

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerrwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: Oestrich im Rheingau, Marktstr. 3, 9, Wiesbaden, Rheinstraße 63.

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 Einsendung von **Mk. 1.50** in Deutschland, **Mk. 1.75** im Ausl.



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

Nr. 25.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 19. Juni. 1910.

VIII. Jahrg.

Die Herstellung und die Verwendung der Kupferkalkbrühe.

In den „Mitteilungen über Weinbau und Kellerrwirtschaft“ veröffentlichte Herr Dr. S. Morstatt einen Artikel über die Bekämpfung der Peronospora. Da die Frage gegenwärtig akut ist, bringen wir im folgenden die Abtheilung II dieses Artikels „Die Herstellung der Kupferkalkbrühe und ihre Anwendung“ zum Abdruck.

Die Herstellung der Kupferkalkbrühe oder Bordeauxbrühe geschieht in folgender Weise:

Gewöhnlich pflügt man gleich 500 Liter auf einmal zu verwenden. Man füllt deshalb einen Bottich, der 500 Liter hält, zur Hälfte mit Wasser (250 Liter) und hängt in einen Korb oder Säckchen 5 Kilogramm Kupfervitriol hinein. Weil dabei der aufgelöste Kupfervitriol zu Boden sinkt, ist der übrige Teil immer von Wasser umspült und löst sich viel rascher auf, als wenn man die Kristalle einfach in das Wasser einschüttet. In einigen Stunden jedenfalls aber über Nacht, ist die Lösung vollständig. Nun löst man in einem anderen Behälter 5 Kilogramm gebrannten Kalk (in Stücken) durch allmählichen Zusatz von etwa 10–15 Liter Wasser ab. Wenn der Kalk zerfallen ist, wird mehr Wasser zugegossen und die entstehende Kalkmilch auf 250 Liter verdünnt. Sie wird dann durch ein Sieb unter fortwährendem Umrühren in die Kupfervitriollösung eingegossen. Dabei bleiben der Sand und andere grobe Verunreinigungen zurück.

Die fertige Kupferkalkbrühe enthält nun in 500 Liter Flüssigkeit 5 Kilogramm Kupfervitriol, also in 100 Liter 1 Kilogramm Kupfervitriol und 1 Kilogramm Kalk. Nach dem Gehalt an ersterem Bestandteil heißt diese Brühe einprozentig. Zu einer zweiprozentigen Brühe nimmt man also die doppelte Menge von Kupfervitriol und Kalk.

Bei dieser Zubereitung der Brühe ist aber noch mancherlei zu beachten. Damit der Kupfervitriol vollständig ausgefällt ist und keine Nebenwirkung mehr entfalten kann, muß Kalk im Ueberschuß vorhanden sein. Das sieht man bei einiger Erfahrung schon daran, daß die zuerst grünblaue Farbe der Kupfervitriollösung in himmelblau übergegangen ist. Viel einfacher und sicherer ist es aber, die Reaktion der Brühe durch ein Reagenspapier zu prüfen. Dazu nimmt man am besten das überall in den Apotheken käufliche Phenolphthaleinpapier, weiße Streifen, die sich beim Eintauchen in die Brühe sofort rot färben müssen. Ein weiteres Zeichen für die richtige Zusammensetzung der Brühe ist es auch, daß, sobald der Niederschlag anfängt sich abzusetzen, die überstehende Flüssigkeit farblos ist. Sie darf nicht mehr die grünblaue Farbe der ursprünglichen Lösung zeigen. Der Kalk fällt nämlich aus der Kupferlösung das Kupfer in Form eines gallertigen, fein verteilten Niederschlages aus, dadurch wird die Flüssigkeit farblos, und nur der Niederschlag zeigt die blaue Farbe.

Ist nach dem angeführten Zeichen noch überschüssiger Kupfervitriol in der Brühe, färbt sich also das Reagenspapier nicht sofort rot, so muß noch mehr Kalkmilch zugefügt werden.

Ein geringer Ueberschuß von Kalk schadet nichts. Zu groß soll derselbe allerdings auch nicht werden, denn er vermindert dann die Wirksamkeit der Brühe und das Festhaften der Spritzflecken, und Beschädigungen werden dadurch auch nicht mehr vermieden, als bei geringem Kalküberschuß. Man hört deshalb mit dem Zusatz von Kalkmilch auf, sobald der Farbumschlag eintritt. Nötigenfalls kann dann die Brühe mit Wasser auf die richtige Menge gebracht werden. Ferner ist es für die Wirksamkeit der Brühe wichtig, daß beide Flüssigkeiten kalt gemischt werden. Hat man, um den Kupfervitriol rascher zu lösen, heißes Wasser genommen, so muß man die Lösung vor dem Vermischen mit Kalkmilch erst kalt werden lassen. Auch darf man nicht stärkere Lösungen mischen und erst nachher mit Wasser verdünnen, weil

sich dabei der Niederschlag zu schnell absetzt; er wird dann körnig und wirkungslos.

Die Bordeauxbrühe muß zum Gebrauche stets frisch hergestellt werden. Bei längerem Stehen verändert sich der Kupferniederschlag, er wird körnig und verliert dadurch die Fähigkeit, das Laub gleichmäßig zu überziehen und daran festhaften zu bleiben. Eine reine Lösung von Kupfervitriol dagegen ist haltbar, ebenso hält sich, wenigstens einige Tage, die Kalkmilch. Bei Verwendung solcher vorrätiger Lösungen ist nur zu beachten, daß sie vor dem Vermischen richtig verdünnt werden müssen.

