Kältegrade im Winter überstehen? Besteht nicht die Gefahr, daß durch die Abkürzung der Winterruhezeit die Reben zu früh abwirtschaften? — Nach all dem können wir uns der Ansicht, es könne unser Weinbau durch die Glaskultur rentabler gestaltet werden, noch lange nicht anschließen. Vorläufig ist unsere feste Meinung die, daß es sich bei den Glasweinbergen nur um einen an sich ganz netten und interessanten Sport handeln kann. Und Sport, er mag heißen wie er will, kostet Geld; das letztere aber ist zur Zeit bei unseren schwäbischen Weingärtnern bekanntlich ein sehr rarer Artikel.

Rafa Franzosendank.

Der französische Weinbau hat vor nicht langer Zeit eine furchtbare Krisis durchgemacht. Die Ueberproduktion der französischen Kolonien drohte die Produktion im Mutterlande zu ersticken und in ihrer Verzweiflung marschierten die fran-

zösischen Winzer zu Zehntausenden nach Paris, um von der Regierung Hilfe zu verlangen, die aber nicht zu helfen mußte.

Da sprang der deutsche Michel ein und half den Franzosen aus der Patsche.

Die Herabsetzung unserer Weinzölle ermöglichte den Franzosen die Eroberung unserer Märkte, und bald war der französische Weinerport nach Deutschland auf's doppelte gestiegen. Das genügte aber einigen deutschen Importfirmen nicht. Um die Einfuhr noch mehr zu beleben, gründeten sie in Frankreich Niederlassungen, legten dort große Kapitalien fest, und der Erfolg blieb nicht aus. Im Jahre 1912 lieferten die Franzosen rund 56 000 Fuder (à 1000 Liter) Wein nach Deutschland.

So kam der französische Weinbau über seine Krisis hinweg, während der deutsche Winzer trauernd bei seinen vollen Fässern stand und keine Käufer finden konnte. Heidsieck, Pommery und Greno, Monton, Château Rothschild, Château grand Laros, Château St. Esteph waren in Deutschland Trumpf, was kümmerte den deutschen Importeur die Not der deutschen Winzer.

Und heute? —

Dieser Tage ging eine Nachricht durch die Presse, wonach die französische Staatsanwaltschaft acht deutsche Weingroßhandlungen schließen ließ und das Vermögen derselben mit Beschlagnahme belegte. Das ist französischer Dank für die f. Zt. den Franzosen, unter Verleugnung eigener Interessen, gebrachte Hilfe.

Wir Deutsche sind „Gemütsmenschen“, das muß man uns lassen. Hoffentlich lernen wir jetzt angesichts der französischen Dankbarkeit um, und erinnern uns jetzt wieder daran, daß der deutsche Wein besser ist, und vor allen Dingen besser bekommt als der ausländische. Feiern wir unsere Feste mit deutschem Wein, unsere armen Winzer werden uns dafür Dank wissen.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

+ Aus dem Rheingau, 30. Okt. Wohl in allen Ortschaften wurde in dieser Woche der Herbst eingeleitet, wenngleich der Anfang immer nur Vorlese sein soll. Der Oktober war für die Trauben ein guter Monat. Hinreichend feucht, bei normaler Wärme und öfteren Nebeln mit folgendem Sonnenschein, hat er die Trauben noch zu einer guten Reife gebracht. Nach den Berichten aus solchen Gegenden, wo bereits gelesen wurde, können wir auf einen sehr guten Wein hoffen. Es wird mitunter von 90—100 Grad Decksle berichtet. Somit können auch wir im Rheingau wohl etwas Gutes erhoffen, zumal die letzten Tage noch sehr schön und der Vollreife günstig waren. Die Weinberge selbst erlangen mehr und mehr ein herbiliches Aussehen; das Laub hat die richtige bunte Färbung und fällt allmählich ab. Man sieht nun doch etwas mehr Trauben hängen und so werden doch die zuletzt gestellten kleinen Hoffnungen nicht mehr täuschen. Die Beeren sind noch voll und gesund und wenn dann die Mostausbeute etwas reichlich ausfällt, dann füllt sich doch wohl manches Faß. Der erste Lesetag ist gänzlich verregnet, hoffentlich wird sich das Wetter wieder besser gestalten. Mit Beginn der Lese ist die Nachfrage nach Trauben etwas lebhafter geworden. Es wurden 25 Pfg. für das Pfund geboten. Größere Verkäufe sind noch nicht bekannt geworden, man erhofft immer noch etwas höhere Preise. Die Trauben sind somit nicht ganz niedrig bewertet, wenn nur die Menge noch etwas besser ausfällt, dann wird das Jahr immer noch nicht ganz so schlecht als befürchtet wurde.

