



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Elzville** im Rheingau, Ecke Gutenberg- und Tannusstraße.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658a.) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mf. 1.00** pro Quartal excl. Postgeld; 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-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich, sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 31.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 1. August 1909.

VII. Jahrg.

Der echte Mehltau des Weinstockes *Oidium Tuckeri.*

Mitgeteilt von der Agrikultur-Abteilung der Schwefel-Produzenten
G. m. b. H., Hamburg.

Ungeheuer große Schäden sind in den verflossenen Jahren durch das Auftreten verschiedener gefährlicher Nebenfeinde unserem heimischen Weinbau zugefügt worden. Von den pflanzlichen Nebenschädlingen hat neben dem falschen Mehltau namentlich der echte Mehltau, auch der Aescherich genannt, große Verwüstungen in unseren Weinbergen hervorgerufen. Trotzdem die Schäden, welche alle Jahre durch diese heimtückische Krankheit verursacht werden, sich auf hunderttausende von Mark belaufen, werden die Bekämpfungsmaßnahmen nicht allein vielfach flüchtig durchgeführt, sondern nicht selten sogar ganz unterlassen. Da außerdem, durch die verheerenden Peronospora-Epidemien der letzten Jahre, die Bekämpfung des echten Mehltaues in den Hintergrund gedrängt wurde, dürfte es angebracht sein, den Schädling etwas näher zu betrachten und auf die allgemeine Bekämpfung hinzuweisen, damit die Maßnahmen, die zur Unterdrückung dieses Feindes vorgenommen werden müssen, wieder mehr in den Vordergrund des Interesses treten.

A. Die Krankheit.

I. Der Mehltau, seine Geschichte und sein Auftreten.

Es wird angenommen, daß der echte Mehltau, dem man den wissenschaftlichen Namen *Oidium Tuckeri* beigelegt hat, schon früher in Europa existierte. Verheerend trat diese Krankheit zum ersten Male in den Jahren 1845—1847 in England auf. Von hier verbreitete sie sich über Frankreich, Italien und die Schweiz. Anfang der 50er Jahre des vorigen

Jahrhunderts trat sie auch vereinzelt in Deutschland auf. Während sie anfangs fast nur in Treibereien und an Nebspaltieren wahrgenommen wurde, kann man sie jetzt in allen deutschen Weinbaugebieten, besonders häufig in dumpfen, feuchten, niedrigen Lagen, in feuchthafter Ausdehnung beobachten.

Es werden sämtliche grünen Pflanzenteile vom echten Mehltau befallen, und zwar macht er sich auf den befallenen Organen als ein hauch- oder schimmelartiger, weißlichgrauer Ueberzug bemerkbar. Auf den Blättern kann man ihn sowohl auf der Ober- als auch auf der Unterseite wahrnehmen. Von der *Peronospora viticola* oder dem falschen Mehltau wird nun auch ein Ueberzug hervorgerufen, der, besonders in den letzten Jahren, nachdem diese Krankheit sich so stark an den Geseheinen zeigte, Anlaß zu Verwechslungen mit dem echten Mehltau gegeben hat. Bei genauer Beobachtung wird jedoch ein Fachmann wohl kaum erst zweifeln, ob er es mit *Peronospora* oder *Oidium* zu tun hat. Der Ueberzug, welcher durch die *Peronospora* hervorgerufen wird, hat nämlich eine rein weiße Farbe und ist von mehr körniger Beschaffenheit. Außerdem macht er sich auf den Blättern nur in bestimmt abgegrenzten Flecken auf der Unterseite bemerkbar. Die von *Oidium* befallenen Triebe haben dagegen ein charakteristisches verstaubtes Aussehen; sie bleiben im Wachstum zurück, und die Blätter kräuseln sich etwas ein (siehe Abb. 1, umstehende Seite). Dieser Ueberzug läßt sich sehr leicht wegwischen. Es bleiben dann aber stets gelbe bis dunkelbraune Flecken zurück. Auf den Trauben oder an den Geseheinen ruft dieser Pilz gewöhnlich größere Verheerungen hervor als an den Trieben. Werden nämlich die Trauben im jugendlichen Zustande befallen, so fangen sie sofort an, zu verkümmern, um nach kurzer Zeit vollständig einzuschumpfen. Sofern sie jedoch im vorgeschrittenen Stadium befallen werden, nehmen die einzelnen Beeren eine dunkelgraue Farbe an, und sie springen meistens auf, sobald der Samen zu Tage

tritt. Man bezeichnet diese Erscheinung als Samenbruch (siehe Abb. 2).

II. Die Entwicklung des Pilzes und sein Einfluß auf die Rebe.

Der Ueberzug, den wir auf den mehltaukranken Organen wahrnehmen, wird durch das Wurzelgeflecht (Mycelsäden) des Pilzes hervorgerufen. An den ältesten Internodien des jungen Triebes macht sich gewöhnlich zuerst das Vorhandensein des Pilzes bemerkbar. Von hier aus kriechen die spinnweb-artigen Mycelsäden des Pilzes, sich fiederförmig verästelnd, weiter. Sie dringen jedoch nicht in das Innere der Organe hinein, sondern sie vegetieren nur äußerlich und werden mittels Haftscheiben an der Unterlage festgehalten.

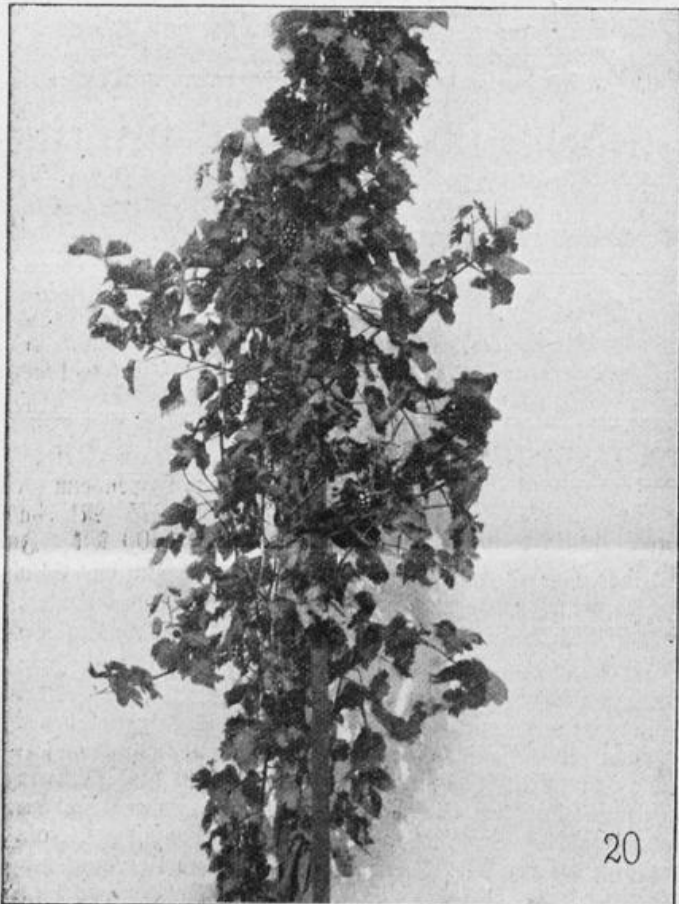


Abb. 1. Nicht geschwefelter, von Oidium stark befallener Weinstock.