Das Verfahren Kelhofers, die fertige Brühe durch Zusatz von 50 Gramm in wenig Wasser gelöstem Zucker auf 100 Liter Brühe haltbar zu machen, worüber im vorigen Jahrgang berichtet wurde, möchten wir vorläufig nur für solche Fälle empfehlen, wo die hergestellte Menge nicht an einem Tage verbraucht wird, aber doch innerhalb weniger Tage zur Verwendung kommt. Für längere dauernde Aufbewahrung wäre es jedenfalls nötig, die Brühe in dicht schließende Fässer abzufüllen, um die Einwirkung der Kohlensäure der Luft abzuhalten.

Die Reinheit des Kupfervitriols erkennt man im allgemeinen schon an seinem Aussehen. Deshalb kaufe man nicht den gemahlten, sondern nur den kristallisierten Kupfervitriol. Die Kristalle müssen schön blau gefärbt, durchscheinend und nur wenig weiß bestäubt sein. Im übrigen ist die Untersuchung auf Reinheit in jeder Apotheke leicht auszuführen.

Beim Kalk ist es das sicherste, große Stücke zu wählen und sie selbst abzulösen. Außerdem kann man aber auch gelöschten Kalk nehmen, sofern er ganz frisch ist; von älterem gelöschtem Kalk werden zu große Mengen verbraucht, und die Spritzflecken bröckeln dann leicht wieder ab. Der gemahlene Marmorkalk hat sich nicht immer bewährt.

In bezug auf die Stärke der Kupferkalkbrühe gilt als Regel, daß man zur ersten Bespritzung eine einprozentige Brühe gebraucht, späterhin nimmt man sie zweiprozentig. Andere Konzentrationen empfehlen sich nur für ganz besondere Fälle, für die man keine Norm aufstellen kann. So wird z. B., wie oben erwähnt, eine $\frac{1}{2}$ - oder $\frac{3}{4}$ -prozentige Brühe anzuwenden sein, wenn das Laub im Frühjahr besonders empfindlich ist.

In günstigen Jahren, wo die Peronospora nicht oder nur spärlich auftritt, genügen 3 Bespritzungen. Davon hat die erste, mit der einprozentigen Brühe, schon Ende Mai oder Anfangs Juni, also zwei bis drei Wochen vor der Blüte, zu geschehen. Mit der zweiprozentigen Brühe wird dann kurz nach der Blüte vor dem zweiten Geste gespritzt. Die dritte Bespritzung erfolgt Mitte oder Ende Juli vor dem Gipfeln.

Wird zugleich gegen das Oidium geschwefelt, so pflegt man erst zu schwefeln und gleich darauf das Spritzen folgen zu lassen.

In vielen Jahren genügen aber diese drei Bespritzungen nicht. Wenn die Peronospora stark auftritt, muß man die neugebildeten Blätter in kürzeren Zwischenräumen behandeln. Ebenso muß das Spritzen wiederholt werden, sobald starke Regengüsse den Belag von den Blättern abgewaschen haben. So kommt es dann zu einer vierten oder fünften Behandlung; es sollen unter solchen Umständen nicht mehr als 20 Tage zwischen den einzelnen Bespritzungen verstreichen.

Am empfindlichsten sind die Jungfelder. Diese müssen deshalb ganz besonders sorgfältig beobachtet und behandelt werden. Ihre zarten Blätter stehen dem Boden sehr nahe und sind deshalb der Krankheit am meisten ausgesetzt. Sie müssen mindestens alle drei Wochen und in Peronosporajahren alle 10 bis 14 Tage bespritzt werden, damit die

neugebildeten Blätter frühzeitig geschützt sind und auch die älteren nie ohne den blauen Belag bleiben.

In manchen Gegenden ist anstelle der Kupferkalkbrühe die Kupferjodabrühe oder Burgunderbrühe im Gebrauch. In der Haftfähigkeit und Wirksamkeit ist sie ersterer ungefähr gleich, sie wird auch in derselben Stärke angewendet. Durch die Verwendung von Soda stellt sich ihr Preis ein wenig höher. Auch sind die Spritzflecken nicht so gut sichtbar, was aber zuweilen erwünscht sein kann.

Bei ihrer Herstellung ist zu beachten, daß man das Reagenspapier nicht verwenden kann. Man muß also beide Stoffe genau abwägen. Auf 1 Kilogramm Kupfervitriol nimmt man 1200—1300 Gramm Soda; beide Salze werden für sich aufgelöst, mit der nötigen Menge Wasser verdünnt und dann wie bei der Bordeauxbrühe unter Umrühren gemischt. Ein größerer Ueberschuß an Soda ist zwar den Neben im allgemeinen unschädlich, er vermindert aber die Haftfähigkeit der Brühe.

Die Soda und ihre Lösungen sind vollständig haltbar. Somit kann man sich konzentrierte Lösungen vorrätig halten und braucht sie erst vor dem Vermischen zu verdünnen. Die fertige Kupferjodabrühe muß aber stets sofort verbraucht werden; denn der Niederschlag verändert sich in ihr schon in wenigen Stunden, und sie verliert dann an Wirksamkeit.

