



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher Nr. 6.

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

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

Nr. 32.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 8. August 1909.

VII. Jahrg.

Der edite Mehltau des Weinstockes Oidium Tuckeri.

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

(Fortsetzung statt Schluß.)

Von dem zu verwendenden Schwefel muß man verlangen, daß er rein ist und einen möglichst hohen Feinheitsgrad, der nach Chancel ausgedrückt wird, besitzt. Hinsichtlich des Feinheitsgrades des Schwefels gibt es große Unterschiede; man kann im Handel Schwefel mit 35—95° nach Chancel antreffen. Durch erste Sachautoritäten ist nachgewiesen, daß je feiner der Schwefel, um so größer seine Wirksamkeit ist. Schwefelsorten unter 70° nach Chancel sollten nicht mehr zum Bestäuben der Weinberge verwendet werden. Ganz verpönt ist die Schwefelblüte, welche früher so sehr empfohlen und auch angewendet wurde. Diese besitzt nicht nur einen niederen Feinheitsgrad, sondern auch die einzelnen Teilchen stellen runde Körperchen dar, die nur schwer auf den Rebscheiden haften bleiben, weswegen bei der Bestäubung große Mengen verloren gehen.

Der feine, gepulverte und gemahlene Schwefel dagegen mit seinen scharfen Kanten hat bedeutend mehr Halt auf den Rebscheiden, und es sind deshalb bei Verwendung einer solchen Sorte die Verluste gering. Obgleich nun die feingradigen Schwefelsorten sich im Einkauf meistens etwas teurer stellen, sind sie in Wirklichkeit in der Anwendung billiger, weil man mit den feineren Schwefelsorten weiter reicht. Der nachstehend verzeichnete Versuch, der hier in Bacharach angestellt wurde, dürfte dies am besten klarlegen.

In einem Weingarten mit hoher Erziehungsart wurden Parzellen von je 5 Reihen mit Schwefelsorten in verschiedenen Preislagen bestäubt, und zwar:

Parzelle I mit Ventilatio trezza 85° Chanc.
100 kg 17.25 Mk.

Parzelle II mit Raffinato 50° Chanc.

100 kg 13.— Mk.

Parzelle III mit Floristella 42° Chanc.

100 kg 12.— Mk.

Parzelle IV blieb als Kontrollparzelle unbestäubt.

Nach der Bestäubung einer jeden Teilparzelle wurde die verbrauchte Masse stets genau festgestellt, der Apparat gründlich gereinigt und neu gefüllt. Hierbei ergab sich nun, daß bei Ventilatio trezza 1,150 kg, bei Raffinato 3 kg und bei Floristella 4,75 kg Schwefel verbraucht wurde. Wenn man auf Grund dieser Zahlen eine Kostenberechnung aufstellt, dann würde bei der Verwendung des Ventilatio-Schwefels eine Auslage von 3.75 Mk., bei Raffinato 6.93 Mk. und bei Floristella sogar 10.55 Mk. für den Morgen erwachsen.

Der Verbrauch von so auffällig großen Mengen Schwefel, besonders bei Nr. 2 und Nr. 3 ist nun nicht allein auf den niederen Feinheitsgrad zurückzuführen, sondern auch die hohe Erziehungsart des Rebstockes ist bei diesem Versuch mit Schuld gewesen, daß größere Mengen, als sonst üblich, verbraucht wurden. Die Schwefelsorten niederen Feinheitsgrades bleiben im allgemeinen schwerer auf den Rebscheiden haften und lassen sich auch sehr schlecht verstäuben. Es werden gewöhnlich alle Augenblicke größere Massen, namentlich wenn der Apparat zu voll ist, herausgeschleudert, die natürlich größtenteils verloren gehen. Aus allem dürfte hervorgehen, daß es ganz auf die vorliegenden Verhältnisse ankommt, wie große Mengen notwendig sind, um einen Weinberg richtig zu behandeln. Gewöhnlich rechnet man zur Erreichung einer normalen Bestäubung 15—20 kg pr. 2500 qm = 1 Morgen.

Ein Unterschied hinsichtlich der Wirksamkeit der einzelnen Schwefelsorten hat sich bei diesem Versuche nicht bemerkbar gemacht. Hingegen war die unbehandelte Parzelle, wie nicht anders zu erwarten war, in kurzer Zeit sehr stark von Oidium befallen.

II. Die Prüfung des Schwefels.

a. Feinheitegrad.



Um sich von dem Feinheitegrade des Schwefels zu überzeugen, besitzen wir in dem Sulfurimeter von Chancel ein einfaches Instrument, das auch vom Praktiker leicht gehandhabt werden kann. Dieser Apparat besteht aus einer nach unten geschlossenen Glasröhre von 17,5 Zentimeter. Der Teilstrich 100 begrenzt einen Rauminhalt von 25 Kubikzentimeter. Ein Zentimeter über dem Teilstrich befindet sich noch eine Strichmarke (Abb. 3). Vor der Untersuchung des Schwefels empfiehlt es sich, um ein Zusammenballen des Schwefelpulvers zu vermeiden, ihn zunächst durch ein großes Sieb mit etwa 1 Millimeter Maschenweite zu treiben. Hierauf wiegt man genau 5 g Schwefel ab und bringt ihn durch ein kleines Trichterchen in die Glasröhre. Damit jedoch keine Schwefelteilchen an dem Trichter haften bleiben, ist es notwendig, ihn mit Aether nachzuspülen. Hierauf füllt man die Sulfurimeterröhre bis 1 Zentimeter über den Teilstrich 100 mit Aether und verschließt die Röhre mit einem Kork oder mit einem geschliffenen Glasstopfen. Aldann wird die Röhre $\frac{1}{2}$ Minute lang kräftig geschüttelt, damit die ganze Schwefelsäule in Bewegung gerät. Man stellt jetzt die Röhre vorsichtig hin und wartet, bis der langsam sinkende Schwefel sich abgesetzt hat, um an der obersten Schicht desselben die betreffende Zahl an der Skala abzulesen, die den Feinheitegrad des Schwefels ergibt. Da man aber bei mehreren Untersuchungen der gleichen Schwefelsorte oft doch ungleiche Resultate abliest, empfiehlt es sich um Abb. 3 ein möglichst genaues Resultat zu erhalten, eine solche Untersuchung 5—6 mal vorzunehmen, und aus der Summe der Untersuchungen das Mittel zu ziehen.

b. Reinheit.