Eine Schädigung der Unterlage entsteht nun dadurch, daß der Pilz gewisse Saugorgane in das Innere der äußeren Zellen schiebt und diesen den Zellsaft entzieht. Da die Entnahme des Zellsaftes aus den äußeren sogenannten Epidermiszellen direkt einen Einfluß auf die unmittelbar darunter liegenden Zellpartien ausübt, kann man sich die nachhaltige Schädigung der befallenen Organe sehr wohl erklären.

Nach kurzer Zeit kann man beobachten, daß sich von den älteren Mycelteilen sog. Conidienträger (Fruchtträger), welche an den Enden keulenförmig anschwellen, senkrecht erheben. Von diesen Fruchtträgern lösen sich nun eirunde Sporen ab, die vom geringsten Windhauch fortgetrieben werden, und sofern sie auf eine geeignete Unterlage fallen, zur Weiterverbreitung beitragen. Außer der durch abgefallene Sporen verursachten Neuinfektion kann auch durch Weiterkriechen des Mycels eine Weiterausdehnung der Krankheit erfolgen. Die im Sommer gebildeten Sporen überdauern jedoch den Winter nicht, sondern es bildet sich eine Winterfrucht, die infolge ihrer festeren Beschaffenheit den Witterungs-

einflüssen besser standhalten kann. Diese Winterfrucht oder Perithecium stellt ein Hohlkugeln dar, welches mit einer festen, durch Leisten verdickten Wandung versehen ist. Im Innern dieser Kugeln kann man nun einen oder mehrere Schläuche (Asci) wahrnehmen, in denen sich sogen. Ascosporen befinden. Wenn im Frühjahr wieder die Temperatur höher steigt, klappt die Winterfrucht auf, die freigelegten Schläuche öffnen sich, und die Ascosporen treten heraus und rufen, wenn sie auf einen geeigneten Nährboden fallen, neue Erkrankungen hervor.

Obgleich nun der Pilz nicht, wie es z. B. bei der Peronospora der Fall ist, in das Innere der Organe sich ausbreitet, ist seine Schädigung, wie bereits oben erwähnt,

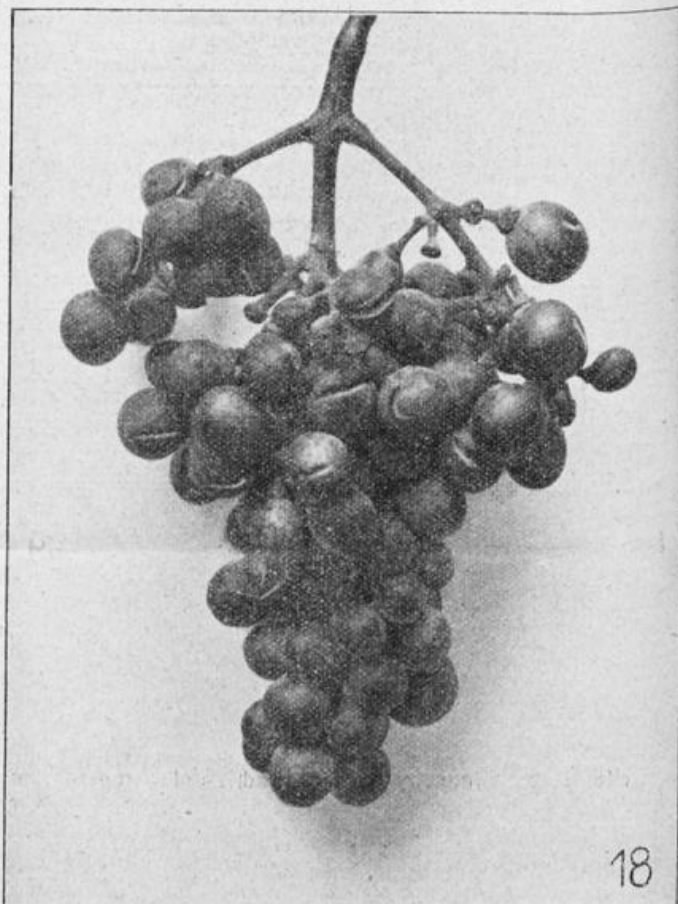


Abb. 2. Samenbruch, durch den echten Mehltau hervorgerufen.

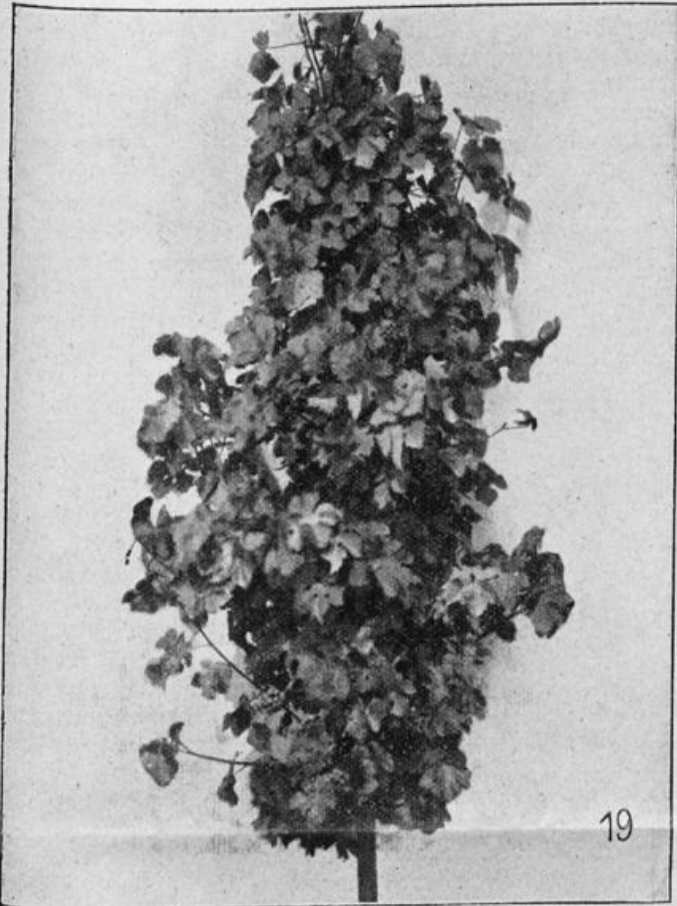
doch eine offensichtliche. Die Triebkraft des Stodes ist nicht nur im Jahre des Befalles gestört, sondern auf Jahre hinaus ist das Wohlbefinden der Pflanzen geschädigt. Auch die Ernteergebnisse werden natürlich sowohl in quantitativer als auch in qualitativer Hinsicht durch das Auftreten des echten Mehltaus in äußerst ungünstiger Weise beeinflusst. Aus diesem Grunde ist es ein Gebot der Notwendigkeit, daß die Winzer diesen schlimmen Feind mit allen ihnen zu Gebote stehenden Mitteln zu bekämpfen suchen.