Für die Verstäubung der Kupferbrühen kommen bei uns nur die tragbaren Nebspritzen in Betracht. Man hat lange Zeit die französischen, von Vermorel in Villefranche hergestellten Spritzen bevorzugt, doch gibt es jetzt schon eine ganze Anzahl von deutschen Fabrikaten, die ebenso gut und dauerhaft gearbeitet sind. Die Hauptsache ist dabei, daß der Behälter aus reinem Kupferblech besteht, weil nur dieses gegen die Brühe widerstandsfähig ist, während Eisenteile schnell von ihr zerstört werden. Deshalb wird eine gute Nebspritze immer verhältnismäßig teuer sein, und es wäre verkehrt, hierbei sparen zu wollen. Die Ausgabe für eine gute Spritze macht sich durch ihre längere Haltbarkeit reichlich bezahlt. Aber jede Nebspritze muß nach dem Gebrauch gereinigt werden, wenn sie gut im Stande bleiben soll. Die neueren Spritzen sind so eingerichtet, daß die einzelnen Teile leicht auseinander genommen werden können und einer gründlichen Reinigung zugänglich sind.

Von den Spritzköpfen oder Verstäubern arbeiten diejenigen zugleich am sparsamsten, die die Flüssigkeit gleichmäßig fein verteilen. Es kommt nicht auf die Menge der Brühe an, die ein Blatt trifft, die Brühe soll sich auch nicht in großen Tropfen an den Blattspitzen ansammeln, sondern sie muß einen tauähnlichen, dünnen und gleichförmigen Belag bilden. Dabei ist dann der Verbrauch an Spritzbrühe viel geringer als bei grober Verteilung. In dieser Hinsicht hat sich der ungarische Verstäuber bisher am besten bewährt. Die Verstäuber müssen sich ebenfalls leicht abschrauben und reinigen lassen, weil es häufig vorkommt, daß sie durch Sandkörner und andere Verunreinigungen der Brühe verstopft werden.

Wenn die Behälter, in denen Kupferbrühen hergestellt werden, später für andere Zwecke wieder Verwendung finden sollen, ist natürlich eine gründliche Säuberung besonders wichtig. Man nimmt dazu Salzsäure, die mit der fünffachen Wassermenge verdünnt wird, und bürstet sie damit aus. Vollständig läßt sich aber nach wiederholtem Gebrauch das Kupfer nicht mehr aus ihnen entfernen, weshalb es richtiger ist, für die Kupferbrühen besondere Bottiche und Fässer zu halten, die keinem anderen Zwecke dienen.

Bei der ersten Bespritzung, wenn die Triebe nur etwa handlang sind, genügt es, jede Zeile von einer Seite zu bespritzen. Bei der folgenden muß aber wegen der dichten Belaubung jede Zeile von beiden Seiten behandelt werden, da sonst nur ein Teil des Laubes getroffen wird. Bei den

beiden ersten Besprühungen hat man auch darauf zu achten, daß die Gescheine gründlich benetzt werden. Wenn nämlich die Peronospora frühzeitig ausbricht, geht sie meist auch auf die Gescheine über und verursacht dann besonders große Schäden. Späterhin sind die Rämme und Beerenstiele dem Pilz weniger zugänglich. Zuweilen wird es notwendig, während der Blütezeit zu spritzen, und bei sonst richtiger Zusammensetzung der Brühe hat diese Behandlung auch keinen nachteiligen Einfluß auf die Blüte und den Beerenansatz.

Die Weltausstellung Brüssel und die deutsche Sektindustrie.

Der Zeitschrift für die gesamte Kohlensäureindustrie entnehmen wir folgende Ausführungen:

Das Verzeichnis der Brüsseler Weltausstellung zeigt uns in der deutschen Abteilung, daß offiziell nur zwei deutsche Sektfirmen ihre Erzeugnisse in Brüssel ausgestellt haben, und man wird mit Recht fragen, wie es kommt, daß die deutsche Sektindustrie diese gewiß günstige Gelegenheit, ihre Sekte dem belgischen Publikum vorzuführen, sich entgehen ließ. Die Produktion von deutschem Schaumwein befindet sich in Deutschland auf einer Höhe der Entwicklung, daß sie sich ihrer Erzeugnisse gewiß nicht zu schämen braucht, und da gerade Frankreich mit seinen Schaumweinen bei dem belgischen Publikum dick in der Wolle sitzt, so wäre es gewiß eine in jeder Hinsicht günstige Veranlassung gewesen, dem belgischen Sektionspublikum zu zeigen, daß das deutsche Produkt dem französischen durchaus ebenbürtig ist. Aber daß nur zwei deutsche Kellereien ausstellen, macht einen kläglichen Eindruck, und sieht die Sache so aus, als wenn die deutsche Sektindustrie mit der französischen nicht rivalisieren könne. Der Belgier weiß von deutschem Sekt so gut wie nichts, und das französische Produkt ist für ihn allein dasjenige, welches unerreicht dasteht und höchstens imitiert werden kann. Es müßte für die deutsche Sektindustrie, sollte man denken, ein gewisser Anreiz gewesen sein, derartige Vorurteile klarzustellen und aus der Welt zu schaffen. Aber die Sache liegt denn doch etwas anders. Die deutsche Sektindustrie hätte sich mit Vergnügen an der Exposition universelle in Brüssel beteiligt, aber die Bedingungen, die ihr vom Reichskommissar für den Fall einer Ausstellung in Verbindung mit einem Ausschank der Weine im deutschen Restaurant gestellt worden waren, erwiesen sich als nicht akzeptabel. Der geschäftsführende Ausschuß verlangte für die Beteiligung der Branche einen Einheitsatz von Mk. 10 000, welcher die Kosten für das Ausstellen in den Hallen, inklusive Platzmiete, Anteil an den Kosten der Schränke, Verwaltungskosten des geschäftsführenden Ausschusses und die Abgabe für das Recht des Ausschanks im deutschen Restaurant und der deutschen angegliederten Probierstube umfassen soll.