□ Aus dem Rheingau, 28. Okt. Auf rund 4 und $\frac{1}{2}$, $\frac{2}{3}$ mit Riesling und $\frac{1}{3}$ mit Dösterreich bestockten Morgen in der Rüdesheimer und Eibinger Gemarkung, in denen das Gescheinbüßten gegen den Heuwurm während der Blüte angewendet wurde, erntete der Besitzer in diesem Jahre 1090 Liter Wein. Gewiß ein bemerkenswertes Ergebnis, wenn man berücksichtigt, daß über 3 Morgen davon in Hauptwurmlagen liegen und es sich größtenteils um ältere und unselektierte Weinberge handelt. Besonders hervorzuheben ist, daß alle 4 und $\frac{1}{2}$ Morgen bis zum zweiten Peronosporabefall noch ihren vollen Behang trugen, genau, wie kurze Zeit nach dem Ausbüßten und erst von da an, trotz rechtzeitig angewandeter zweimaliger Kupferbespritzung ernste Schäden an den Trauben und damit eine bedeutende Abnahme der Menge entstanden. Die Peronospora hatte in diesem Jahre überhaupt einen großen Anteil der Schuld an der schlechten Ernte, während der Sauerwurm nur in den Wurmlagen stärker auftrat. Die Stiel säule machte sich erst bemerkbar, als die Trauben schon einen hohen Reifegrad erreicht hatten, so daß sie bei zeitiger Lese nicht sehr schaden konnte. — Alle Weinberge des betreffenden Besitzers sind nur einmal ausgebüßt worden und zwar mit einem Kostenaufwand von rund 16 Mk. pro Morgen. Nur ein Plankenweinberg mit Gutedeltrauben von etwa 100 Ruten kostete rund 28 Mk. — und in ihm wurden 860 Liter geherbstet. Außerdem erntete derselbe Besitzer in einem mit Dösterreich bepflanzten 80 Ruten großen Weinberg in der Lage Speyerbaum der Gelsenheimer Gemarkung 190 Liter. — Gestützt auf die beim Gescheinbüßten gewonnene Erfahrung, daß die Dösterreich kleinerer Lagen später austreiben, ihr Blattwerk deshalb wenig Schutz bietet und die Heuwurmsmotte die Eiablage in belaubteren Weinbergen vornimmt und in der Annahme, daß in dieser etwas hochgelegenen Lage der Sauerwurm sich auch nicht besonders einstellen würde, war das Ausbüßten hier unterblieben und diese Rechnung erwies sich als vollkommen richtig. Nur hier und da zeigte sich Heuwurm und hier und da Sauerwurm, während es in den wärmeren besser belaubten Lagen geradezu von Heuwurm wimmelte und der Sauerwurm auch empfindlich auftrat. Unzweifelhaft erklärt sich hierdurch allein der fast immer geringere Wurmbefall der geringeren Lagen, weshalb sich dort die Heuwurmsbekämpfung erübrigt. In diesem Jahre bestätigte sich aber auch die längst vermutete befruchtende Wirkung des Gescheinbüßtens, trat doch in den ausgebüßten Weinbergen kein Durchfall ein. Das Abbüßten der Hütchen, die namentlich in den älteren Weinbergen so schwer oder überhaupt nicht abgestoßen wurden, und das gleichzeitige Ausschütteln des Blütenstaubs auf die Narbe, dürften die Befruchtung auf diese künstliche Weise befördert haben. Wäre die Peronospora beim zweiten Befall nicht so verheerend aufgetreten, so hätte der Besitzer, trotz der, allerdings nur in den Wurmlagen erheblichen Zuwanderung des Sauerwurms, $\frac{3}{4}$ Ernte heimbringen können. Die Weinberge der anstoßenden Besitzer, in denen nichts geschehen war, hatten hingegen durch den Heuwurm fast die Hälfte des ursprünglichen Behangs eingebüßt, so daß dort nach der Wirkung der Peronospora dem Sauerwurm nichts mehr zu vertilgen übrig blieb.

□ Rüdesheim, 25. Okt. Bereits wurde in der hiesigen Gemarkung eine Vorlese der Trauben vorgenommen. Die allgemeine Ernte wird morgen ihren Anfang nehmen. Mit dem Herbsttertrag vermag man ebensowenig zufrieden zu sein, wie im Vorjahre, denn die Reben erbrachten nur eine sehr geringe Menge. Hinsichtlich der Güte wird man besser abschneiden, wenn in dieser Richtung auch ein abschließendes Urteil noch nicht gefällt werden kann. In der Nachbargemarkung Eibingen liegen die Verhältnisse nicht anders; auch dort giebt es nur wenig Wein. Die 200 Liter

mit den Rappen (Gartenwein) wurden mit 60 Mk. bewertet, während für Rüdesheimer Oberfeld und Eibinger Most 90 Mark, für Rüdesheimer Berg 120 Mk. geboten wurden. In der Gemarkung Ahmannshausen mit ihrem köstlichen Spätrot fiel die Traubenernte wieder sehr ungünstig aus. Es gab nur wenig Rotwein. Für das Rilo Trauben wurden 2.20—3 Mk. angelegt. Dies kommt einer Summe von 3400 bis 4000 Mk. für die 1200 Liter gleich. Dabei wurden Mostgewichte von 80—86 Grad ermittelt. Die preussische Weinbau-Domanialverwaltung hat, dank ihrer vorzüglichen Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms, sowie überhaupt ihrer ausgiebigen Bebauung usw. besser abgeschnitten. Die Domäne trug etwa einen Siebtel bis Achtelherbst davon. Die Mostgewichte betrugen 91—108 Grad.