Da es nicht selten vorkommt, daß der in den Handel gebrachte Schwefel Bestandteile enthält, wodurch seine Wirksamkeit herabgemindert wird, ist es naturgemäß wichtig, daß der Praktiker sich selbst von der qualitativen Beschaffenheit des Schwefels überzeugen kann. Um einen derartigen Anhaltspunkt über die Reinheit des Schwefels zu gewinnen, übergießt man 10 g Schwefel mit 50 Kubikzentimeter Schwefelkohlenstoff. Letzterer löst den Schwefel sofort auf und die Unreinigkeiten sinken zu Boden. Da diese mit dem bloßen Auge festzustellen sind, bietet diese Methode dem Praktiker eine recht brauchbare Handhabe, die Beschaffenheit des Schwefels in Bezug auf Reinheit kennen zu lernen.

III. Die Wirkung des Schwefels auf den Pilz und auf den Stock.

Die Wirkung des Schwefels bei der Bekämpfung des Oidium ist wohl in erster Linie als eine chemische zu bezeichnen. Aus dem Schwefel bildet sich nämlich bei Einwirkung höherer Temperatur die sogen. schweflige Säure, welche bekanntlich, namentlich in der Kellerwirtschaft, eine hervorragende Rolle als pilztötendes Mittel einnimmt. Jedemfalls wird durch die schwefelige Säure, welche in den geschwefelten Weinbergen meistens durch den Geruchssinn wahrgenommen ist, auf das Oidium eine ähnliche Wirkung hervorgerufen, wie wir es in der Kellerwirtschaft beobachten. Damit soll nun nicht gesagt sein, daß der Schwefel neben der chemischen nicht auch eine gewisse mechanische Wirkung besitzt. Letzteres ist um so eher anzunehmen, als doch rein mechanische Mittel eine gewisse, wenn auch geringe Wirkung als Bekämpfungsmittel gegen den echten Mehltau besitzen. Von den meisten Fachautoritäten wird jedoch wohl mit Recht angenommen, daß die chemische Wirkung des Schwefels eine größere Bedeutung hat, als die mechanische.

Auf den Stock selbst scheint der Schwefel eine recht günstige Wirkung auszuüben. Man kann nämlich nur zu oft beobachten, daß Weinberge, die regelmäßig geschwefelt werden, einen üppigeren Stand aufweisen, als solche, die nicht geschwefelt wurden. Diese Wahrnehmungen habe ich nicht allein selbst bei meinen Touren durch die Gemarkungen meines Bezirkes feststellen können, sondern sie ist mir auch von praktischen Winzern bestätigt worden. (Schluß folgt.)

Errichtung einer Weinbörse in London.

× Mannheim, 2. August.

Mr. G. Raschen in London, 6 Bullingham Mansions Campden Hill, schickt uns einen vollständig ausgearbeiteten Plan für die Errichtung einer Weinbörse in London. Herr Raschen ist der Ansicht, daß, ebensogut wie die Getreide- und Schifffahrtbörse, die Hypothekbörse, die Effektenbörse, die Kohlenbörse, die Metallbörse usw. eine Weinbörse angebracht sei. Die erhöhten Abgaben auf Spirituosen in England würden den jetzigen Zeitpunkt für Weinbergbesitzer besonders geeignet erscheinen lassen, sich die Vorteile einer Weinbörse in London zunutze zu machen. Der hierdurch herzustellende direkte Verkehr zwischen Weinbergbesitzern und Konsumenten würde im Interesse beider Teile liegen. Vor allen Dingen würde der bona-fide-Weinproduzent dadurch in die Lage gesetzt werden, den in den verflochtenen Jahren verlorenen Boden auf dem englischen Weinmarkt, der durch Mittelspersonen mit gepantstem Wein überschüttet wurde, wieder zu gewinnen, indem er gute Qualitäten zu entsprechenden Preisen offeriert. Gegenwärtig gibt es eine große Zahl von bona-fide-Weinproduzenten, die durch Mangel an Verbindungen und mangelndes Kenntnis des englischen Marktes und seiner Anforderungen in die Hand von englischen Weinimporteuren und Weinagenten sich begeben müssen, die dann ihrerseits große Gewinne, zum Nachteil der Produzenten und des Publikums, einstecken. Die geplante Weinbörse würde, so meint Herr Raschen, gleichzeitig die Interessen beider Parteien wahrnehmen, da sie einerseits als Bankier funktionieren und andererseits durch ihre Kontrolle die Lieferung absolut reiner Qualitäten garantieren würde. Große Einkäufer, wie Hotels, Restaurants, Warenhäuser und Clubs könnten durch die Weinbörse rasch die Marktnotierungen, die für eine bestimmte Qualität gelten, erfahren, wodurch viel Zeit und Arbeit erspart werden würde.

Es ist beabsichtigt, Transittagerhäuser für die Weinbergbesitzer zu errichten, die ein Lager in England unterhalten wollen, wobei die Weinbörse auf Wunsch Bar-Vorschüsse auf „in Transit“ befindliche Weine gewähren könnte. Die Weinbörse soll auch das Abfüllen in Flaschen besorgen, mit der Maßgabe, daß auf die Korken für alle abzufüllenden Weine vorher der Name, der Jahrgang und der Herkunftsort eingebraunt wird, und mit der Verpflichtung, daß alle Flaschen vor ihrer Ablieferung mit den entsprechenden Etiketten versehen werden. Bei dem Verkauf in Fässern hat der Käufer eine schriftliche Garantie dafür zu geben, daß er die von der Börse bezogenen Weine mit den von dieser zu liefernden Korken versteht, wobei die Börse sich das Recht vorbehält, einen kontrollierenden Vertreter auf Kosten des Käufers zu entsenden, wenn die Abfüllung nicht im Transittager selbst erfolgt.

Die Transaktionen an der Börse soll gegen netto Kassa erfolgen, wobei die Börse gegen bestimmte Kommissionsätze als Bankier fungiert. Ueber die Qualitätsfrage folgt Einigung vor Ablieferung. Sollten jedoch Meinungsverschiedenheiten entstehen, so sind diese durch ein Schiedsgericht zu erledigen, dessen Urteil für beide

Parteien endgültig ist. Jede Schlussnote würde deswegen eine Schiedsgerichtsklausel enthalten. Sollte ein Weinproduzent es unternehmen, wissentlich gefälschte Weine zu liefern, so wird er von der Weinbörse ausgeschlossen, und mit einer Strafe von nicht unter 10 000 Mk. belegt. Jeder Weinbergbesitzer auf dem Kontinent, der Mitglied der Weinbörse werden will, hat Aktien der Börsengesellschaft bis zu 10 Prozent seines Jahresumsatzes an der Weinbörse, wie er sich in den ersten drei Jahren im Durchschnitt ergibt, zu übernehmen. An Private gibt die Weinbörse Quantitäten unter je 12 Dkd. Flaschen von der gleichen Qualität und dem gleichen Jahrgang nicht ab.