Daß unter solchen Umständen das Interesse an einer Beteiligung und Besichtigung der Ausstellung seitens der deutschen Sektindustrie abflauen mußte, liegt auf der Hand. Der Verband Deutscher Sektellereien hat in dieser Hinsicht mit seiner Meinung nicht hinterm Berg gehalten und dem Reichsamt des Innern erklärt, daß er auf Grund solcher Bedingungen von einer Besichtigung der Brüsseler Ausstellung absehen müsse.

Bund südwestdeutscher Weinhandlervereine und die Regelung des Kreditgebens.

Zur Herstellung einheitlicher Zahlungsbedingungen hat der Bund südwestdeutscher Weinhandlervereine folgende Vereinbarung über das Kreditgeben getroffen:

Bei Verkäufen zwischen dem Weinhandel einerseits,

Wirten und Privaten andererseits, beträgt das Ziel 3 Monate vom Tage des Versandes ab.

Zahlungen, welche bis zum Ende dieser Frist nicht eingegangen sind, werden durch Wechsel, Postnachnahme oder Boten gegen Quittung einkassiert. Bei Nichtzahlung sind Verzugszinsen nach dem Zinssatz der Reichsbank sowie die erwachsenden Spesen von dem Käufer zu entrichten.

Leere Fässer sind in gutem Zustande nur franko zurückzusenden. Schlecht behandelte Fässer werden auf Kosten des Kunden instand gesetzt, unbrauchbar gewordene Fässer ihm belastet.

Dem Bund südwestdeutscher Weinhandlervereine gehören jetzt folgende Verbände an:

Weinhandlerverband des Kreises Alrweiler in Alrweiler;
Mittelrheinischer Weinhandlerverein in Koblenz;
Weinhandlerverband des Reg.-Bez. Köln in Köln;
Niederrheinischer Wein- und Spirituosenhändlerverein in Düsseldorf;
Weinhandlerverband in Frankfurt. a. M.;
Vereinigung badischer Weinhandlervereine in Freiburg i. Br.;
Verein der Weinhandlervereine von Heidelberg und Umgebung in Heidelberg;
Weinhandlerverein an der Nahe in Kreuznach;
Verband der Weinhandlervereine und Weinkommissionäre von Landau und Umgebung in Landau (Pfalz);
Verband rheinhessischer Weinhandlervereine in Mainz;
Verein für Weinbau und Weinhandel der Bayerischen Pfalz in Neustadt a. der Odt.;
Verein Mannheimer Wein- und Spirituosenhändler in Mannheim;
Vereinigung Württembergischer Weinhandlervereine in Stuttgart;
Weinhandlerverein der Mosel in Trarbach-Trarbach;
Verband der Weinhandlervereine des Reg.-Bez. Trier in Trier;
Verband der Weinhandlervereine des Rhein- und Maingaues in Wiesbaden;
Weinhandlerverein in Wiesbaden;
Frankfurter Weinhandlerverein in Würzburg;

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 17. Juni. „Nordwind im Juni weht Korn ins Land“, so sagt der Landwirt. Für ihn ist also dieser ein Vorteil. Anders für den Winzer! Für diesen ist er ein böser Gast und sehnlichst erwartet er die Stunde, daß der Wind umschlägt und die Sonne wieder zum Vorschein kommt. Die furchtbaren Gewitter am Samstag und Sonntag, welche überall niedergegangen, sind gnädig am Rheingau vorübergezogen; dafür müssen wir wohl recht dankbar sein. Allerdings haben dieselben eine starke Abkühlung und trüben Himmel im Gefolge, was der Traubenblüte nicht gerade förderlich ist, aber die Sache ist doch noch nicht kritisch. Im Erdboden ist ein großer Vorrat Wärme aufgespeichert, welcher doch einige Tage vorhalten wird. Und wer kann es wissen, zu was der steife Nordostwind gut ist. Ein starker Wind macht die Luft rein, die Gefahr der Peronospora und nicht minder des Oidium war stark vorhanden, und da war der Ostwind ein vorzügliches Desinfektionsmittel. Wenn nur der Kälterückschlag nicht zu lange anhält, dann kann noch alles gut werden. Die Trauben blühen in den unteren Lagen überall, auch in den hohen und weniger geschützten Weinlagen wurden vereinzelt offene Blüten gefunden. Die Gescheine sind kräftig und breit auseinander gewachsen; der Feuwurm tritt bisher nur in einzelnen Lagen und auch in diesen noch nicht übermäßig stark auf. Mit anerkennenswerthem Eifer wurden die Weinberge gesprüht, und