B. Die Bekämpfung der Krankheit.

I. Der Schwefel als Bekämpfungsmittel.

Als wirksamstes Bekämpfungsmittel gegen den echten Mehltau ist nun schon, fast ebenso lange als uns der Pilz bekannt ist, staubförmiger Schwefel mit gutem Erfolge angewendet worden. Trotzdem werden in Praktikerkreisen noch immer wieder Stimmen laut, die den Schwefelbestäubungen jede Wirkung gegen den echten Mehltau ab-

sprechen. — Mißerfolge, die vielleicht augenscheinlich die Wirkungslosigkeit des Schwefels als Bekämpfungsmittel gegen den echten Mehltau dartun könnten, sind in den allermeisten Fällen auf falsche und unzumutbare Anwendung



Durch Schwefeln und Kupfern gesund erhaltener Weinstock.

zurückzuführen. Lässige und mangelhafte Ausführung der Schwefelung können Mißerfolge zeitigen, die den weniger urteilsfähigen Mann zu falschen Schlussfolgerungen führen. Allerdings ist hierbei zu bemerken, daß die Wirksamkeit des Schwefels von der angewendeten Qualität abhängig ist, weswegen es unter Umständen möglich ist, daß bei Verwendung geringwertiger Schwefelarten Mißerfolge bei der Bekämpfung eintreten.

(Schluß folgt.)

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 29. Juli. Die Bitterung während des Monats Juli war für die Weinberge nicht ungünstig. Die leichten Regenfälle mit abwechselndem Sonnenschein begünstigten das Wachstum der Reben und Trauben und wo dieselben früh und rechtzeitig verblühen konnten, haben sich dieselben normal entwickelt und hängen nach unten. In den hohen Lagen und wo die Blüte spät war, ist der Behang nur ein mäßiger und wird es im Ganzen nicht so viel Wein geben, als im vorigen Jahre. Das Gesamtausssehen der Weinberge kann nicht ganz befriedigen, teilweise ist das junge Holz sehr kurz geblieben und sehr häufig leidet das Laub an Gelbsucht. Es sind dies Folgen der lang anhaltenden Trockenheit im Frühjahr und wohl auch die Nachwehen des scharfen Winterfrosts. Hoffentlich bringen die

Hundstage nun wirkliche Sommerwärme, was viel zur Gesundung der Weinberge beitragen würde. Was wir bereits vor zwei Monaten befürchteten, daß der Didiumpilz scharf auftreten könnte, scheint sich zu bewahrheiten. Die Anfänge dazu zeigen sich überall, an den Trauben sowohl als an den Blättern. Wiederholtes Schwefeln ist also umungänglich nötig. Die Peronospora scheint dieses Jahr weniger intensiv zu werden, sie wurde bisher nur sehr vereinzelt gefunden, und sie dürfte jetzt den Trauben selbst nicht mehr viel schaden; Bedenken erregt der Flug der bekrenzten Sauerwurmmotte, in den beengten Lagen, es wird ohne Sauerwurmschaden nicht abgehen. Die Weinbergarbeiten sind der Zeit entsprechend verrichtet. Es wird das zweitemal gehestet, einzelne Winzer haben, um diese Arbeit zu sparen, bereits gegipfelt. Der Rheingauer Erziehungsart entspricht dies Vorgehen nicht ganz; es ist besser noch einmal zu hesten und nur, wo das Laub zu dick geworden, empfiehlt es sich durch Ausschneiden der Seitentriebe etwas Luft zu schaffen und das eigentliche Gipfeln noch etwas zu verschieben.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 27. Juli. Die noch vorhandenen Trauben — ein Teil ist dem Heuwurm zum Opfer gefallen, ein Teil fiel infolge des nasskalten Wetters ab — entwickeln sich bei der jetzigen warmen Witterung sehr gut. Viele „hängen“ schon, und in bevorzugten Lagen findet man Trauben, die nahezu ausgewachsen sind. Pilzkrankheiten sind nicht vorhanden; dagegen macht die Gelbsucht an den Reben allenthalben Fortschritte. Viele von dieser Krankheit betroffene schwache Weinberge dürften sich kaum noch erholen und werden wohl ausgehauen werden müssen. Im Weinverkauf ist es still. In Mommenheim wurden kleine Pöschchen 1908er zu 550 Mk. das Stück abgesetzt, in Oppenheim erbrachten 14 Stück 1903er zwischen 650 und 675 Mk. das Stück, ferner 2 Stück 1905er Naturwein je 1400 Mk. In Rierstein kosteten 1908er Weine 900 bis 1000 Mk. das Stück.

* Alzey, 28. Juli. In den Weinbergen tritt vereinzelt die Peronospora auf. Infolgedessen sind die Winzer gezwungen, zum drittenmale zu spritzen.

Vom Rhein.

* Braubach, 29. Juli. Trotz der denkbar schlechtesten Witterung in der Blütezeit sind die Aussichten nicht ungünstig. In alten Kleinbergerweinbergen ist allerdings durch den Heuwurm und die nasskalte Witterung nur wenig Behang übrig geblieben, im Gegensatz zu den Rieslingweinbergen und anderen Rebenorten. Hier findet man zumeist sehr schöne entwickelte Beeren, zumteil schon von Erbsendicke. Der Behang ist in der Mehrzahl der Rieslingweinberge reichlich. $\frac{1}{3}$ des Reblandes ist mit Riesling angepflanzt.

* Oberwesel, 26. Juli. Der in der Gemarkung Damscheid und zwar in der Lage „Teilwengert“ gefundene Reblausherd umfaßt 55 Rebstöcke, die verseucht sind.

* Bingerbrück, 27. Juli. In verschiedenen Weinberglagen der Nahe zeigte sich in der letzten Zeit in erheblichem Maße das Didiu. Infolgedessen wurde seit Auftreten der Krankheit nochmals stark geschwefelt. Im übrigen stehen die Reben schön und aussichtsvoll. Bereits wurden in verschiedenen Gemeinden an Hausstöcken schwarze Frühburgunder gefunden, ein Zeichen, daß die Traubenreife in diesem Jahre frühzeitig eintreten dürfte.

Von der Nahe.

* Laubenheim, 27. Juli. Ein neuer Reblausherd ist in der hiesigen Gemarkung gefunden worden. Der neue Herd, in dem acht verseuchte Stöcke sich vorfinden, befindet sich in der Lage „Hinten am Weidenpfad“.

* Von der unteren Nahe, 28. Juli. Was das Weinverkaufsgeschäft der letzten Zeit anbelangt, so gingen in Gutenberg 1906er zu 510—540 Mk., in Kreuznach 1906er zu 750—900 Mk., in Windesheim 1907er zu 500—600 Mk.,

in Langenlonsheim 1906er zu 700—800 Mk., in Bingerbrück 1906er zu 810—950 Mk. und in Burg Layen 1907er zu 650 Mk. in anderen Besitz über. Auch in Wallhausen, Norheim und Niederhausen sollen größere Posten gewechselt haben.