Es ist beabsichtigt, entsprechende Anlagen zu errichten und die Börsenräume derauf zu gestalten, wie sie gegenwärtig an der Londoner Getreidebörse existieren, so daß eine ganze Anzahl von Weinbergbesitzern Gelegenheit zur Auslage von Mustern haben würde. Außer Wein können auch Spirituosen, Bier, Mineralwasser und Liköre in verschiedenen Abteilungen gehandelt werden, wobei den Analytikern der Regierung freier Zutritt zu gestatten ist.

Mitglieder der Börse als Weinverkäufer oder Käufer können nur solche kontinentalen Interessenten werden, die beim Komitee den Nachweis führen, daß sie persönlich Weinberge besitzen und betreiben und ein bestimmtes Jahresquantum herstellen. Es dürfte nur Wein aus dem eigenen Besitz geliefert werden. Kleine Weinbergbesitzer resp. Weinbauern würden sich etwa in Form von Genossenschaften zusammenschließen haben und als solche zugelassen werden. Das Unternehmen ist mit einem Kapital von 1 Mill. Lstr. geplant. Dieses Kapital ist eingeteilt in Lstr. 350 000 3 1/2% Debentures von je Lstr. 100, rückzahlbar nach 5 Jahren nach 6 monatlicher Kündigung; in Lstr. 250 000 6% kumulative Vorzugsaktien zu je Lstr. 10 und in Lstr. 400 000 Stammaktien zu je Lstr. 5.

Das Komitee der Weinbörse wird in der Hauptsache aus Engländern bestehen, während für Frankreich, Deutschland, Italien, Spanien, Ungarn, die Schweiz, Portugal, Australien, Kalifornien und Südafrika je ein Vertreter als Komiteemitglied vorgesehen ist.

* * *

Wir unterbreiten hiermit die Vorschläge des Herrn Raschen unseren Lesern in den Weinbaugebieten, glauben jedoch, daß Herr Raschen, soweit es sich um Wein deutscher Herkunft handelt, in einigen Beziehungen von irrigen Voraussetzungen ausgeht. Die Weinkontrolle und das Renommee unserer großen deutschen Weinhandelsfirmen bieten genügend Garantie dafür, daß aus Deutschland gute Qualitäten auf den englischen Markt kommen.

Wenn auch kein Reichs-Weinkontrollamt vorgesehen wurde, so berechtigt die durch das neue Weingesetz erfolgte Neuordnung des Verkehrs mit Wein doch zu der Hoffnung, daß dieser in durchaus reelle Bahnen gelenkt wird. Andererseits ist jedoch nicht zu verkennen, daß das Weingesetz eine Reihe von Bestimmungen enthält, die, wie der Jahresbericht der Handelskammer in Bingen ausführt, zu einer Verschärfung der ohnehin schon so schwierigen Lage der Weinbranche wesentlich beitragen. Das Jahr 1908 hat der Weinbranche wenig Gutes gebracht. Die ungünstige Geschäftslage hat auf den Absatz besserer Weine ungünstig eingewirkt und auch das Geschäft in Konsumweinen lag sehr ungünstig. Da unser heimischer Weinbau unter diesen Umständen und unter der teilweise recht scharfen Gesetzgebung stark zu leiden hat, wäre es nur zu begrüßen, wenn ihm durch die neue zu gründende Weinbörse Gelegenheit gegeben wäre, sich jenseits des Kanals neue Freunde zu den alten, die ihn

kennen, zu erwerben, und es ist entschieden richtig, daß viele deutsche Weinproduzenten auf das ganze englische Marktgebiet verzichten müssen, weil es ihnen an den nötigen Verbindungen dorthin fehlt. Die Frage ist jedoch, ob die beabsichtigte Gründung einer Wine Exchange diesem Mangel an Verbindungen abhelfen würde. Dies möchten wir doch nicht ohne weiteres bejahen, um so mehr, als die Erwerbung der Mitgliedschaft der Börse an die Bedingung geknüpft ist, daß man bereits im Weingeschäft des Vereinigten Königreichs etabliert sein oder Bureaus in London unterhalten muß. Die Bedingung muß in den Bestimmungen, die als Statutenentwurf gelten können, noch fallen, denn sie wird sicher nur von wenigen kontinentalen Interessenten erfüllt werden können, so daß der deutsche Weinbau bei seinem Absatz durch die Vermittlung der neuen Weinbörse eben doch auf Dritte angewiesen sein würde. Erst wenn diese Bestimmung fällt und die Erwerbung der Mitgliedschaft erleichtert wird, kann das neue Projekt unseres Erachtens auf Unterstützung von seiten des deutschen Weinbaues durch Beteiligung desselben rechnen.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 5. Aug. Die Witterung während der letzten Woche war zwar nicht sommerlich warm, aber für die Weiterentwicklung der Trauben auch nicht gerade ungünstig. Die schweren Gewitter sind über unsern Gau hinweggezogen, ohne Schaden zu machen. Die leichten Regenfälle waren der gesamten Vegetation vorteilhaft. Die wenigen sonnigen Tage wirkten sehr günstig auf das Aussehen der Weinberge, das Laub hat sich dunkler gefärbt. So rechte Freude kann uns das Aussehen der Weinberge und der Trauben doch nicht machen, alles ist gegen gute Jahre etwas zurückgeblieben. Indessen sagt aber ein altes Sprichwort: Man soll während der Hundstage die Trauben nicht betrachten, das heißt so viel, als man soll kein voreiliges Urteil über die Güte des Herbstes fällen. Etwas hat aber das heurige Jahr seinen letzten Vorgängern voraus, die Pilzkrankheiten sind zurückgegangen. Auch das Oidium, welches stärker einzufallen drohte, hat sich nicht weiter verbreitet und hat sich auf seine Infektionsstellen beschränkt. So ist denn auch Hoffnung vorhanden, daß dies Jahr die angepflanzten Jungfelder wieder einmal geraten. Dieselben sind zwar im Wuchse zurück, aber sonst doch gesund. Die Weinbergsarbeiten gehen weiter ihren ungestörten Gang. Es werden jetzt die jungen Loden zum zweiten Male geheset und das zu dichte Laubwerk etwas gelichtet. Die leichten Regenfälle haben das Unkraut etwas herausgelockt und so sind Nährkarst und Weinbergspflug wieder in voller Tätigkeit. Auch gegen den Sauerwurm sind die Winzer nicht untätig geblieben. Es werden die Motten gefangen und mannigfach wird auch das von Rentmeister Rögler empfohlene Mittel, durch Bestäuben der Trauben das Ausgehen der Eier zu verhindern, versuchsweise angewendet. Allenthalben werden die Reben nochmals besprüht, der Schwefelbals kommt überhaupt nicht zur Ruhe. Man ist durch die bösen Erfahrungen der letzten Jahre sehr vorsichtig, ja fast ängstlich geworden. — Mit der von dem neuen Gesetz verlangten Einteilung der Weinbaugebiete können sich die Rheingauer nicht zufrieden geben. Der Rheingauer Wein ist doch eine so charakteristische Art für sich, daß es ganz absurd erscheinen muß, dem Rheingauer Weinbaugbiet solche Anhängsel beizufügen, wo ganz anders geartete Weine wachsen. Geographisch ist das Gebiet sehr schön gedacht, aber sachlich, dem Sinn des Gesetzes und den Wünschen der Rheingauer Winzer entspricht es nicht und ist es eigentlich zu verwundern,

daß sich der Rheingau so ruhig verhält, wenn gleich man von dem Unrecht der Sache allgemein überzeugt ist.