— Aus dem mittleren Rheingau, 30. Okt. Nachdem nun auch ein Teil der Orte des mittleren Rheingaus mit der Lese der weißen Trauben begonnen hat, ist die allgemeine Lese zum größten Teil im Gange. Nur in wenigen Gemarkungen wird der Herbst noch hinausgeschoben. Die Winzer wollen die Trauben noch hängen lassen, damit die Güte des Heurigen eine bessere wird. Soweit die Lese im Gange ist, ist der Mengeertrag meist klein. Stellenweise war die Menge noch geringer, als im Vorjahre. Nur die Weinberge, in denen die Reben und Trauben umsichtig gegen Sauerwurm geschützt wurden, werden einen besseren Ertrag abwerfen. In einzelnen Lagen wird der Ertrag so gering werden, daß sich das Einbringen der Trauben kaum noch lohnt. Die Güte des 1914er wird wohl durchweg recht zufriedenstellend werden. Soweit man jetzt schon urteilen kann, wird der diesjährige Ertrag alsbald in feste Hände übergehen, ohne daß sich dabei aber ein regelrechtes Herbstgeschäft entwickelt. Die Trauben- und Mostpreise werden wohl recht hohe sein. Von älteren Weinen ist in der letzten Zeit nichts verkauft worden. Die Vorräte an diesen Weinen sind recht klein.

* Lorch, 28. Okt. Der diesjährige Herbsttertrag in hiesiger Gemarkung fiel durchweg sehr klein aus und dürfte im allgemeinen kaum einem Zwanzigstel-Herbst gleichkommen. In einzelnen Weinbergen konnte die Lese befriedigen, was insbesondere auf rechtzeitige und sachgemäße Bekämpfung der Rebkrankheiten zurückzuführen ist. Bleibt auch der diesjährige Ertrag in Bezug auf Menge gegen die geringe Ernte des letzten Jahres noch zurück, so handelt es sich dafür um eine gute Qualität, die durch hohe Mostgewichte verbürgt ist. Für Trauben aus der Lage „Bodental“ wurden 80—82 Mark pro Ohm (200 Liter) Traubenmaische angelegt. Im übrigen hat sich ein Herbstpreis noch nicht gebildet.

Aus Rheinhessen.

× Aus Rheinhessen, 30. Okt. Die Lese der weißen Trauben ist nunmehr allgemein im Gange. In einzelnen Gemarkungen ist sie bereits beendet. Im großen und ganzen wird das Lesegeschäft nicht viel Zeit in Anspruch nehmen, da die Menge durchweg recht klein ist. Nur einzelne Lagen und Weinberge bilden eine Ausnahme. Da sind solche Weinberge, in denen die Nikotinbekämpfung des Sauerwurms gründlich durchgeführt wurde. In manchen derartigen Weinbergen steigt der Ertrag bis zu einem vollen Herbst. Diese Ausnahmen können jedoch einen Ausgleich in dem allgemein recht geringen Ertrag nicht bringen. Die Güte des 1914er wird dagegen durchweg recht zufriedenstellend ausfallen. In den mittleren Lagen wurden bis jetzt Mostgewichte von 60 bis 80 Grad und in den besseren Lagen solche von 100 und mehr Grad nach Decksle ermittelt. Der Geschäftsgang läßt manches zu wünschen übrig. Immerhin ist die Nachfrage lebhafter, als bei der augenblicklichen politischen Lage erwartet und befürchtet wurde. Die Preise für Most, Maische und Trauben sind in den letzten Tagen zumieist in die Höhe ge-

gangen. Bezahlt wurden für 64 Liter Maische in Nierstein 26—34 Mk., in Oppenheim 17—35 Mk., in Waldbülsersheim 19—23 Mk. Vereinzelt konnten auch schon Mostverkäufe abgeschlossen werden. Dabei wurden in Gunttersblum für das Stück 525 Mk., in Mettenheim 450—540 Mk. und in Bechtheim 530—590 Mk. angelegt. Die Nachfrage nach älteren Weinen ist vollständig still. Umsätze darin waren in der letzten Zeit nicht zu verzeichnen. Dagegen werden aber jetzt die vor dem Ausbruch des Krieges gekauften Weine bezogen.

☉ Wöllstein, 25. Okt. Unser Herbstertag, wie derjenige der umliegenden Gemarkungen ist nicht bedeutend. Die Lese ist seit wenigen Tagen im Gange. Da wurden bis jetzt Mostgewichte von 60—75 Grad festgestellt. Bei den verschiedenen Abschlüssen wurden für die 18 Pfund 1.80 bis 2 Mk. bezahlt. Dabei handelt es sich um die Portugieser, also rote Trauben. Aber auch die Ernte der weißen Trauben fällt nicht günstiger aus.

Vom Rhein.

⊕ Vom Mittelrhein, 30. Okt. In einer größeren Anzahl von Gemarkungen ist der allgemeine Weißherbst bereits beendet. In den meisten anderen Gemarkungen geht er dem Ende zu. Durchweg war die geherbstete Menge recht gering und nur einige Ausnahmelagen brachten einen besseren Ertrag. Vereinzelt ist der Ertrag noch ungünstiger ausgefallen, als befürchtet wurde. Mit der Güte des 1914er kann man im allgemeinen recht zufrieden sein. Die ermittelten Mostgewichte stellten sich auf 60—90 Grad nach Dechle. Die entsprechende Säuremenge betrug 12—18 pro Mille. Der Traubenverkauf ist durchweg still. Vielfach konnten sich eigentliche Herbstpreise noch nicht bilden. Bei den letzten Verkäufen wurden für den Zentner weiße Trauben in Litz 14—16 Mk., in Rheinbrohl 15 Mk., in Steeg 18.50 Mk., in Königswinter 14—16 Mk. und für die gleiche Menge roter Trauben in Königswinter 17—20 Mk. und in Litz 15—20 Mk. erlöst.