es sind nur wenige Winger, welche die Arbeit versäumt haben. Im allgemeinen ist man von der Notwendigkeit desselben überzeugt. Die Sommerarbeiten am Stock sind durch das schnelle Wachstum des jungen Holzes dringend geworden. Der Vorteil der mechanischen Heftanlage wird jetzt erst ganz offenbar. Die Arbeit, zu welcher fleißige Frauenhände tagelang zu tun hatten, wird in wenig Stunden verrichtet und dabei wird noch mehr als der Wert der Zeit gewonnen, denn frühes Heften fördert die Blüte und schützt indirekt gegen die Pilzkrankheiten.

Die Versteigerungen sind nun zu Ende und der frische Geschäftszug, welcher dabei zum Ausdruck kam, hat bis zum Ende angehalten. Der Handel hat nun alle Vorräte an sich gezogen. Die Produzentenkeller sind leer und es ist jetzt schwierig, Weine aus erster Hand zu kaufen. Eine gute reiche Weinernte wäre also gleich vorteilhaft für den Handel und für den Winger, ersterer würde freiere Hand in der Spekulation haben und der Winger könnte doch gute Preise erwarten.

Das Wetter hat sich zum Bessern gewendet, der Himmel ist klar und die Luft wärmer geworden. Die Sonne scheint wieder über die Berge, möchte sie nun so lange scheinen, bis die Trauben glücklich verblüht sind.

Vom Rhein.

△ St. Goarshausen, 16. Juni. Obligatorisch und zwangsweise soll im Kreise St. Goarshausen die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms erfolgen. Es ist eine Polizeiverordnung erlassen, die die Bekämpfung unbedingt von allen Weingutsbesitzern verlangt. Auf Zuwiderhandlungen stehen Geldstrafen bis zu 30 Mk.

* Vom Mittelrhein, 16. Juni. Der Rebenstand ist allerorts vorzüglich und das Wachstum so üppig, wie lange nicht mehr, so daß wir einen guten Vorsprung haben gegenüber normalen Jahren. Die Gescheinszahl ist in jungen Geländen sehr gut, in den übrigen Riesling- und Frankenweinbergen meist zufriedenstellend, in Rotweingeländen jedoch oft gering, weshalb letztere auch mehr und mehr von der Wildflähe verschwinden, weil die Ernten der letzten Jahre meist zu wünschen übrig ließen und einen Reinertrag kaum hatten. Wenn fortan das Wetter so günstig ist, dürfen wir auf einen Ertrag hoffen, vorausgesetzt, daß uns nicht die Stockschädlinge einen Strich durch die Rechnung machen. Motten hat man stellenweise eine Menge gefangen, und während der Rebstockler nur mäßig auftrat, macht sich nun der Dickmaulrüssler umso mehr breit und schadet. Peronosporasporen hat man auch bereits entdeckt, doch hofft man mit energischen Bekämpfungsarbeiten ihnen auskömmlich begegnet zu sein. Das Handelsgeschäft hält mit den abnehmenden Weinvorräten und steigenden Preisen gleichen Schritt, nur ab und zu gehen nämlich Partien unter Siegel.

Vom Main.

* Hochheim a. M., 15. Juni. In den Weinbergsanlagen Raaber, Daubhaus und Eigen wird das ziemlich starke Auftreten des Heuwurmes gemeldet.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 16. Juni. Die Weinberge stehen schön, der Behang ist, wenn auch kein sehr großer, doch ein befriedigender. Die Reben fangen an zu blühen und ist nur zu wünschen, daß dieser wichtige Vorgang sich rasch vollzieht. Die pflanzlichen und tierischen Parasiten zeigen sich auch schon und werden eifrig bekämpft. Welche Ueberraschungen noch der Wurm bringen wird, bleibt abzuwarten, ein durchschlagender Erfolg dürfte in seiner Bekämpfung ohne die Einführung von Zwangsmaßnahmen kaum zu erreichen sein. Es wäre müßig, über den Ausfall der 1910er Lese etwas prophezeien zu wollen, sicher ist nur eins, mögen Menge und Qualität ausfallen wie sie wollen, auf

billige Preise ist bei den sehr kleinen Beständen an alten Weinen nicht zu rechnen, wohl aber auf hohe, wenn die Güte des 1910er nur einigermaßen annehmbar sein wird.