Von der Mosel.

* Trier, 26. Juli. Zahlreiche Ortschaften im lothringischen Ornetal wurden durch ein furchtbares Hagelwetter heimgesucht. Der an den Weinbergen angerichtete Schaden ist sehr groß.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Pfalz, 25. Juli. Die Trauben-Blüte ist nun beendet. Die Beeren entwickeln sich gut, so daß bei trockenwarmer Witterung immerhin noch mit einem befriedigenden Erntergebnis gerechnet werden kann. Die Bekämpfungsarbeiten der pflanzlichen Schädlinge werden durch Spritzen und Schwefeln eifrig fortgesetzt. Während das Weinverkaufsgeschäft sich bis vor kurzer Zeit in ziemlich lebhaften Bahnen bewegte, war der Verkehr in letzten Tagen nicht bedeutend. Die Preise sind fest. Bei letzten Uebergängen wurden im Zellertal 1908er Weiß- und Rotweine mit 440—490 Mk. bzw. 385—400 Mk., 1907er von 500 bis 580 Mk. bzw. 410—425 Mk. und im Moseltal 1907er von 590—625 und 1908er von 490—540 Mk. pro Fuder bewertet.

* Neustadt a. d. S., 26. Juli. Gestern Nachmittag ging über die Vorderpfalz ein schweres Gewitter nieder, welches in der Gegend von Grünstadt mit starkem Hagelschlag verbunden war und dadurch in den Weinbergen großen Schaden anrichtete.

Von der Bergstraße.

* Von der Bergstraße, 29. Juli. Die Weinberge stehen zum Teil schön und sind reichlich mit Trauben behangen, andere zeigen recht dünnen Behang.

Aus Oesterreich-Ungarn.

* Graz, 26. Juli. In Oststeiermark sind durch den Hagel in einer Ausdehnung von etwa 40 Kilometern die Weingärten völlig verwüstet.

Traubenblüte im Rheingau.

Jul. Ufinger, Rüdesheim a. Rh.

Regen, Regen, nichts wie Regen! Mit sorgenvoller Miene steht der Weingutsbesitzer K. am Fenster und schaut hinaus auf die Straße, wo mit triefenden Schirmen und hochgezogenen Kleidern die Passanten durch die Lachen und Bächlein waten. „Da sollen nun die Trauben blühen!“ brummt er vor sich hin. „Daß sich Gott erbarm! Es wird wieder nichts werden mit dem Diesjährigen.“ Dabei waren die Aussichten bisher recht günstig. „Wie dran geschüttet hängen die Geshaine und stroken vor Kraft und Gesundheit. Herr, diesmal gibts wieder einmal volle Bütteln!“ meinte noch kürzlich sein Wingertsman. — Alles dahin! Der Himmel grollt dem Rheingau. Wo jetzt eine lachende Flur, wo sonnige Rebhügel sich im klaren Strome spiegeln sollten, da ist alles melancholisch grau in grau gemalt; herbillsche Rebel füllen das Tal, und reißend wälzt der Strom seine hochgehenden, schmutzigen Wellen dahin. Johannistag und solches Wetter! Jetzt sollen Glühwürmchen fliegen in lauer Sommernacht! Aber wenn wirklich eins sich blicken läßt und den regentriefenden Baum umfliegt, macht es gleich sein Lämpchen wieder aus, sucht sich ein trockenes Plätzchen und denkt: Auf diese Geschichte pusste ich!

Sinnend steht der Mann noch am Fenster und blickt in den Regentag. In Gedanken malt er sich aus, wieviel er wohl dieses Jahr wieder „zubrocken“ muß und sein Gesicht wird immer sorgenvoller. Will es den gar nicht mehr werden? Wieder und wieder lugt er den Westen, um viel-

leicht doch ein winziges Stückchen blauen Himmels, einen einzigen Sonnenblick als Hoffnungsstrahl zu erspähen — vergebens. Zahl und düster schaut der Himmel, und über den Rheinbergen türmen neue Wolkenmassen sich auf. Mißmutig dreht er sich um. Dort neben dem Schreibtisch hängt sein letzter Hoffnungsanker, sein Wetterglas. Energisch tippt er gegen die Röhre, es muß steigen und besseres Wetter anfangen, aber wie zum Hohne kriecht das Quecksilber noch mehr in sich zusammen. Das Regenwetter allein ist es nicht, das ihm seine Laune so gründlich verdirbt. Zwar ist eine frühe Blüte von großer Bedeutung für die spätere Qualität, denn die Rebe braucht eine lange Reihe von Sonnentagen, aber zu spät ist es noch nicht. Acht Tage vor und acht Tage nach Johanni sollen die Trauben blühen. Durch die naßkalte Witterung ist jedoch dem Erzfeind der Trauben, dem Heu-urm, Gelegenheit gegeben, die Blüten zu zerstören. Der Regen ist Wasser auf seine Mühle. Wohlgenutigt sitzt er in seinem trockenem Häuschen, läßt sich die Blütchen schmecken vom Morgen bis zum Abend und wird dick und fett davon. Ihr seit alle mein, denkt er, was ich jetzt nicht bewältige, kommt an die Reihe, wenn ich ausgeschlafen habe. Dann geht es an die Beeren! Ohnmächtig muß der Winzer mit zusehen, wie dieser kleine Wurm seine schönsten Hoffnungen vernichtet.

Der Gutsbesitzer hat sich in seinen Sessel niedergelassen und grübelt. Vor seinem Geiste taucht ein Jahr auf: 93. Welche Bönne, welche Pracht! Das war eine Traubenblüte par excellence! Wie ein goldener Reif lag das Sonnenlicht auf den Nebenhälsen und Wolken balsamischen Duftes erfüllten die Luft. Ein Flimmern und Glitzern hing über Tal und Strom und ein wunderbarer Zauber erfüllte den Gau, der das Herz höher schlagen ließ, und alle jene frohen Träume weckte von Sehnen und Hoffen, von Leben und Werden, von Erfüllung und Glück. Und wenn endlich der letzte Strahl der Sonne erloschen und die Dämmerung sich wie ein bläulicher Mantel um die festlich geschmückte Erde legte, dann erstanden, wie durch magischen Zauberstab hervor- gelockt, alle die wunderbaren Reize einer rheinischen Sommer- nacht. Es ist, als ob die bräutlich geschmückte Erde des Bräutigams warte.

Lebendige Funken umtanzen den Baum;
Die bräutliche Erde träumt wonnigen Traum.
Leis plaudern die Wellen, sonst flüßt kein Laut
Die blumenbedeckte, sanft schlummernde Braut.
Das Mondlicht durchflutet die würzige Luft;
Den Brautschleier weht es aus Strahlen und Duft.
Im Osten erglöh es in rosigem Pracht;
Johannistag grüßet die liebliche Nacht.