△ Geisenheim, 4. August. Im Distrikt „Rilsberg“, in der Nähe des früher aufgefundenen Reblausherdes „Morsberg“, wurde heute ebenfalls die Reblaus festgestellt. Als verseucht sind 25 Stöcke befunden. Der infizierte Weinberg gehört zum Besitz des Herrn Hiffenauer.

* Rauenthal, 4. Aug. Der Stand der hiesigen Weinberge ist ein günstiger. Der Behang ist in den Berglagen, besonders bei Riesling, ein sehr guter; in geringen Lagen und bei Destricher ist der Behang mittel bis gut. Die Herbstausichten sind also zufriedenstellend hinsichtlich der Quantität, aber zur Erlangung einer guten Qualität wäre noch viel Sonnenschein nötig, woran es der Monat Juli so sehr hat fehlen lassen.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 3. Aug. Die Umsätze in Wein waren in den letzten Tagen etwas bedeutender. Neben Konsumweinen wurden auch Mittelweine gesucht, sowie Weine aus einzelnen Weinbergslagen. Es wurden in Osthofen 25 Stück 1908er zu je 550 Mark, in Dalheim 10 Stück 1908er zu je 580 Mk., in Bodenheim einige Stück 1905er zu je 850 Mk. und in Oppenheim 1907er zu je 700—800 Mark verkauft. In Oppenheim ging das Weingut der Frau Hermann Egly Wwe. an Herrn Louis Guntrum in Bensheim über. Noch weiterer Besitzwechsel steht in Oppenheim in Aussicht. Trotz der nicht besonderen Herbstausichten scheinen die Weinberge bekannter Weinorte wieder mehr gesucht zu werden. Die Trauben können in den besseren Lagen bei Anhalten des guten Wetters noch einen guten Tropfen 1909er liefern.

* Laubenheim, 3. Aug. In einem Weinberge einer bevorzugten Lage, den Erben Johann Kochs gehörig, wurden heute die ersten reifen Trauben angetroffen.

Vom Rhein.

* Vom Mittelrhein, 3. August. Mit dem Stand der Reben kann man trotz der dem Weinbau ungünstigen Witterung in der hiesigen Gegend noch immer zufrieden sein. Die Blüte wurde durch das Regenwetter zwar verschleppt und nahm einen Monat in Anspruch. Trotzdem hat der Heuwurm keine sehr erheblichen Schäden verursacht, wenn er auch stellenweise die Ernteausichten herabzudrücken vermochte. In den geringen Lagen sind die Trauben je nach den Sorten mehr oder weniger durchgefallen. Trotzdem kann man mit dem Behang der Rebstöcke durchweg noch zufrieden sein. Wenn alles, was jetzt noch vorhanden ist, glücklich heimkommt, haben die Winzer noch immer auf $\frac{2}{3}$ — $\frac{3}{4}$ Ernteertrag zu hoffen. Die Trauben und das Laubwerk der Reben sind durchweg noch gesund. Es wird aber auch sorgfältig und wiederholt gesprüht und geschwefelt. Die Trauben sind meist ausgewachsen, haben aber, wenn sie gehörig ausreifen sollen, jetzt sonniges Wetter notwendig. Das Einkaufsgeschäft bewegt sich noch immer in beengten Grenzen. Es werden nur vereinzelte Bedarfsabschlüsse perfekt. Die Preise sind trotz der hochsommerlichen Geschäftsstille noch immer recht fest. Die Preise für 1907er bewegen sich zwischen 580—650 Mk. und die der 1908er zwischen 575 und 630 Mk. für das Fuder gleich 1000 Liter. Die Bestände sind bei den Winzern schon ziemlich zusammengegangen.

* Bacharach, 3. Aug. Im allgemeinen ist der Stand der Reben zufriedenstellend. Wenn auch der Heuwurm Schaden genug in den mittelhessischen Gemarkungen angerichtet hat, so ist doch noch genug übriggeblieben, sodaß der Ertrag in diesem Jahre, wenn das Wetter sich hält und keine Reblkrankheiten sich ausbreiten, noch immer ganz schön ausfallen wird.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 3. Aug. Die Ausichten für die diesjährige Weinernte haben sich seit der Beendigung der Trauben-

blüte nicht gebessert. Die dumpfe, trübe und dabei nasse Witterung begünstigt das Auftreten und die Verbreitung der Pilzkrankheiten. In mehreren Lagen ist der Schimmelpilz in letzter Zeit aufgetreten. Die Winzer haben daher ihre Reben noch einmal sorgfältig geschwefelt. Hoffentlich gelingt es, der weiteren Ausbreitung der Krankheit Einhalt zu tun. Vielfach wurden die Rebstöcke auch in letzter Zeit noch einmal gesprüht, um das Auftreten der Peronospora zu verhüten. Für die weitere Entwicklung der Trauben für die quantitativen Ernteausichten wäre jetzt trockenes, sonniges Wetter sehr notwendig. An Hausstöcken und an besonders guten Plätzen der Weinberge fangen die Frühtrauben an, sich zu färben. Die späten Sorten sind in den gewöhnlichen und auswärtigen Lagen noch nicht vollständig ausgewachsen. Sie haben, wenn sie vollständig ausreifen sollen, noch viel sonniges Wetter notwendig. Mit dem Gipfeln der Reben wurde bereits begonnen. — Im Weingeschäft regt sich in letzter Zeit etwas mehr Leben. Gefragt sind hauptsächlich Weine der beiden letzten Jahrgänge. Die allgemeinen Weinpreise sind sehr fest, die der 1908er sind im Steigen. Verkauft wurden in Bingerbrück 1907er für 700—775 Mk., in Langenlonsheim 7 Stück 1906er für 700—800 Mk. und 6 Stück 1908er für 530 bis 560 Mk., in Windesheim einige Posten 1907er für 500 bis 510 Mk., in Gutenberg 1906er für 510—535 Mk., in Weiler 1907er für 720 Mk. und in Burg Sayn 8 Stück 1907er für 650—675 Mk. für 1200 Liter. In Kreuznach wechselten einige Posten 1906er für 680—900 Mk. das Stück den Besitz. Es verkauften ferner Münster a. St. 1906er für 620—650 Mk., Niederhausen 1907er für 640—680 Mk. und Meddersheim und Sobornheim 1908er für 485—515 Mk. für 1200 Liter.