⊕ Aus Rheinhessen, 17. Juni. Die Entwicklung der Reben schreitet unter den günstigsten Verhältnissen rasch voran. Glühender Hitze folgt mäßiger Regen in angenehmer Abwechslung und bringt den fleißigen Winger in hoffnungsfreudige Stimmung. Bisweilen wird diese aber getrübt, wenn die gefürchtete Peronospora sich zeigt und die heuer stark auftretenden Rebenstecher, Spring- und Heuwürmer daran erinnern, daß die guten Aussichten noch mannigfach bis Herbst bedroht werden können. Gegen die Peronospora wird in Rheinhessen allgemein eifrig gespritzt und es ist nicht daran zu zweifeln, daß man dieser Krankheit auch in diesem Jahre Herr werden wird. Weniger optimistisch sind die Weinbergbesitzer hinsichtlich des Erfolges der verschiedenen Bekämpfungsmittel des Heu- und Sauerwurmes. Hinsichtlich der Umsätze ist gegenwärtig wenig zu berichten. Der Handel verhält sich den mittleren Sachen des Jahres 1909 gegenüber — Konsumweine dieses Jahrganges sind vergriffen — noch abwartend. In Rierstein wurden 1909er zu 980 Mk., das Stück, 1905er zu 1000—1100 Mk., in Mettenheim 1909er zu 575 Mk., in Bechtheim zu 625—650 Mk., in Oppenheim einige Stück 1908er Dienheimer zu 775 Mk. abgesetzt.

Von der Nahe.

+ Von der Nahe, 17. Juni. In den besseren Lagen der Nahegemarkungen ist die Rebe bereits in der Blüte. Leider hat nun aber in den letzten Tagen rauhes Wetter eingesetzt, das einer schnellen Blüte, die schon wegen des stellenweisen starken Auftretens des Heuwurmes sehr von Vorteil sein würde, nicht günstig sein kann. Die Peronospora hat sich noch nicht sehr viel gezeigt, trotzdem wurde allenthalben tüchtig gespritzt. Das freihändige Weingeschäft zeigte in der letzten Zeit nicht sehr viel Leben. Vereinzelt wurden allerdings recht bedeutende Abchlüsse vollzogen, so wurden in Neubamberg 40 Stück 1909er Wein zu 22 000 Mk., durchschnittlich das Stück zu 550 Mk. abgesetzt. In Volxheim erbrachten 50 Stück 1909er Weine zu durchschnittlich 560 Mk., zusammen 28 000 Mk. In Wallhausen erbrachten einige Stück 1909er je 560—600 Mk., in Lrubenheim 1908er im Stück 700—760 Mk., in Bechenheim 1908er 700 bis 750 Mk., 1909er 640—700 Mk.

Aus der Pfalz.

△ Aus der Rheinpfalz, 16. Juni. Die Reben sind allenthalben in der Blüte. Bei einer raschen Blüte wäre auch der Ausbreitung des Heuwurmes vorgebeugt, leider herrscht in den letzten Tagen kühle Witterung. Die schweren Unwetter, die vor kurzem strichweise über die Pfalz niedergegangen sind, haben Schaden in den Weinbergen angerichtet durch Abschwemmung von Weinberggrund und Freilegung der Wurzeln. Der Schaden ist aber nicht bedeutend. Im Weingeschäft herrscht Leben. Im oberen Gebirge wurde in der letzten Zeit das Fuder 1909er mit 460—600 Mk., 1908er mit 530—700 Mk. bewertet. Im Bezirk Dürkheim wurde das Fuder 1909er Rotwein mit 450—470 Mk., 1908er Rotwein mit 480—530 Mk. bezahlt. In Wachenheim, Dürkheim und anderwärts erbrachte das Fuder 1909er 700—1000 Mk., das Fuder 1908er 750—1200 Mk., in Ruppertsberg, Forst und Deidesheim das Fuder 1909er 850—1200 Mk., 1908er 1250—1800 Mk. Für 1904er wurde in den letztgenannten Gemarkungen 3500—7000 Mk. für das Fuder Erlöst.

Aus Franken.

* Aus Franken, 16. Juni. Die Reben stehen zurzeit recht gut, die Gescheine sind zahlreich und gesund und gehen allmählich in die Blüte über. Die nur vereinzelt auftretenden Schädlinge, namentlich die Wurmotten und der Reben-

stichler, werden fleißig bekämpft. — Im Handel wird es ruhiger, da die Abschlässe durch die wiederum erhöhten Forderungen sehr erschwert werden. Die Bestände sind bereits stark gelichtet. Es kosteten die 1909er zuletzt in Rixingen und Umgebung 40—45 Mk. und in Würzburg und Umgebung und in Jphofen, Sommerack und Rödelsee 50—70 Mk. die 100 Liter.

Aus Elßaß-Lothringen.

* Aus dem Elßaß, 16. Juni. Der Stand der Reben ist mit wenigen Ausnahmen recht gut, leider macht sich aber der Rebstichler und der Springwurm sehr bemerkbar, die eifrigst bekämpft werden; auch die Motten fliegen sehr zahlreich. Die Blüte setzt allseitig ein. — Im Geschäft bleibt es lebhaft und die Preise hoch. Es kosteten zuletzt in Rufach 1908er 22—23 Mk., 1909er 20—22 Mk., in Jngersheim und Türkheim 1909er 20—22,25 Mk., in Kolmar 21—23 Mk., in Ammerschweier 20—22,75 Mk., in Westhalten bis zu 20 Mk., 1908er 21,50—24 Mk., in Rappoltsweiler 1908er 26—30 Mk., in Gebweiler bessere 1909er 30—35 Mk., 1908er desgleichen 40—45 Mk., in Mühlhausen 1909er 26—27 Mk., in Schlettstadt 20—21 Mk., in Wolzheim Riesling bis zu 26 Mk. und in Weißenburg und Umgebung 20—21 Mk., alles für 50 Liter.

Verschiedenes.