R. D.

Während so alle Schönheiten sich austun und die Erde gleichsam trunken ist von Freude und Bönne, da vollzieht sich unter dem schützenden Blätterdach unbemerkt, still und verborgen der große Akt, der für den späteren Ausfall der Weinlese ausschlaggebend ist. Da sprengen die kleinen Blütenknöschen ihre grünlichen Hüllen, winzige Staubgefäße breiten sich aus und ehe der Sonnenball zweimal hinter den Bergen niedertaucht, ist das Werk geschehen, der große Akt der Befruchtung vorüber.

Das alles läßt der sinnende Mann an seinem Geiste vorüberziehen. Längst schon hat sich sein Antlitz gehellt. Die Sorgenfalten sind verschwunden, froh blickt das Auge und neue Zuversicht belebt sein Herz. In raschem Entschusse erhebt er sich, greift nach dem mächtigen Schlüsselsbund und steigt in des Kellers Tiefen nieder. Dort in der Ecke, bemooßt und bestaubt, liegt noch ein kleiner Rest von dem, was das herrliche Jahr geschaffen. Ein Heiligtum ist ihm und nur für ganz besondere festliche Gelegenheiten bestimmt, aber ohne Befinnen zieht er eine der Flaschen hervor und steigt nach oben. Wie ihm nun das Sonnengeld des Weines entgegenlacht, wie der herrliche Duft ihn bestrahlt und er den ganzen Zauber dieses edlen Weines auf sich wirken läßt,

da ist alles Trostlose der Gegenwart ausgelöscht und vergessen. In sein Herz ist ein Strahl jener Hoffnung gefallen, die den Rheingauer nie ganz verzagen läßt. Diese Hoffnung läßt nicht zuschanden werden, denn als sich der Gutsbesitzer hebt, grüßt wirklich der erste Sonnenstrahl glückverheißend durchs Fenster. Bald lacht vom blauen Himmel die Sonne und bringt dem Rheingau doch noch seine Sonnentage.

Verschiedenes.

* Zur Sauerwurmfraße. Es ist bekannt, daß die Obstbäume an den Straßenpflanzungen fast alljährlich reiche Ernten bringen. Als Ursache dieser größeren Fruchtbarkeit gegenüber anderen Obstbäumen unter denselben klimatischen Verhältnissen wird mit Recht der Straßenstaub, der die Schädlinge nicht aufkommen läßt, betrachtet. Von diesem Gesichtspunkte ausgehend, möchte ich auch Schlüsse auf eine wirksame Bekämpfung des Sauerwurmes ziehen. Wenn man z. B. die Trauben in dem jetzigen Stadium — vor der Eiablage der Sauerwurmmotte — mit Staub bedeckt, so dürfte das Ei, das die Motte bekanntlich auf die Traubenbeeren ablegt, nicht fest auf der Beere haften, sondern bei trockenem Wetter einfach auf die Erde fallen, oder bei nassem Wetter vom Regen abgewaschen werden. Ich verwende zur Bestäubung: Staubkalk und Schwefel, je zur Hälfte und bitte die Interessenten um ähnliche Versuche. Es wurden von verschiedener, auch von autoritativer Seite schon empfohlen, Kalk und Schwefel zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes anzuwenden. Bisher hatten diese Versuche einen negativen Erfolg, da man eine chemische Wirkung erzielen wollte und die Anwendung dementprechend ausführte. Man wollte durch die ätzende Wirkung des Kalkes das Ei der Heu- und Sauerwurmmotte unfruchtbar machen und bestäubte die Trauben nach der Eiablage, um das Ei zu treffen. Der Staub muß jedoch vor der Eiablage der Motte auf die Trauben gebracht werden, damit derselbe in gewissem Sinne dem Feinde eine Falle stellt.

* Wiesbaden, 28. Juli. (Sektpreise!) Der Verband der Fabrikanten von Markenartikeln, Abteilung deutscher und französischer Schaumweine, hielt gestern Vormittag im Kurhaus-Restaurant unter Vorsitz von Herrn Kommerzienrat Eckel eine Sitzung ab. Es waren ca. 20 Firmen vertreten, u. a. Burgeff, Deinhard, Deuß und Geldermann (Ay Hagenau), Edel (Epernay-Hagenau), Heinrich Graeger (Wauz-Berlin), Henckell, Höhl, Kupferberg, Kloss und Förster, Kollmeyer (Neustadt a. R.), Mathews Müller, G. H. Mumm (Reims), Schulz (Rüdesheim). Die Verhandlungen befaßten sich in der Hauptsache mit der Neuheitssetzung der Sektpreise. Es wurde beschlossen, die einzelnen Sektmarken nur um den die Sektsteuer ausmachenden Betrag zu erhöhen. Anschließend an die Sitzung fand ein gemeinschaftliches Essen statt.

* Eine Weinzollordnung ist vom Bundesrat beschlossen worden, die am 1. September in Kraft tritt. Sie enthält zunächst Vorschriften über die Mitwirkung der Zollbehörden bei der Untersuchung von Wein, Traubenmost und Traubenmaische auf die Einfuhrfähigkeit. Die Einfuhr darf nur über die Zollstellen der vom Bundesrat bestimmten Orte erfolgen. Weine usw. unterliegen einer amtlichen Untersuchung auf ihre Einfuhrfähigkeit unter Mitwirkung der Zollbehörden. Die Untersuchung erfolgt durch die staatlichen Fachanstalten oder besonders verpflichtete Sachverständigen, die von den Landesbehörden hierfür bestellt sind. Von der Untersuchung befreit sind Packstücke im Einzelrohgewicht von nicht mehr als 5 Kilogramm, Mengen von nicht mehr als 10 Kilogramm Rohgewicht, die im kleinen Grenzverkehr ein-gehen usw. Italienische und österreichisch-ungarische Erzeugnisse werden ohne Unterschied zugelassen, wenn für sie ein entsprechendes Zeugnis des Ursprungslandes beigebracht wird. Besondere Vorschriften sind für die Verschnittweine und Ver-

schnittmoste erlassen. Eine Anlage enthält die Anweisung für die zollamtliche Untersuchung von Verschnittwein und Verschnittmost auf den Weingeist- oder den Fruchtzucker- und den Extraktgehalt. Eine weitere Anlage bildet die Anweisung für die zollamtliche Untersuchung von Wein zur Kognatbereitung auf den Weingeistgehalt. (sfr. § 14 des Amtlichen Wortlautes der Ausführungsbestimmungen zu dem Weingesetz vom 9. Juli 1909 in letzter Nummer (30) der Rheing. Weinztg., Seite 264, 2. Spalte).