* Von der Nahe. In der letzten Zeit hat sich der Schimmelpilz in verschiedenen Gemarkungen des Nahengebietes gezeigt. Da die Winzer das Schwefeln aber sofort wieder eifrig aufgenommen haben, besteht begründete Hoffnung, daß diese Rebenkrankheit sich nicht weiter ausdehnen wird.

Aus der Rheinpfalz.

* Neustadt, 4. Aug. Bei einer regelmäßigen Untersuchung, die heute vormittag durch eine Reblauskolonne in der Gemarkung Gönheim in der Vorderpfalz vorgenommen wurde, konstatierte man in den Weinbergen in der Nähe des Ortes einen beträchtlichen Reblausherd. Bis jetzt sind 46 Weinstöcke als infiziert festgestellt. Der Herd ist durch einen Drahtzaun abgesperrt worden.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, Saar und Ruwer, 4. Aug. Im allgemeinen ist man mit dem Stand der Reben recht zufrieden und rechnet man noch auf $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Herbst. Das hier und da auftretende Dübium vermag man durch kräftiges Schwefeln zu bekämpfen, der Stock ist sonst gesund.

Verschiedenes.

□ Destrach, 3. Aug. (Obst- und Gemüseverwertungskursus). Auf Veranlassung des Kreisausschusses des Rheingaukreises findet in unserer Gemeinde im Gasthaus zur Linde vom 9. bis 11. August ein praktischer Obst- und Gemüseverwertungskursus statt. Derselbe wird abgehalten durch Herrn Obst- und Weinbau-Inspektor Schilling aus Geisenheim. Am ersten Tage wird das Dörren von Obst und Gemüse und das Einsalzen und Einsäuern der Gemüse praktisch gelehrt. Am zweiten Tage die Herstellung von Obst- und Gemüsekonserven und die des Dinstobstes und der Essigfrüchte. Am dritten Tage das Kochen von Mus, Marmelade, Gelees, Kraut, Latwerge, sowie die Bereitung der Obstjäste und der Obst- und Beerenweine. Die Belehrungen, welche täglich vormittags 9 und nachmittags 2 Uhr beginnen, sind für Jedermann, auch aus Nachbargemeinden, kostenlos. Die

Teilnehmerinnen werden gebeten, Papier und Bleifeder und ein Küchenmesser mitzubringen. Da diese Kurse für jede Haushaltung von großer praktischer Bedeutung sind, so kann unsern Hausfrauen und deren Töchtern die Teilnahme bestens empfohlen werden. Anmeldungen zur Beteiligung nimmt das Bürgermeisteramt entgegen.

* Eltville, 4. Aug. Weinverkauf in städtischer Regie! Der hiesige Magistrat erläßt folgende Bekanntmachungen: „Wir sind Käufer von reinem Eltviller Wein (Faß) und bitten um gest. Angebot.“ — Unsere Weine sind in ganzen und halben Flaschen hier in folgenden Lokalen zu haben: Abel Ww., „Bahnhofshotel“, „Burg Cras“, „Breiten Stein“, W. Cras, „Deutsches Haus“, „Eintracht“, J. Endris, „Hohenzollern“, W. Gapp, A. Müller, „Rheingauer Hof“, „Rheinhalle“, M. Reisenbach, „Rheingauer Wingerstube“, Jean Wahl, „Traube“, „Tarnhalle“, „Taunus“.

* Mittelheim, 4. Aug. Frau Hugo Horst Ww. verkaufte ihr bekanntes Weingut samt hiesiger Villa und Landhaus bei Johannisberg an Herrn Gennar Hupfeld zu Wiesbaden. Der Verkaufspreis beträgt 180 000 Mk. Das Weingut umfaßt rund 12 Morgen Weinberg. Herr Hupfeld wird dahier eine Weingroßhandlung betreiben.

* Die Handelskammer Koblenz äußert sich in ihrem Bericht folgendermaßen: Die Lage des Moselweinhandels hat sich im Laufe des Jahres verschlimmert. Der Absatz in seinen Flaschenweinen stockte fast ganz. Dies beruhte zum Teil auch darauf, daß das kaufkräftigere Publikum in wachsendem Maße den Schaumwein bevorzugt. Wo einige Nachfrage nach sogenannten Konsumweinen herrschte, bestand nur selten Geneigtheit zur Anlegung höherer Preise, so daß die Geschäftsabschlüsse für den Handel unlohnend waren. Den gefährlichsten Wettbewerb bereitete den kleinen Moselweinen die neu entstandene Industrie der Herstellung von Weinen in „Moselart“ und in „Moseltyp“ mit Hilfe der leider nicht verbotenen Umgärung französischer Weißweine, und außerdem wirkten im höchsten Maße schädigend für den realen Weinhandel die zunehmenden direkten Angebote zu wahren Schleuderpreisen seitens einiger an der Mosel ansässiger Kommissionäre. Diese Schleuderpreise von Spekulanten und Kommissionären haben neben dem flauen Geschäftsgang und natürlich auch sehr auf die Forderungen der Winzer der Mittel- und Untermosel, gedrückt. Die 1907er Weine der Winzer haben daher ganz erheblich im Preise nachgelassen, während an der Obermosel, wo die kleinsten Weine wachsen, die Preise für 1907er während des ersten Halbjahres bis auf 500 Mk. das Fuder stiegen. Daß unter diesen Umständen die Weinberge weiter im Werte gesunken sind, ist nur natürlich. So sind die Aussichten für den Moselweinbau und -handel keineswegs günstig. Man hofft indes, daß, wenn die vor dem Erlasse des Weingesetzes herrschende Bewegung einer allmählichen Beruhigung und wiederkehrenden Sicherheit Platz gemacht haben wird, deren der Weinbau und der Weinhandel dringend bedürfen, wieder bessere Zeiten anbrechen werden.