* Rüdelsheim, 16. Juni. Die durch das Unwetter vom 21. Mai. in den Weinbergen angerichteten Wasserschäden sind mit Mühe und Fleiß soweit wieder ausgebessert worden, daß den Reben ein weiteres gesundes Wachstum gesichert ist. Um alle Schäden zu beheben, bedarf es aber noch vieler Arbeit. Im allgemeinen ist der Stand der Weinberge ein zufriedenstellender. Im „Berg“ und in den anderen Lagen hat die Blüte bereits begonnen und man hofft, daß dieselbe einen ungestörten Verlauf nehmen kann. Mit den Sommerarbeiten hat man den Anfang gemacht. Als besonders notwendig erweist sich das Auspflücken, da das üppige Wachstum viele Rebenprossen entstehen läßt.

* Aus Rheinhessen, 16. Juni. (Mitteilung der Großh. Wein- und Obstbauschule Oppenheim.) Mit Rücksicht darauf, daß die Vegetation weiter vorgeschritten ist, empfehlen wir die zweite Bespritzung mit einer 2proz. Kupferkalkbrühe alsbald vorzunehmen. Die starke Taubildung der letzten Tage hat die Ausbreitung der Peronospora sehr begünstigt, an einigen Orten hat der Pilz bereits die Gescheine befallen. Wer mit dem Schwefeln noch im Rückstande ist, hole dasselbe bald nach. Das Spritzen und Schwefeln während der Blüte schadet nichts.

* Der deutsche Weinbauverein beabsichtigt sich auf neuer Grundlage zu organisieren. Es soll ein Verband gebildet werden aus den Weinbau-Vereinen der Einzelstaaten des Reiches, die mit einer ihrer Bedeutung entsprechenden Stimmzahl im Verbande vertreten sind. Die gleich aufzunehmenden Vorarbeiten wurden einer Kommission übertragen, in der jeder deutsche Weinbaustaat mit zwei Mitgliedern vertreten ist. — In der Ausschusssitzung wurde, da Dekonomierat Fuhr sein Amt als Generalsekretär des Vereins niedergelegt hat, beschlossen, die Stelle des Generalsekretärs im Hauptamt mit Mk. 3600 Jahresgehalt auszufriedigen.

* Berlin, 14. Juni. (Staatshilfe für die Winzer.) Der Minister des Innern und der Landwirtschaftsminister haben beschlossen, eine Kommission in die Weingebiete des Rheins und der Mosel zu senden, um die durch das Unwetter der letzten Wochen verursachten Schäden festzustellen. Den betr. Winzern soll Staatsbeihilfe zur Anlage neuer Pflanzungen und Entschädigung für den Ernteausfall gewährt werden.

× Filsen, 15. Juni. Der Winzerverein Filsen hat seinen gesamten Besitz, der aus der Kellerei, Nebengebäuden und Anlagen besteht, zum Preise von 15 000 Mk. an den Küfermeister Nikolaus Gaab von Filsen verkauft.

* Die Schweizer Weinhändler für ein Kunstweinverbot. In seiner Tagung vom 28. Mai in Bern hat der Schweizerische Weinhändlerverband folgende Resolution gefaßt: Der Schweizerische Weinhändlerverband spricht den Bundesbehörden den bestimmten Wunsch aus, es möchte die Rückweisung des Gesetzentwurfes über das Kunstweinverbot von Seiten des Nationalrates nicht eine Verschiebung auf ungewisse Zeit bedeuten; es möchte vielmehr energisch dafür gesorgt werden, daß der zur Ergänzung des Lebensmittelgesetzes absolut notwendige Entwurf in nächster Zeit Gesetzeskraft erhalte.

Gerichtliches.

* Der 48jährige Käufer und Weinhändler Martin Dörfhöfer aus Alzey stand vor der 2. Strafkammer wegen Weinsälschung und falscher Buchführung über die verwendeten Zuckermengen usw. Der Angeklagte betreibt seit 19 Jahren Weinhandel, er kauft Trauben und Most auf. Im Herbst v. Js. kaufte er in Gundersheim und Weinheim 4809 Liter Naturwein, später nochmals 700—800 Liter Most in Schorfhäusen. Den Wein verschnitt er miteinander und setzte 25,5 Zentner Zucker in wässriger Lösung hinzu. Als Weinkontrollleur Bierschen im Dezember v. Js. eine Revision vornahm, fand er den Wein überstreckt. Bei einer erneuten Kontrolle im Januar bemerkte der Kontrollleur, daß ein Teil des Weines rückverbessert war. Weinkontrollleur Lechner entnahm im Februar mehrere Proben, er konstatierte, daß verschiedene Proben sehr dünn und überstreckt waren. Die Buchführung fand er vollständig ungenügend. Nach dem Gutachten des Prof. Dr. Mayhofer konnte eine Ueberstreckung der Weine angenommen werden. Der Angeklagte bestritt energisch, den Wein überstreckt zu haben. Das Gericht verurteilte ihn zu 1500 Mk. Geldstrafe, wegen unrichtiger Buchführung zu 50 Mk. Acht Stück Wein wurden eingezogen.

Ausland.

Von den italienischen Märkten.