Von der Nahe.

⊕ Von der Nahe, 30. Okt. Die Lese ist an der unteren und mittleren Nahe in vollem Gange. Ursprünglich sollte sie erst einige Tage später begonnen werden, doch wurde der Beginn infolge der häufigen Niederschläge auf ein früheres Datum verlegt. Viel gibt es im großen und ganzen in diesem Herbst nicht. Der Mengeertrag ist in einzelnen Gemarkungen gleich Null und auch in den besten Gemarkungen wird er nicht allzu bedeutend werden. Da die sauerfaulen Beeren meist ausgelesen werden, wird die Güte des geringen Ertrages recht zufriedenstellend ausfallen. Bis jetzt wurden 70—90 Grad nach Dechle an Mostgewichten ermittelt. Geschäftlich ist es fast noch vollständig still, doch wird in der nächsten Zeit ein etwas lebhafterer Verkauf erwartet. In älteren Weinen ist die Nachfrage vollkommen ruhig.

Aus Franken.

⊕ Sommerach, 28. Okt. Eine Anzahl hiesiger Winzer hat mit der Traubenlese begonnen und fast durchweg in qualitativer und selbst quantitativer Hinsicht ein recht befriedigendes Resultat erzielt. Das Mostgewicht, das 68 bis 82 Grad nach Dechle beträgt, übertrifft das des Vorjahres im Durchschnitt um 5 Grad. Bei der jetzigen günstigen Herbstwitterung besteht aber begründete Hoffnung, daß der in der nächsten Woche bei der Hauptlese gewonnene Sommeracher Traubenmost einen noch bedeutend höheren Zuckergehalt aufweist und volle Garantien für einen feinen Qualitätswein bietet, zumal hier, was besonders hervorgehoben werden dürfte, die feineren Proben, wie Riesling und Traminer, reichen Ertrag liefern. Das Mengeergebnis bewegt sich zwischen

2 und 8 Hektolitern pro Morgen, der durchschnittliche Gesamtertrag wird einem Drittelherbst sehr nahe kommen, während der vorjährige Durchschnittsertrag einen Zehntelherbst darstellte. Dieses verhältnismäßig günstige Resultat ist in erster Linie der durch die staatliche Unterstützung ermöglichten Durchführung einer gemeinsamen Winterbekämpfung des Heu- und Sauerwurms zu verdanken. Wäre diese winterliche Wurmbekämpfung unterblieben, so wäre dieses Jahr in unserem Weinbaugebiete aller Winzerfleiß vergeblich gewesen und sicherlich der ganze Traubenbehang, soweit er nicht pflanzlichen Schädlingen zum Opfer fiel, eine Beute des Wurmes geworden. Hierin herrscht wohl in Sommerach volle Einmütigkeit und so wird auch in dem kommenden Winter dahier und gewiß auch in den benachbarten Gemeinden eine einheitliche Wurmbekämpfung mit Willenskraft und Sorgfalt durchgeführt werden.

Aus der Rheinpfalz.

= Aus der Rheinpfalz, 30. Okt. Die Lese geht meist zu Ende. Das Mengeergebnis war meist klein, dagegen ist die Güte recht zufriedenstellend ausgefallen. An Mostgewichten wurden im oberen Gebirge 60—72 Grad, im mittleren 72—106 Grad und im unteren 63—80 Grad nach Dechle ermittelt. Der Verkauf war lebhafter als erwartet wurde. Die Preise für Maische sind in der letzten Zeit gestiegen. Bezahlt wurden zuletzt für 40 Liter Maische im oberen Gebirge 9—14 Mk., im Bezirke Dürkheim 14 bis 22 Mk. Das Fuder gefelterter Most kostete im unteren Gebirge 430—500 Mk., in Freinsheim 550—575 Mk. und im oberen Gebirge 350—420 Mk.

Von der Mosel und Saar.

⊕ Von der Mosel und Saar, 30. Okt. Die Lese ist nunmehr auch an der unteren und mittleren Mosel in vollem Gange. Während an der oberen Mosel der Mengeertrag recht gering ausgefallen war, kann man in den Gemarkungen der unteren und mittleren Mosel mit der Menge, abgesehen von einzelnen Ausnahmen, recht zufrieden sein. Im großen und ganzen gibt es einen Dreiviertelherbst. Infolge der zufriedenstellenden Menge macht sich beim Lesegeschäft der Mangel an Arbeitskräften recht unangenehm bemerkbar. Die Lese wird hierdurch wohl wesentlich verzögert werden. Da auch die Güte des Heurigen durchweg recht zufriedenstellend ausfallen wird, können die Winzer der Gemarkungen des unteren und mittleren Moseltales mit dem diesjährigen Wein recht zufrieden sein. Daß der Traubenverkauf in diesem Jahre nicht so lebhaft werden würde, als dieses sonst der Fall war, war vorauszusehen. Im allgemeinen ist denn auch das Geschäft recht schleppend. Die gebotenen Preise sind meist niedriger als im Vorjahre. Bis jetzt wurden je nach der Lage für den Zentner Trauben 13.50—27 Mk. angelegt. Die Vorräte an Weinen älterer Jahrgänge sind immer noch recht beträchtlich. Verkäufe darin sind nicht zu verzeichnen. — Mit der Lese wird an der Saar meist noch erwartet. Sie wird in der ersten Novemberwoche allgemein ihren Anfang nehmen. Wie der Ertrag sich gestalten wird, kann jetzt noch nicht sicher beurteilt werden. Wenn aber auch in einzelnen Gemarkungen die Rebschädlinge und Pilzkrankheiten größeren Schaden angerichtet haben, so ist der Behang in den meisten Gemarkungen immer noch recht zufriedenstellend. Mit der Bekämpfung des Sauerwurms mit Nikotinmitteln hat man durchweg recht gute Erfolge erzielt. Bleibt die Bitterung während der Lese trocken, so wird auch die Güte des 1914er recht zufriedenstellend werden. Soweit es sich jetzt schon beurteilen läßt, wird der Geschäftsgang während der Lese wohl manches zu wünschen übrig lassen, obwohl die Vorräte an Weinen älterer Jahrgänge nicht von Bedeutung sind.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Rappoltsweiler, 26. Okt. In den unteren