* Die Moselwinzer und der Weinhandel. Die seit einiger Zeit bedauerlicherweise bemerkbare Spannung zwischen den Winzern und dem Weinhandel scheint jetzt, wie die „R. Z.“ schreibt, einer ruhigeren Betrachtung der Dinge zu weichen. In die früher von den Weinhandlervereinen zu Trier und Traben-Trarbach gemachten Vorschläge für die Verwendung von Gemarkungs- und Lagenamen sind nachträglich noch einige Namen aufgenommen worden, womit die Wünsche der Winzer dieser Orte befriedigt sein dürften. In Cochem hat eine Versammlung von Winzern der Mittelmosel stattgefunden, die sich mit der Frage eingehend beschäftigt und besonders die etwaige nochmalige Einteilung des Moselgebietes in zwei Bezirke besprochen hat. Als Grenze war von den Interessenten der Ort Reil ins Auge gefaßt worden. Die Cochemer Versammlung war einstimmig dafür, daß die gesamte Moselstrecke ein Gebiet bilden solle. Mit Nachdruck

wurde immer wieder betont, daß die beiden am Weinverkehr beteiligten Gruppen, die Winzer und Weinhändler, einig zusammengehen müßten. Wie weit das Reichsamt des Innern die Vorschläge annehmen und berücksichtigen wird, läßt sich natürlich nicht beurteilen. Nach den Zusicherungen dieser Behörde ist aber vor auszusetzen, daß sie angemessenen Wünschen zustimmen wird. Damit würde sich auch die Beruhigung in Winkerkreisen, die übrigens zum Teil auch künstlich hervorgerufen und geschürt worden war, legen.

* Aus Baden, 3. Aug. In Freiburg in Baden hatte die Vereinigung der badischen Weinhändler eine große Versammlung, die sehr stark besucht war. Ueber Erfahrungen im Weinhandel sprach Börner-Freiburg. Später entwickelte sich eine ausgedehnte Aussprache über das neue Vereinsstatut, sowie über die Organisation des Vereins. In einer öffentlichen Versammlung sprach hierauf Handelskammersekretär Meesmann-Mainz über das neue Weingesetz.

* Methode, um aus Blindholz Wurzelreben zu ziehen. Man läßt die unbeschnittenen Weinstöcke vorerst austreiben und schneidet von denselben die Blindreben erst dann in einer Länge von 40 bis 50 Zentimetern ab, wenn die grünen Triebe 8 bis 10 Zentimeter lang geworden sind. Sodann werden die grünen Triebe knapp an der Blindrebe mit dem Rebmesser oder der Rebschere abgeschnitten und die letztere so vorbereitet auf die gewöhnliche Art und Weise in der Rebschule angelegt. Die Bewurzelung des Blindholzes soll sehr bald und gut erfolgen, und zwar namentlich bei solchen Rebsorten, die sich bei der gewöhnlichen Wurzelreben-Anzuchtsmethode nur äußerst schwer bewurzeln.

* Gute Aussichten für Apfelwein- und Weintrinker. Infolge des geplanten Preisausschlages für Bier wollen viele Wirte, die sich seit Jahren nicht mehr mit der Herstellung von Apfelwein beschäftigten, diesem beliebten Getränk wieder mehr Sorgfalt zuwenden und beizeiten sich genügend damit versehen, in der sicheren Voraussetzung, daß bei erhöhtem Bierpreise wieder mehr Apfelwein getrunken wird. Und die Aussichten auf den diesjährigen Ertrag an Äpfeln sind ja bis jetzt noch ziemlich gute. In Weingebenden hört man, daß die Wirte aus demselben Grunde einen billigen Wein verzapfen wollen, um auf diese Weise auch dem Bierausschlag Konkurrenz bieten zu können. Ebenso haben auch viele Privatleute die Absicht, anstatt ihre Äpfel vielleicht zu einem geringen Preise zu verkaufen und dahingegen für das Bier einen unverhältnismäßig hohen Preis zu bezahlen, sich ihren Bedarf an Apfelwein selbst herzustellen. So käme auch der sogenannte Hausstrank wieder zu Ehren.

* Bauernregeln für den Monat August. Sonne scheint im August, daß du uns den Wein mögst braten; Mond und Sterne schaut drauf mit Lust, daß er möge wohl geraten. — Bläst im August der Nord, dauert gutes Wetter fort, stellen sich im Anfang Gewitter ein, so wird es bis zu Ende sein. — Hitze um Dominicus (5.), ein strenger Winter kommen muß. — Um St. Laurenti (10.) Sonnenschein bedeutet gutes Jahr mit Wein. — Ist's hell um den Laurentiustag, viel Früchte man sich versprechen mag. — Schlechten Wein gibt's heuer, wenn St. Lorenz ist ohne Feuer. — Sind Lorenz (10.) und Barthel (24.) schön, ist ein guter Herbst vorauszu sehen. — Was die Hundstage gießen, muß die Traube büßen. — Je dicker der Regen im August, desto dünner wird der Mist. — Der Monat August muß Hitze haben, sonst wird der Früchte Zahl und Güte begraben. — Im August viel Regen, ist dem Wein kein Segen. — Nordwind im August will sa'n, daß gut Wetter noch hält an. — Geht der Fisch nicht an die Angel, ist an Regen bald kein Mangel. — Wenn's im August stark tauen tut, bleibt auch gewöhnlich das Wetter gut. — Gewitter am Bartholomä (24.) bringen Hagel und Schnee. — Ist's in den ersten Wochen heiß, so bleibt der Winter lange weiß. — Wer in dem Heu nicht gabelt, in der Ernte nicht zappelt,

im Herbst nicht früh aufsteht, der sieht zu, wie es ihm im Winter geht. — Höhenrauch im Sommer, ist der Winter kein frommer. — Freundlicher Barthel (24.) und Lorenz machen den Herbst zum Lenz. — Wie Bartholomäustag sich hält, so ist der ganze Herbst bestellt.

* Zollfreie Einfuhr von Weinproben nach Dänemark. Nach einem Rundschreiben der dänischen Zollverwaltung sollen Weinproben künftig nur dann zollfrei eingelassen werden, wenn sie sich in Flaschen befinden, deren Raumgehalt bei Rotwein und Rheinwein unter 1/5 Liter und bei anderen Weinen unter 1/8 Liter liegt. Bei der Einfuhr von Rheinwein- und Rotweinproben wird es erforderlich sein, sie ausdrücklich als Rhein- oder Rotwein anzumelden.

Moderne Kellerei-Anlage.