* Die Termine der neuen Steuern. Die „Nordd. Allgem. Ztg.“ schreibt: Nach Mitteilungen in der Presse herrschen in beteiligten Kreisen noch immer Unsicherheit und Zweifel darüber wann die einzelnen neuen Steuer-gesetze in Kraft treten. Es werden deshalb die Termine aus den verschiedenen Gesetzen nachstehend zusammengestellt: Das neue Branntweinsteuergesetz tritt hinsichtlich der neuen Branntweinverbrauchsabgabe und der Betriebs-aufgabe, der Essigsäure-Verbrauchsabgabe, sowie der Nach-lafsteuer am 1. Oktober 1909 in Kraft. Für den in der Zeit vom 15. bis einschließlich 30. September 1909 erzeugten Branntwein wird neben der bestehenden Branntweinsteuer eine besondere Betriebsaufgabe von 6 Mk. für den Hektoliter Alkohol erhoben. Die Erhöhung der Zollsätze für Branntwein, Aether- oder weingeisthaltige Riechmittel, Schönheits-mittel Essigsäure usw. ist bereits am 10. Juli 1909 in Kraft getreten. Die Schaumweinsteuer mit Nachsteuer und Erhöhung des Schaumweinzolles tritt am 1. August 1909 in Kraft.

* Rebedünger. Stallmist auf 1 Hektar sollen entfallen 120 Kilogr. Stickstoff, 90 Kilogr. Kali, 30 Kilogr. Phosphorsäure, auf 1 Viertel Weingarten 14 Fuhren Stall-mist oder 34 Kilogr. Stickstoff, 25 Kilogr. Kali, 8 Kilogr. Phosphorsäure. Eine Fuhre Stallmist (1000 Kilogr.) ent-hält 5 Kilogr. Stickstoff, 2,7 Kilogr. Phosphorsäure, 5 Kilogr. Kali. Der Stallmist wirkt auf zweifache Art: 1. boden-bereichernd durch die Pflanzennährstoffe, welche er dem Boden zuführt, 2. bodenverbessernd und Erzeugung von Humus, welcher dem Austrocknen des Bodens entgegenwirkt. Der Humus ist eine nie versiegende Quelle von Kohlensäure, die wiederholt durch Lösung und Umbildung der verschiedensten Bestandteile des Bodenskelettes den Pflanzenwuchs fördert.

* Die besten Holzpunden für Lagerfässer stellt man aus Akazienholz her. Dieselben sind dann weich, fügen sich also beim Einklopfen der Spundlochwandung leicht an und sind ziemlich porös, so daß in ihnen der Wein leicht aufsteigen und zum guten Verschuß selbst mit beitragen kann. Die Franzosen, welche in vielen Fällen in der Kellereiwirtschaft Meister sind, legen die gefüllten Spinde in der Weise schief, daß der Spund sich etwas auf der Seite befindet, in die Flüssigkeit taucht und so ein guter Verschuß sicher ist.

* Weinbau und Weinverwertung in Argen-tinien 1908. Der Weinbau hat in Argentinien während der letzten Jahrzehnte eine bedeutende Ausdehnung gewonnen. Nach der statistischen Aufnahme im Jahre 1895 waren 33 460 Hektar mit Weinreben bepflanzt, nach den letzten vorliegenden Statistiken belief sich die Anbaufläche aller Weinberge des Landes auf 56 000 Hektar. Wenn man die großen Kosten der Anlage eines Weinberges und seiner Pflege bis zum Zeitpunkt eines lohnenden Ertrags in Betracht zieht und ferner erwägt, welche Kapitalien in der Weinkellerei angelegt werden mußten, um sie dem wachsenden Umfange des Wein-baues entsprechend auszugestalten, so muß man erkennen, daß dieser Zweig des Landbaues und der Industrie in Argen-tinien recht bemerkenswerte Fortschritte aufzuweisen hatte. An Weintrauben wurden im Jahre 1907 in Argentinien 245 436 To. in die Weinkellereien geliefert und im Jahre 1908 noch 23 465 To. mehr, nämlich 268 901 To. Es waren 1908 (und 1907) 1569 (1561) Weinkellereien im Betriebe.

Die Verarbeitung von Trauben und die Gewinnung von Wein gestaltete sich in 1907: verarbeitete Trauben: 245 436 To., gewonnener Wein: 169 722 hl, Weinertrag: 69,1%, und 1908: verarbeitete Trauben 268 901 To., gewonnener Wein: 168 091 hl, Weinertrag 62,2%. (Nach „Estatistica Agricola“)

Ausland.

Von den italienischen Märkten.

OW. Rom, 25. Juli. (Eigenbericht; Nachdruck verboten). Auf den verschiedenen sizilianischen Märkten haben die Verhältnisse keine wesentliche Veränderung erfahren, die Ruhe und die Ungewißheit dauern an. Trotzdem sich da und dort die Peronospora gezeigt hat, bleiben die Ernteausichten gut. In Apulien herrschte wenig Verkehr und die Preise sind fast als nominell zu bezeichnen. Es befinden sich noch große Vorräte unverkaufter Weine in den Kellereien. Andauernd vielversprechend präsentieren sich die Reben in den Provinzen Bari und Foggia, dagegen hat in Lecce Hagelschlag da und dort Schaden angerichtet, auch Peronospora und Oidium, gegen die nicht genügend angekämpft worden ist, haben auch Verheerungen ausgeübt. Große Quantitäten alter Weine befinden sich in den Kellern der Besitzer in den Abruzzen und es ist keine Hoffnung vorhanden, daß sie vor der Ernte noch Absatz finden. Trauben sind in Mengen vorhanden, obgleich die Peronospora sich verschiedentlich zeigt, auch Hagel gefallen ist. In den Marken sind die Preise der Weine ziemlich stark gewichen und es ist wahrscheinlich, daß sie noch weiter zurückgehen. Der Begehr hält sich in ganz engen Grenzen, auch für die feineren Schloßweine. Die Reben stehen prächtig, die Trauben sind zahlreich vorhanden und gesund. Auch in Toscana ist auf ein reichliches Ergebnis zu hoffen. In der Gegend des Chianti haben häufige Regen und die niedrige Temperatur das Herabfallen vieler Trauben bewirkt und in verschiedenen Distrikten wird der Ertrag daher ein geringer sein. Ebenso ist in Oberitalien durch Hagel und Kälte viel Schaden entstanden. Die Ernte wird trotzdem voraussichtlich gut sein, aber nicht ausnahmsweise groß wie man angenommen hatte. Es wird dies jedoch kaum als ein Nachteil betrachtet, da noch so große Mengen Wein vorhanden sind und bei der so stillen Nachfrage nennenswerter Absatz dafür vorläufig nicht zu erhoffen ist.

Von den französischen Märkten.