Lagen und teilweise auch in mittleren, wurden noch zufriedenstellende Erträge geerntet. Der 1914er übertrifft die Weine der beiden letzten Jahrgänge bedeutend. Mostgewichte zwischen 60—85 Grad Oechsle. Preis zuerst 16 Mk. jetzt 18 und 20 Mk. pro 50 Liter.

Verschiedenes.

* **Warenzeichen**, die auf den Krieg Bezug nehmen. Das Kaiserliche Patentamt teilt folgendes mit: „Bei dem Kaiserlichen Patentamt werden jetzt häufig Anmeldungen eingereicht, in denen für Worte und Darstellungen, die auf die gegenwärtigen kriegerischen und politischen Ereignisse Bezug haben, der Warenzeichenschutz begehrt wird. Die freie Benutzung solcher Worte und Darstellungen (z. B. der Name von Schlachten, Schiffen, Heerführern usw.) bei der Ausstattung und Färbung von Waren entspringt einem allgemeinen Bedürfnisse und der Verkehr sieht in solchen Zeichen mehr einen Ausdruck vaterländischer Gesinnung als einen geschäftlichen Hinweis auf eine bestimmte Ursprungsstätte der Ware. Bezeichnungen dieser Art entbehren daher im allgemeinen der Unterscheidungskraft im Sinne des § 1 des Warenzeichengesetzes vom 12. Mai 1894 und dürfen nicht durch Eintragung in die Zeichenrolle zum Gegenstande von Sonderrechten einzelner gemacht werden. Von den zuständigen Abteilungen des Patentamts werden daher Anmeldungen, welche diesem Grundsatz widersprechen, zurückgewiesen. Es wird den Gewerbetreibenden empfohlen, zur Ersparung von Kosten und Umständen von der Einreichung derartiger aussichtsloser Anmeldungen Abstand zu nehmen.“

* Zur Erhöhung der Zuckerungsgrenze für die Mosel. Vom „Winzerverband des Rierischen Bauernvereins“ ist eine Eingabe an den Reichskanzler gerichtet worden, in der für diesen Herbst ein Notgesetz für die Zuckerung verlangt wird. — Die Handelskammer Koblenz hat ebenfalls an den Minister für Handel und Gewerbe eine Eingabe gleichen Inhalts gerichtet.

* Die Reblaus in Württemberg im Jahre 1914. Die Reblausuntersuchungsarbeiten begannen in diesem Jahre am 20. Juli; sie mußten vor ihrer Beendigung am 1. August wegen der Mobilmachung abgebrochen werden. Kurz vor der Arbeitseinstellung wurden einige Reblausherde in der Nähe früherer Versenkungen aufgefunden und zwar in Kochersfeld, O. A. Neckarhalm 3, in Möglingen O. A. Döhringen 1 und in Ingelfingen, O. A. Rünzelsau 1, insgesamt 5 Herde; ihre Gesamtfläche beträgt 7,74 Ar. Es ist nicht daran zu zweifeln, daß sich die Zahl der Herde bei unbehinderter Weiteruntersuchung vergrößert hätte. Im Oberamt Marbach konnten die planmäßigen Durchstreifungsarbeiten bis auf einen kleinen Rest vollzogen werden. Rebläufe wurden hierbei nicht gefunden.

Gerichtliches.

* **Strafbares Ueberspflügen der Grenze eines Reblaus-Seuchenbezirkes.** Der Vorschrist entsprechend ordnete im Sommer 1912 die Polizeiverwaltung von Langenlonsheim die Einzäunung zweier Reblausherde in der Gemarkung Laubenheim und die Aufstellung von Warnungstafeln an und machte bekannt, daß jedes Betreten der Weinberge, das Entfernen der Drahtzäune und der Tafeln strafbar sei. An den Seuchenbezirk grenzte das Ackerland des Gemeindevorstehers Schmitt in Münster an, welches Ende August 1913 von Schmitts Sohn umpflügt wurde. Nun erstattete jemand bei der Polizei die Anzeige, daß die Umzäunung ausgerissen und in den Seuchenbezirk hineingepflügt worden sei. Philipp Schmitt gab sofort zu, der Täter gewesen zu sein, doch bestritt er jede Schuld, weil ihm seine jungen, nicht eingefahrenen Pferde mit dem Pfluge auf das

Sperrgebiet durchgegangen seien. Das Landgericht Koblenz hat ihn darauf am 24. Februar 1914 wegen fahrlässiger Zuwiderhandlung gegen das Polizeiverbot (§ 11 des Reblausgesetzes) zu 50 Mk. Geldstrafe verurteilt. Schmitts Revision, die ausführte, daß die Beschädigung der Einzäunungen im Reblausgesetz nicht unter Strafe gestellt sei, also die über das gesetzliche Strafmaß hinausgehende Anordnung mangels bundesrätlicher Genehmigung keine Rechtsgültigkeit habe, hat jetzt das Reichsgericht mit Urteil vom 16. Oktober auf Antrag des Reichsanwalts als unbegründet verworfen.