Wie wir erfahren, wird gegenwärtig in Wittlich eine der größten hydraulischen Kellerei-Anlagen, welche bis heute existieren, fertig gestellt. Die Anlage kann pro Tag ca. 150 000 Liter Wein keltern und ist mit allen modernen, maschinellen Einrichtungen ausgestattet. So z. B. erfolgt die Ein- und Ausfaltungen aller aufgestellten hydraul. Pressen von einem Standort aus und ist eine Schaltanlage vorgesehen, welche die Bedienung aller Pressen durch einen einzigen Mann ermöglicht. Die Kellerei-Anlage wird von der bekannten Firma Merrem und Knötgen in Wittlich, welche als Spezialität hydraulische Keltern baut, hergestellt und ist dies abermals ein Beweis, wie sehr die Fabrikate dieser Firma in Fachkreisen beliebt sind und daß dort, wo man auf beste Ausbeute der Trauben sieht und infolge der immer teurer werdenden Arbeitslöhne mit Ersparung an Bedienungsmannschaft rechnen muß, hydraulische Keltern sich als rationellster Betrieb überall mehr einbürgern.

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

Wichtig für die Küfer- und Kellereibrandhe.

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

- „Die Apfelweinbereitung“ von Dr. Fr. Gluh. M. 1.70.
- „Die Kellerbehandlung der Traubenweine“. Kurzgefaßte Anleitung zur Erzielung gesunder klarer Weine von Professor H. Meißner, Vorsteher 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 handwerts- und fabrikmäßige Herstellung der Fässer, Bütteln z. betreuende Arbeiten, nebst Fassberechnungstabellen und einer Abhandlung über die Vorrichtungen des Küfers 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 Gluh. M. 3.—.
- „Das Büchlein vom Wein und vom Weintrinken“. Zeitgemäße feuchtschreibliche Betrachtungen v. Hegenbarth-Florie.
- „Hegenbarths Bowlen-, Punsch- und Kaffeekoch-Getränke-Buch“. Eine Sammlung zeitgemäßer Vorschriften zur Herstellung von kalten, warmen und sonstigen Mischgetränken mit dem neuen Anhang: Alkoholarznei und alkoholfreie Getränke. Elegant geb. M. 1.60.
- „Klärung und Filtration alkoholhaltiger Flüssigkeiten“ Populäres Handbuch für Weinproduzenten, Bierbrauer, Likörfabrikanten, Wirte, Kellereimeister und Weinhändler. Von Prof. Max Vottler. Mit 25 Abbildungen.

Generalversammlung des Deutsch. Weinbauvereins in Badenweiler

11. bis 14. September 1909.

Programm.

Samstag, den 11. September 1909:

Abends 8 1/2 Uhr: Begrüßung der Teilnehmer im Kurjaal.

Sonntag, den 12. September 1909:

Vorm. 10 Uhr: Generalversammlung im Kurjaal.

Vorm. 11 1/2 Uhr: Beginn der Vorträge dortselbst.

Nachm. 3 Uhr: Festessen im Hotel Römerbad und Hotel Sommer.

Nachm. 5 Uhr: Besichtigung von Badenweilers Sehenswürdigkeiten und des Margrafenbades.

Abends 8 1/2 Uhr: Festball im Kurhaus.

Montag, den 13. September 1909:

Vorm. 9 1/2 Uhr: Fortsetzung der Vorträge im Kurjaal.

Nachm. 2 1/2 Uhr: Kostprobe badischer Weine auf den Kurhausterrassen.

Abends 8 Uhr: Beleuchtung des Kurparks und der Ruine, Festbankett vor den Kurhausterrassen (bei ungünstiger Witterung im Kurjaal).

Dienstag, den 14. September 1909:

Ausflüge nach Wahl.

a) Eugensland: Abfahrt 10 Uhr Bahnhof Badenweiler. Frühstück mit Frühstück auf dem Eugensland.

b) Kaiserstuhl: 8 1/2 Uhr morgens ab Bahnhof Badenweiler. Besichtigung des Graf Bismarck'schen Gutes und des Blantenhornberges. Mittagessen in Breisach.

Generalversammlung des Deutschen Weinbauvereins.

(Zur Generalversammlung haben nur Vereinsmitglieder Zutritt.)

Tages-Ordnung:

1. Jahresbericht des Präsidenten.
2. Rechnungsprüfungsbericht 1908/09.
3. Aufstellung des Budgets für 1909/10.
4. Wünsche und Anträge.

Tages-Ordnung für die öffentlichen Sitzungen im Kurjaal.

Sonntag, den 12. September, vorm. 11 1/2 Uhr:

1. „Das neue Weingesetz.“ (Referent: Justizrat Dr. Fuld, Mainz.)
2. „Der spontane Säurerückgang im Wein in seiner Bedeutung für die durch das neue Weingesetz gegebenen Verhältnisse.“ (Referent: Professor Dr. Kulisch, Direktor der Kaiserl. landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Kolmar i. G.)

Montag, den 13. September, vorm. 9 1/2 Uhr:

3. „Bekämpfung des Fleck- und Sauerwurms.“ (Ref.: Dr. Schwangart, Leiter der zoologischen Abteilung an der Königl. Weinbauversuchsanstalt Neustadt a. d. S. — Korreferent: Dr. Fr. Muth von der Großh. Wein- und Obstbauschule in Oppenheim.)
4. „Zur Frage der Antialkoholbewegung.“ (Referent: Dr. W. Sternberg, Berlin.)

Bemerkungen:

Zur Generalversammlung des Deutschen Weinbauvereins haben nur Vereinsmitglieder Zutritt.

Zur Teilnahme an den Vorträgen und den anderen Veranstaltungen werden Festkarten ausgegeben. Der Preis der Festkarte beträgt für unsere Mitglieder M. 4.—, für alle übrigen Personen M. 6.—; Karten für einzelne Veranstaltungen werden nicht ausgegeben. Anmeldungen sind an die Kurverwaltung Badenweiler zu richten, welche auch Wohnungsbestellungen entgegennimmt. Der Preis des Bettes beträgt mit Frühstück M. 2.50—3.50.

„Tenax“.

Fertig gemischtes, staubfeines Kupfervitriolpräparat gibt mit Wasser vermisch sofort eine spritzfertige Kupfer-Sonder-Soda-brühe, Wirkung gleich einer Kupferalkalibrühe. Anwendung bequem und 10—20 Prozent billiger als Kupferalkalibrühe.

Von Autoritäten vorzüglich begutachtet.

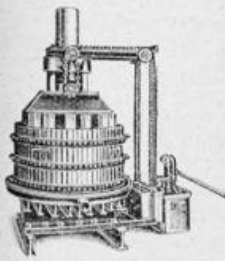
Verwendung: Zum Spritzen der Obstbäume gegen Schorf 1—1 1/2 %
 „ „ „ Weinberge gegen Peronospora 1—2 %
 „ „ „ Kartoffeln und Tomaten 1—1 1/2 %
 Zum Bespritzen der Gurken, Melonen u. Kürbisse gegen Plasmodia 1 %
 „ „ „ Pfirsiche gegen Kränklichkeit . . . 1—1 1/2 %
 „ „ „ Kiefern gegen Schüttelkrankheit . . . 1—1 1/2 %

Arsentenax gegen Obstmaden.