OW. Paris, 26. Juli. (Eigenbericht. Nachdruck verboten). Seit einer Woche ungefähr ist das Wetter wärmer geworden und man hofft nun, daß die Reben sich besser entwickeln werden. Doch wäre jetzt heiße Sonne nötig und Trockenheit und es hat nicht den Anschein, als ob andauernd darauf zu rechnen sei. Aller Wahrscheinlichkeit nach wird die Ernte verspätet sein, selbst wenn genügende Hitze den Schaden noch teilweise gut macht. Das nasse Wetter hat fast überall Pflanzenkrankheiten hervorgerufen. Sie haben bis jetzt noch nicht allzu großen Schaden verursacht, man befürchtet aber ihre weitere Ausdehnung. Das Geschäft hält sich am hiesigen Plage in engen Grenzen, doch bleiben die Preise fest, da Ungewißheit betreffs des Ausfalls der Ernte herrscht. Dagegen sind in den Weinbergen die Abschlüsse ziemlich zahlreich, beschränken sich allerdings im einzelnen auf nur kleine Mengen, zu großen Ankäufen will man sich vorläufig nicht entschließen. Im Gard sind Umsätze zu 7—16 Frank per Hektoliter für rote und zu 15—20 Fr. für weiße Weine gemacht worden, im Gerault wurden für erstere 1—1.15 Fr. per Grad und für letztere 1.50—1.60 gezahlt. — Krankheiten sind im Bordelais bis jetzt noch wenig bemerkbar, aber es sind viele Trauben herabgefallen und so ist selbst wenn von

nun alles geht, doch höchstens auf eine Durchschnittsernte zu rechnen. In Loir-et-Cher hofft man auf einen weit bessern Ertrag als im vorigen Jahre, meint jedoch daß die Lese spät sein wird. Bedeutenende Verluste haben Kälte und Regen in der Champagne verursacht, auch etwas Oidium macht sich bemerkbar. Falls nun die Witterung nicht beständig bleibt, wird die Ernte recht unbefriedigend sein. In Burgund hat schon die Blüte, durch die ungünstige Temperatur stark gelitten und es sind später zahlreiche Beeren abgefallen, Krankheiten zeigten sich bisher aber nur wenig. Man erhofft eine gute Mittelernte, die Qualität wird davon abhängen, ob sich von jetzt ab viel Sonne zeigt. Aus Algier wird berichtet, daß in den vorgeschrittenen Weinbergen an der Küste die Ernte ca. Mitte August beginnen wird.

Firmen- und Personalsnachrichten.

* Mainz. In das Handelsregister eingetragen wurde: Montaner u. Cie., Mainz. Die Kaufleute Bernard Hermann Sauerwein in Mainz, Albert Delin in Mainz und Wilhelm Sanner in Palamos (Spanien) sind in das Geschäft als persönlich haftende Gesellschafter eingetreten. Die hierdurch begründete offene Handelsgesellschaft hat am 1. Juli 1909 begonnen. Sitz derselben ist „Mainz“. Die Procura des Bernard Hermann Sauerwein und Albert Delin sind erloschen.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Wwe. (Otto Etienne), Destrich.
Verantwortlich: Otto Etienne, Destrich a. Rh.

Wichtig für die Käufer- und Kellereibrandhe.

Durch die Geschäftsstelle der „Rheingauer Weinzeitung“ ist nachfolgende **Fachliteratur** zu beziehen:

„Die Apfelweinbereitung“ von Dr. Fr. Glüh. M. 1.70.

„Die Kellerbehandlung der Traubenweine“. Kurzgefaßte Anleitung zur Erzielung gesunder klarer Weine von Professor R. Meißner, Vorleser der Württ. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. M. 2.80.

„Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines“ mit interessanten Illustrationen. M. 11.—

„Neuer Vottich- und Fassberechner“ von Otto Voigt. M. 1.70.

„Der Vöttcher“. Ausführliches Handbuch, umfassend sämtliche die handwerks- und fabrikmäßige Herstellung der Fässer, Witten z. betreuende Arbeiten, nebst Fassberechnungstabellen und einer Abhandlung über die Vorrichtungen des Käfers im Keller, mit 328 Abbildungen, brosch. M. 6.—, geb. M. 7.50.

„Die Fassfabrikation“. Anleitung für die maschinelle Herstellung der Fässer, mit 48 Abbildungen, M. 1.—

„Praktische Gefäßrechner“ von Gögeler, mit amtlich geprüften Tabellen. M. 3.30.

„Die Untersuchung von Most und Wein für Praktiker“ von Dr. R. Windisch. Mit 141 Abbildungen.

„Die Alkoholfrage“ vom physiologischen, sozialen und wirtschaftlichen Standpunkte. Von Dr. Adolf Glüh. M. 3.—

„Das Büchlein vom Wein und vom Weintrinken“. Zeitgemäße feuchtschöne Betrachtungen v. Hegenbarth-Florie

„Hegenbarths Bowlen-, Punsch- und Kaffeehaus-Getränke-Buch“. Eine Sammlung zeitgemäßer Vorschriften zur Herstellung von kalten, warmen und sonstigen Mischgetränken mit dem neuen Anhang: Alkoholare und alkoholfreie Getränke. Elegant geb. M. 1.60.

Ausstellung Wiesbaden 1909

Handwerk • Gewerbe • Moderne
und christliche Kunst • Gartenbau

6 große Ausstellungshallen. Viele Einzelpavillons u. Ziergärten.
12 gärtn. Sonderausstellungen. Groß. Vergnügungspark. Tägliche Konzerte. Illuminationen. Leuchtfantäse.

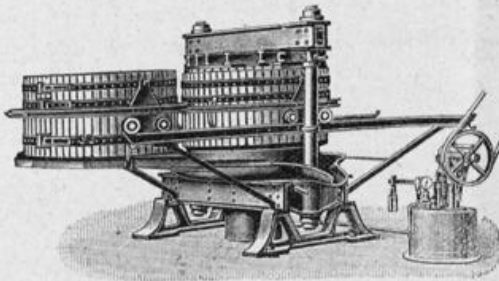
DUCHSCHER & Co. in WECKER-Bahnhof m

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.

Schraubenkeltern
mit
Duchscher's
unübertroffenem
Differential-
Hebelwerk.

Umbau
alter Keltern nach
moderner Bauart.



Hydraulische Keltern
für Hand- und Motor-
betrieb.
Obst- und Trauben-
Mühlen.

Illustrierte Kataloge, gesetzlich geschützte Neuheiten enthaltend, gratis und franko.

Stephan Dries, Kisten-Fabrik,

Wiesbaden, Oranienstrasse 21.

Telefon 788

Telefon 788

Spezialität:

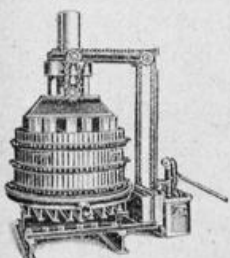
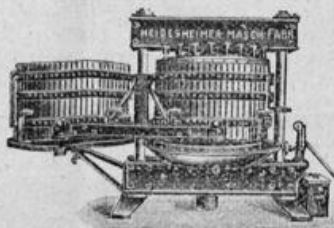
Weinkisten mit und ohne Verschluss.

Preisliste gratis

Heidesheimer Maschinenfabrik

Meinke, Krebs & Wegener
Heidesheim bei Mainz.
Fernspr. Amt Ingelheim N. 268.

**Hydraulische
Weinpressen**



Oberdruckpresse
D. R. P. a.

Stärkste Ausführung.
Ganz in Stahl u. Schmiedeeisen.

Unterdruckpresse
ges. gesch.

Vollkommenste Pressen für Gross- u. Kleinbetrieb schon von Mk. 480. — ab.

Selbsttätig ohne Bedienung arbeitend, sowie für Hand- und Kraftbetrieb.