Postalisches.

* Zum Postverkehr. Im Reichspostamt ist ein Merkblatt für Feldpostsendungen zusammengestellt worden, dessen Inhalt weitesten Kreisen nach Möglichkeit zugänglich gemacht werden soll, damit sich das Publikum daraus über die einschlägigen wichtigsten Fragen leicht unterrichten kann, wie z. B. über den Portotarif, die Aufschrift und Beschaffenheit der Feldpostsendungen, die vorgedruckten Feldpostbriefumschläge und Feldpostkarten, Zeitungsbestellungen nach dem Felde, Postsendungen an Angehörige der Marine, den Postverkehr mit unseren deutschen Kriegsgefangenen und die Paketsendungen mit Bekleidungs- und Ausrüstungsstücken an Offiziere und Mannschaften der Feldarmee. Das Merkblatt, das namentlich auch dazu beitragen soll, die noch immer bestehenden zahlreichen Mängel in der Adressierung und beim Verpacken der Feldpostsendungen tunlichst zu beseitigen, wird demnächst bei sämtlichen Postanstalten einschließlich der Posthilfsstellen ausgehängt sowie nach Herstellung der Gesamtauflage an den Postschaltern kostenfrei an das Publikum bei Nachfrage abgegeben werden. Auch werden die Gemeindevorsteher sämtlicher Orte im Reichspostgebiet ohne Postanstalt, ferner die Handelskammern und andere Korporationen Abdrucke erhalten.



Verleihung des Eisernen Kreuzes an Fachgenossen.

* Mit dem Eisernen Kreuze wurden ausgezeichnet: Rittmeister d. L. Gustav Hoehl-Geisenheim. — Feldwebel, Winger Windolf-Hattenheim (Ref.-Inf.-Rgt. 87).

Liebesgaben für das Vaterland.

* Die Wiesbadener Firmen stifteten neuerdings: W. Beckel 200 Fl., B. Rosenstein 600 Fl. Gebr. Simon u. Simon Co. 1000 Fl., Philipp Göbel 1000 Fl., Gebr. Wagemann 1000 halbe Flaschen, J. Rapp 400 Fl., J. Stuber 300 Fl., August Engel 1000 halbe Flaschen, Coupil Leonis Fils u. Co. Cognac nach Bedarf, C. Acker, G. m. b. H., 500 Fl., Gans u. Co. 200 halbe Flaschen Wein.

* Die Firma Seligmann Simon in Bingen stiftete außer den Anfangs August gelieferten 1000 Flaschen 1910er Ober-Ingelheimer Rotwein, dem Roten Kreuz 1000 Mark in bar.

Firmen- und Personalsnachrichten.

* Winkel, 28. Okt. Herr Weingutsbesitzer Adam Herber ist nach kurzem Krankenlager im Alter von 59 Jahren gestorben.

Wichtig

für

Winzer, Weinhändler u. Wirte!

Die durch das Reichsgesetz vom 7. April 1909 und die Ausführungsbestimmungen des Bundesrates vom 9. Juli 1909 im § 19 für den

Weinbau, Weinhandel und Weinanschauung amtlich vorgeschriebenen

Weinlagerbücher

(Schema's: A, B, C, D, E, F, G.)

sind in unserem Verlage vorrätig.

Es haben Buch zu führen:

- Winzer**, die in der Hauptsache eigenes Gewächs in den Verkauf bringen, auch wenn sie nach Erfordernis im Inlande gewonnene Trauben oder Traubenmaische zum Kellern zukaufen, nach **Muster A**.
- Winzer**, die im Durchschnitt der Jahre bei einer Ernte mehr als 30,000 Liter Traubenmost einlegen, daneben auch nach **Muster C oder D**, jedoch jedenfalls nach **Muster C**, wenn sie mehr als 10,000 Liter Traubenmost oder Wein einer Ernte zudern;
- Schankwirte**, die ausschließlich für den eigenen Bedarf oder Ausschank im Inlande gewonnene Trauben kellern, auch wenn sie nicht zu den Winzern gehören, sofern die im Durchschnitt der Jahre hergestellte Menge 3000 Liter nicht übersteigt, nach **Muster A**;
- Schankwirte, Lebensmittelhändler, Krämer** und sonstige **Kleinverkäufer**, die Traubenmost oder Wein nur in fertigem Zustande beziehen und unverändert wieder abgeben, nach **Muster F**;
- Geschäftsvermittler** über die von ihnen vermittelten Geschäfte nach **Muster E**. Geschäftsvermittler, die für Rechnung ihrer Auftraggeber Traubenmaische, Traubenmost oder Wein einlegen oder behandeln, haben hierüber in gleicher Weise wie über eigene Geschäfte Buch zu führen;
- Weinhändler, Winzergenossenschaften** od. andere Gesellschaften, auch wenn sie nur die Erzeugnisse ihrer Mitglieder verwerten, endlich alle übrigen zur Buchführung Verpflichteten, soweit nicht die Vorschriften unter a bis d etwas anderes ergeben, nach **Muster B** und daneben nach **Muster C oder D**, jedenfalls jedoch nach **Muster C**, wenn sie Traubenmaische, Traubenmost oder Wein zudern;
- Alle zur Buchführung Verpflichteten** über den Bezug und die Verwendung von Zucker oder anderen für die Kellerbehandlung des Weines oder zur Herstellung von Hausstrunk bestimmten Stoffen (§ 19 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes) nach **Muster G**.