Alleiniger Fabrikant: Fr. Gruner, Chem. Fabrik, Ehlingen a. N.

Heidesheimer Maschinenfabrik

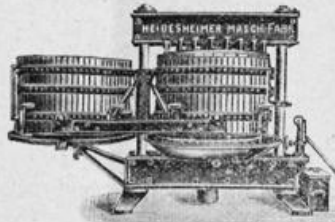
Meinke, Krebs & Wegener
Heidesheim bei Mainz.
Fernspr. Amt Ingelheim N. 268.



Oberdruckpresse
- D. R. P. a.

Hydraulische Weinpressen

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.

Nur direkt vom Produzenten
mehrere Stück

Rheingauer Wein

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

Zucht- u. Legehühner



beste Eierleger
verendet gut u. billig

M. Becker,

Gelügelhof

Weidenau 72 a (Sieg).

Telephon 679, Amt Siegen,

Preisliste gratis und franko.

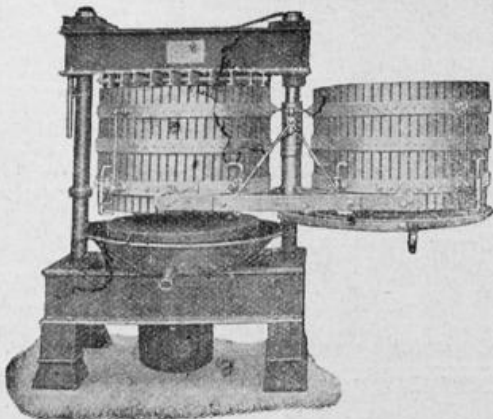
Merrem & Knötgen,

Maschinenfabrik, G. m. b. H.,

Wittlich (Rhld.)

Spezialfabrik für hydraul. Weinpressen.

Lieferanten der Königl. Domänen,
staatl. Fachlehranstalten und der bedeutendsten Weinprodu-
zenten des In- und Auslandes.



Nur beste Anerkennungen und Zeugnisse.

600 hydraulische Pressen im Betriebe.

Kataloge gratis und franko.

Spindelpressen und Traubenmühlen.

Ausstellung Wiesbaden 1909

Handwerk • Gewerbe • Moderne
und christliche Kunst • Gartenbau

6 große Ausstellungshallen. Viele Einzelpavillons u. Biergärten.
12 gärt. Sonderausstellungen. Groß. Vergnügungspark. Tägl.
Konzerte. Illuminationen. Leuchtfantäse.

Kataloge gratis.



Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben.

Obst- und Trauben-Mühlen

Rundkeltern, Kastenkeltern

in allen Größen.

Unerreicht in
Leistung und
Güte.

Ph. Mayfarth & Co.

Frankfurt a. M. u. Berlin N., Chausseestr. 8.

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 Ecke Gutenberg- und Taunusstraße im Laden,
Eltville a. Rh.



Vorteilhafteste Bezugsquelle

der besten deutschen

Fahrräder, Marke „Jagdrad“, Zubehörteile, Nähmaschinen,
Haushaltungsmaschinen, 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.



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.

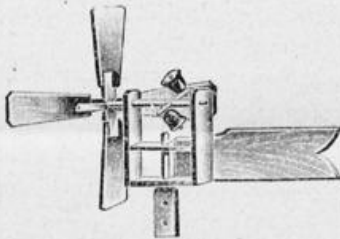
45 nur höchste Auszeichnungen!!

Zweigniederlassungen:

Theo Seitz, Wien I,
Theo Seitz, London E. C.,
Theo Seitz, Mailand,

Lager in: Paris, Buenos-Aires
und Melbourne.

Vogelscheuche

(Klingelwindmühle)
mit lauttönenden Glöckchen.

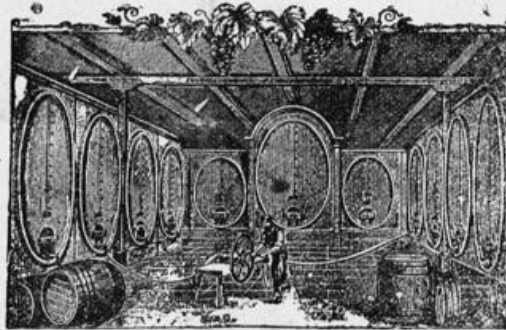
Geräte für
Obst-Ernte,
Versand-Aufbewahrung.
Billige Nistkästen.

Carl M. Kempf,

Neusorg im Fichtelgebirge.

Katalog kostenfrei.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von
Wein, Branntwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf.

Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

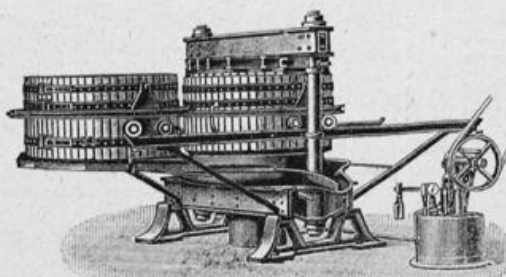
DUCHSCHER & Co. in WECKER-Bahnhof m

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.

Gebrauchte hydraulische Weinpresse

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

Weinreisender,

1. Kraft, von renommierter bad.
Weingrosshandlung und Brennerei
für Baden und Württemberg ge-
sucht. Nur solche Herren, die
Erfolge nachweisen können, woll-
sich melden. Salärirung bis zu
Lebensstellung. Offerten unter
F. F. 4520 an Rudolf Mosse,
Freiburg i. B.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung
Rob. Hesse & Co.
Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.

Weinreisender

mit langjähr. Kundenschaft in Mittels-
deutschland, sucht Reiseposten.
Off. unt. B. F. 1714 an Haafen-
stein & Vogler N.-G. Berlin W. 8.

Weinhandlung zu verkaufen!

Wegen anderweitigem Unter-
nehmen ist eine in der schönsten
Gegend der Rheinpfalz gelegene
Weinhandlung (fast ausschliesslich
Privatkundschaft) zu verkaufen.
Offerten unter F. A. V. 670 an
Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.

Mittlere, guteingeführte Weinhandlung

in Neustadt (Saardt), da Befäh-
o. Nachf. günst. zu übertr. Firma
u. Kundsch. kommt nicht in Anrech-
nung. Kapitalaufw. mäßig, Zahlungsbed-
einfach. Selbstreflekt. bel. Abz. und
U. 922 B. M. an Rud. Mosse,
Mannheim, einzufenden.

Kellermeister

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

Pet. Perabo,
Wein-Commissionsgeschäft,
Lorch im Rheingau.