Spindelpressen, Obst- und Traubenmühlen, Fass-Dämpf- und Brüh-Apparate
in nur erstklassiger bester Ausführung.

Neue Modelle auf Grund 16-jähriger Specialerfahrungen.

Beste Referenzen.

Ausgestellt auf der Wiesbadener Ausstellung Mai bis September 1909.

Peter Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft. — Lorch im Rheingau.

Kellermeister

sucht im Rheingau, Wiesbaden
oder Mainz Stellung. Off.
erb. unter R. W. Nr. 1204
an d. Exp. d. Btg.

Mittlere, guteingeführte Weinhandlung

in Neustadt (Saardt), da Bestig.
o. Nachf. günst. zu übertr. Firma
u. Kundsch. kommt nicht in Anrech.
Kapitalaufw. mäßig, Zahlungsbed.
leicht. Selbstreflekt. bel. Adr. und
U. 922 B. M. an Rud. Mosse,
Mannheim, einzusenden.

Nur direkt vom Produzenten
mehrere Stück

Rheingauer Wein

billigster Preislage zu kaufen gesucht.
Gefl. Offerten mit Angabe des Jahr-
gangs, Quantums und Preises unter
G. 2958 an Gausenstein & Vogler,
A. G., Frankfurt a. M. erbeten

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zollkeller Oefen mit

Aussenfeuerung



Monatlang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.

**E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.**

Zucht- u. Legehühner

beste Eierleger
versendet gut u. billig

**M. Becker,
Gelügelhof
Weidenau 72 a (Sieg).**

Telephon 679, Amt Siegen,
Preisliste gratis und franko.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Kreuznach, Rheinland.

Seit 1905:

- 3 Staatspreise
- 3 Grands Prix
- 1 staatl. Verdienstmedaille
- 2 Ehrenpokale
- 12 gold. Medaillen.



Eingetr. Schutzmarke.

Seitz'sches Filtriermaterial „Theorit-Spezial“

für aussergewöhnlich schleimige und dicke Flüssigkeiten, hefige Weine etc.

Neue Komposition!! Grosse Quantitäten leistend!!

Seitz'sche Filtriermaterialien „Theorit“ Nr. 5, 3 u. 2

für schleimige, zuckerhaltige Flüssigkeiten.

Seitz'sches Weinfiltriermaterial „Brillant-Theorit“, Weinasbest(früher Seitz'scher Weinasbest „Brillant“ genannt)
für höchste Feinfiltration.

45 nur höchste Auszeichnungen!!

Zweigniederlassungen:

Theo Seitz, Wien I,
 Theo Seitz, London E. C.,
 Theo Seitz, Mailand,
 Lager in: Paris, Buenos-Aires
 und Melbourne.

Weinreisender

mit langjähr. Kundenschaft in Mitteldeutschland, sucht **Reiseposten**.
 Off. unt. B. F. 1714 an Haasen
 fein & Vogler N.-G. Berlin W. 8.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

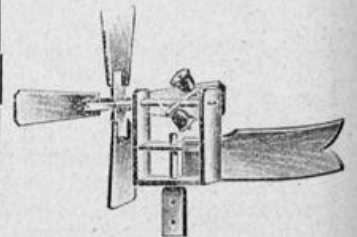
Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.**Für Weinhändler!****Haus
im Rheingau.**

zu verkaufen. Keller, ca. 25
 Stück haltend, Bureau, und
 Badhallen, Elektr. Licht, Bade-
 zimmer, schöne Aussicht auf
 den Rhein. Preis 24.000 Mk.
 Offerten unter A. B. C. 2135
 befördert die Expedition der
 Rheingauer Weinzeitung.

Vogelscheuche

(Klingelwindmühle)

mit lauttönenden Glöckchen.



Geräte für

Obst-Ernte,
Versand-Aufbewahrung.

Billige Nistkästen.

Carl M. Kempf,

Neusorg im Fichtelgebirge.

Katalog kostenfrei.

**Gebrandhte hydraulische
Weinpresse**

gut erhalten billig zu verkaufen.
 Offerten unter No. 1206 Exp.
 d. Bl.

Ein schönes*** Gesicht ***

ist eine Empfehlungskarte an
 alle Herzen, welche Mutter
 Natur ihren Lieblingen mit
 auf den Weg gegeben hat.
 Leider können sich dieses Vor-
 zuges nur sehr wenige erfreuen.
 Eine rosige Haut und einen
 feinen Teint, kann sich jedoch
 — Dank der Fortschritte der
 Kosmetik — heutzutage jede
 Dame selbst, durch Anwendung
 der geeigneten Mittel ver-
 schaffen. Ein solches Mittel ist

**GROLICH'S HEU-
 BLUMENSEIFE ::
 :: AUS BRÜNN,**

erzeugt aus dem Extrakte wertvoller
 Wald- und Wiesenblumen, verjüngt
 und verschönt dieselbe die Haut.
 Das Haar wird nach Gebrauch von
 Grollich's Heublumenseife voll und
 wellig. Weiters leistet Grollich's
 Heublumenseife als Kinderseife un-
 schätzbare Dienste. Preis eines
 Stückes für mehrere Monate aus-
 reichend 50 Pfg. Käufl. in Apo-
 theken, Drogerien und Parfümerien.

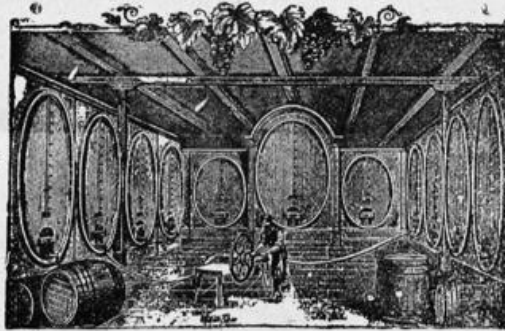
Oestrich: Geschw. Nägler.

Winkel: R. Klärner Kaufmann, Joh
 Andr. Allendorf.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

Wein, Branntwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

Borsari & Co., Erfinder u. **Zollikon-Zürich**
 Erbauer,
 (Schweiz.)

**Vorteilhafteste
Bezugsquelle**

der besten deutschen
 Fahrräder, Marke „Jagdrad“, Zubehörteile, Nähmaschinen,
 Haushaltmaschinen, Schusswaffen, Stahlwaren, Musik-
 instrumente, Sportartikel.

Verkauf zu billigsten Preisen **direkt an**
Private ohne Zwischenhändler. Hauptkatal.
 (272 Seit.) umsonst u. portofr. ohne Kaufzwang.

Deutsche Waffen- und Fahrradfabriken

Kreienzen 323 (Harz)

Lieferanten vieler fürstlicher Häuser.

**Weinbergs-Draht,****Drahtspanner und Weinbergsstäbe**

aus L und T-Eisen liefert von 40 Pfg. an

B. Strieth, Winkel.**Weinfeller,**

30 Stück haltend, eine Minute vom Bahnhof **Eltville** entfernt, zu
 vermieten. Näheres Gde Gutenberg- und Tannusstraße im Ladel,
 Eltville a. Rh.