Preis der Bücher:

Im starken Band mit 50 Blatt **M. 2.00.**

Für kleinere Winzer und Mitglieder der Winzer-Vereine, welche letztere ebenfalls zur Buchführung verpflichtet sind, haben wir eine billige Ausgabe, per Stück zu **50 Pfg.** hergestellt und empfehlen wir diese den Herren Vorständen der Winzer-Vereine zum Partiebezug auf das angelegentlichste.

Serner sind zu haben:

Die gesetzlich vorgeschriebenen

Zuckerungsanzeigen

für Traubenmaische, Most oder Wein neuer Ernte und für Wein früherer Ernte.

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück **M. 1.00**

Anzeigen der Herstellung von Hausstrunk.

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück **M. 1.00.**

Druckerei der Rheingauer Weinzeitung,
Oestrich im Rheingau.



So was gutes

wie die Kuckuck-Glocke gibt es so leicht nicht. Wir haben sie. Unversäumt sollten Sie sich daher nach Sturmvoegel erkundigen. Neueste Fahrradmodelle mit Ringlager u. Dauerschmierung, Nähmaschinen

aller Systeme, haltbare Pneumatics, gute Laternen, Pedale, derbe Ketten und viele Neuheiten. Fordern Sie den Katalog. Unsere Vertretung ist lohnend.

Katalog mit vielen Neuheiten gratis.

Deutsche Fahrradwerke Sturmvoegel
Gebrüder Grüttner, Berlin-Halensee 234.



Deutsche und ungarische Fachhölzer in allen Dimensionen

Großes Lager in

Versand- und Lagerfässern.

Gerollte und gestreckte Holzreifen.

Kyanisierte

Rundpfähle und **gesägte Pfähle** $\oplus$ 1,75/1,80 Meter lang. **Weinbergs-Stüdel** zu Draht-Anlagen und Einfriedigungen 1, 1,25, 1,50, 1,60, 1,75 und 2 Meter lang. **Baumpfähle** und **Pfosten** 2,50 bis 3,50 Meter lang, in der ganzen Länge nach staatlicher Vorschrift unter strengster Kontrolle mit Quecksilbersublimat kyanisiert.

Imprägnierte gesägte Pfähle und Stüdel
1,50 und 1,75 Meter lang (in Kreosot getocht) empfiehlt

Gg. Jos. Friedrich

Landstraße 12 Oestrich a. Rh. Telefon 31

Lieferung an bedeutendste Weingüter im Rheingau u. Rheinhessen.

Billigste Preise. — Offerten gerne zu Diensten.



Zum Herbst

REINHEFE für Obst- u. Traubenmost
und zum Umgähren:

Hauptvertrieb des Hofrat Dr. Schmitt's Laboratoriums

Gährtrichter**Gährspunden****Mostwagen****Säuremesser**

alle Gattungen

wie alle in's Fach einschlagenden Artikel und Utensilien
bei

Carl Jacobs in Mainz

Telefon Nr. 164

Königl. Bayer. u. Grossh. Hess. Hoflieferant



aller Art, sowie

Weinkisten

mit gesetzlich geschütztem Verschluss liefert billigst

Ernst Dinsing, Kistenfabrik,
Düsseldorf 59.

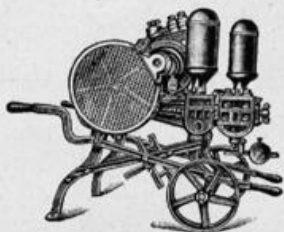
PHILIPP HILGE :: MAINZ

Gegründet 1862

liefert als

Gegründet 1862

52jährige Spezialität



alle praktischen **Weinpumpen, Hähne, Schlauch-
geschirre, Elektromotor-Pumpen**

in unerreicht gediegener Ausführung.

Tausende Referenzen aus allen Ländern
der Erde von Pumpen mit oft über
30jähriger Betriebszeit zu Diensten.



Duchscher & Co. in Wecker

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- und Obstpressen.

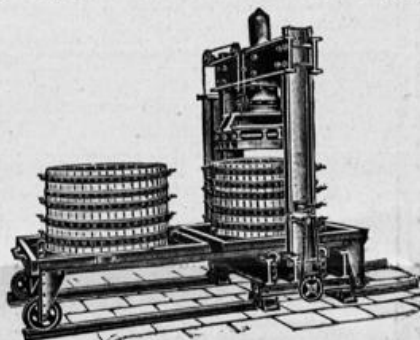
Hydraulische

PRESSEN

für Unterdruck
ausfahrbar oder
ausschwenkbar.

Differenzial-
Hebel - Pressen.

Verlangen Sie unsern Katalog.



Hydraulische

PRESSEN

für Oberdruck
mit Eichenholzbieg.

Kontinuierliche
Wein - Pressen.
Trauben- und Obstmühlen.
Balgmühlen.

Verlangen Sie unsern Katalog.

Fässer

für Wein, Branntwein,
Liquör etc. etc.

liefert für Heereslieferungen in
allerkürzester Zeit

Fassfabrik Friedrich Büniger
in Benrath.

Lützel-Guano

empfiehlt

Jacob Machemer I.
Sprendlingen i. Rheinhessen
Generalvertreter d. Fabrik.

Johann Egenolf,
Wein-Kommissions-Geschäft
Lorch im Rheingau

Heinrich Arnold,
Frankwiler, Rheinpfalz,
Weinkommission.
Hydr. Kellereibetrieb.

Mehrere Waggon

Dung

hat abzugeben

Jakob Krennrich
Alsenz, Pfalz.

ETIKETTEN für WEIN, LIKÖR, SEKT,

KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.
Konkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.

Lagerbestand
ca.
60 Millionen
Stück.

JLLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Holz-Handlung

empfiehlt

Weinbergspfähle u. Stüchel

Kyanisierungsanstalt

kyanisiert nach staatlicher Vorschrift unter Kontrolle des
chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Worms.

Ausserordentlich haltbar.

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und
hervorragender Privatgüter.

Wenn Sie Cherry-Brandy herstellen wollen,
verwenden Sie den Cherry-Brandy-Grundstoff
v. Gebr. Lode, Dresden. Wertvoll. Receptm., Etik., Plakate!

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik

Inhaber: FRANZ ZAHN, MAINZ a. Rh.

Einzige Fabrik am Platze.

Abteilung I:

Fabrikation von
Flaschen-

Kapseln

in den feinsten
Ausführungen

Abteilung II:

Fabrik und Lager sämtlicher Kellerei-
Maschinen, Geräte, Utensilien u. Mate-
rialien, bester Ausführungen u. Qualitä-
ten, garantiert durch 48jähr. prakt. ge-
machten Erfahrungen zu reellen und
billigsten Preisen.

Fabrik, Kontor, Lager u. Ausstellung:
MOMBACHERSTRASSE 15
(Am Hauptbahnhof rückwärts)

Telefon-Ruf Nr. 704
Mainzer Kapselfabrik

Telegramm-Adresse:
Kapselfabrik Mainz.

SEITZ-WERKE

Theo & Geo Seitz
Kreuznach, Rheinland.

61 nur höchste Auszeichnungen.

Der Seitz'sche Flaschenabfüllfilter

„Komet 1910“

hat sich bei Produzenten und Händlern selbst bei der
Abfüllung feinsten Weine tausendfach
bewährt!

Ca. 3000 geliefert.

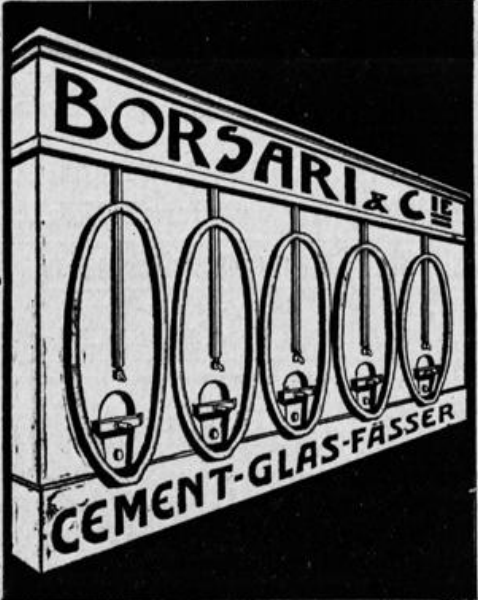
Hunderte glänzend. Anerkennungs schreiben erst. Häuser.

Zweiggeschäfte in Wien, Mailand, London.

Lager i. Berlin, Paris, Buenos-Aires, Melbourne, New-York.



Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.



BORSARI & CO.
ZOLLIKON
ZÜRICH
(Schweiz).

Zur Aufbewahrung von
Wein und
Spirituosen.

Technische Besuche, Preislisten
und illustrierter Katalog kostenlos.

ungefähr 3500000 Hektoliter im Betrieb.

Allgemeine
Böttcher-Zeitung
(Fastagen-Zeitung)

Berlin-Schöneberg, Mühlenstraße 8

Verlangen Sie Probennummer gratis, unter Bezugnahme auf dieses Inserat.

Johannes A. Petersen & Co.

Importeure :: HAMBURG

offerieren auch während des Krieges
zu normalen Preisen
ihre noch vorhandenen Qualitäten in

Original Douro-Port

Original Insel-Madeira

Spanisch-Malaga

Bordeaux-Burgunder

Wermuth-Weine

Tarragona

Sherry

Gratis-
Proben
franko

Blutrote und goldgelbe Dessertweine
mit Medicinal-Analyse.

Einzelne Sorten sind bereits ausverkauft!

Spezialität: Douro-Portweine.

Original-Jamaica-Rum, Arrac u. Cognac.

Inserate finden in der „Rheingauer Weinzeitung“ die weiteste Verbreitung.