OW. Rom, 14. Juni. (Eigenbericht. Nachdruck verboten.) Aus Sizilien wird berichtet, daß wohlthätiger Regen niedergegangen ist, da und dort von Hagel begleitet, der aber wenig Schaden angerichtet hat. Das Geschäft liegt ruhig, die Preise behaupten sich aber. Da jedoch noch große Vorräte in den Kellern lagern, sind Steigerungen nicht zu erwarten, es sei dann, daß die Ernte aus irgend einer Ursache leidet. Bis jetzt sind Pflanzenkrankheiten nicht aufgetreten. In Apulien hat die letzte Zeit etwas lebhafteres Geschäft gebracht. Hagel hat einige Verheerungen verursacht, auch hat sich die Peronospora gezeigt, ist aber scharf bekämpft worden. Die Destillationen arbeiten wieder lebhaft und helfen den Markt von den zweifelhaften Weinen zu befreien. Ruhig liegt in den Abruzzen das Geschäft, die Keller enthalten noch große Mengen Weine vom vorigen Jahre und von 1908. In den Marken und in Umbrien liegt die Tendenz nach oben, da man infolge der reichlichen Ernte des letzten Jahres nicht weiß, ob die diesjährige nicht knapp ausfallen wird. Die Reben zeigen nicht viele Trauben und zudem hat der Regen die Blüte aufgehalten. Recht gut stehen die Reben in Piemont, die Sagner zeigen sich daher sehr bereit, die Gebote der Händler zu akzeptieren. Im Distrikt Asti klagt man über die geringe Nachfrage für süße Weißweine, von denen

sich in den Kellern der Besitzer noch ziemliche Mengen befinden. Ganz gut stehen bis jetzt in Venetien die Reben, eine große Ernte wird aber nicht erwartet. Das Geschäft liegt im ganzen ruhig.

Von den englischen Märkten.

O.W. London, 11. Juni. (Eigenbericht; Nachdruck verboten). Das Geschäft lag sehr ruhig, man will die Budgeterklärung abwarten und dann ist auch wegen der Nationaltrauer kein großer Verbrauch zu erhoffen. Besonders hat der Bedarf an Champagner nachgelassen und in dieser Saison ist auf eine Zunahme nicht zu rechnen. Einige Umsätze fanden in billigen französischen Rotweinen statt, weil man nach dem Geschäftsgang in Bordeaux Steigerungen dafür voraus sieht. Die Verschiffungen von Portwein betrugen im Mai 10 384 Pipes (Großbritannien 3161) und in den ersten 5 Monaten d. J. 50 048 gegen 42 460 in 1909. In Sherry erreichte der Export 3814 Butts und 18 812 in den 5 Monaten gegen 14 702 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Der Whiskymarkt liegt gedrückt, Orders für den heimischen Bedarf sind sehr beschränkt. Zum Glück für die Eigener und Händler bleibt der Export sehr rege. — Die Lager in Jamaica und Demerara-Rum und ganz besonders in ersteren sind ungewöhnlich groß. Die Preise des letzteren behaupten sich, da geringere Zufuhren erwartet werden, Verkäufe größerer Lose Jamaica-Rum werden aber immer schwieriger.

Von den französischen Märkten.

O.W. Paris, 11. Juni. (Eigenbericht. Nachdruck verboten). Gewitter, von Regen und Hagel begleitet, sind in fast allen Weingegenden niedergegangen und haben unter andern in Bordelais, Burgund und in der Champagne hier und da Schaden angerichtet, auch sind in manchen Gegenden die Flüsse übergetreten. Doch hat sich unter dem Einfluß der Hitze die Lage im allgemeinen gebessert. Die Vegetation hat große Fortschritte gemacht. Im Midi beginnt die Blüte nun allgemein zu werden, auch auf den Frühorten im Bordelais und Beaujolais-Mâconnais sind vereinzelt Blüten zu entdecken. Noch ist ein Rückstand vorhanden, falls die Hitze jedoch andauert, dürfte bald das Gegenteil eintreten. Ueber das Geschäft ist nicht viel zu sagen. Die Eigener im Midi zeigen sich im allgemeinen sehr feste Angebote für Abchlüsse auf der Rebe hatten kein Resultat, da die Besitzer 1,50—1,65 Fr. per Grad nicht akzeptieren wollten. Im Bordelais glaubt man, daß die Ernte kein sehr großes Ergebnis haben werde, doch läßt sich mit Bestimmtheit darüber noch nichts sagen. Einige Geschäfte kamen zu sehr festen Preisen zustande, Rotweine liegen nach oben. Fest sind auch in Burgund die Preise. Alte Weine sind in erster Hand kaum noch vorhanden, sie sind zu vorteilhaften Preisen für die Abgeber an die Händler übergegangen. In der Champagne hatte man eine Ernte über den Durchschnitt erwartet, nun ist aber ein Teil durch den Hagel vernichtet worden.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* Nieder-Ingelheim, 15. Juni. Bei gutem Besuche hielt heute die „Winzergenossenschaft“ Nieder-Ingelheim im Gasthaus „zum goldenen Hirsch“ ihre zweite diesjährige Frühjahrs-Weinversteigerung ab. Zum Ausgebot gelangten diesmal nur 1909er Weißweine, im ganzen 70 Stück, von denen 5 Nummern zurückgezogen wurden. Die Tage wurde erheblich überschritten: die Preise bewegten sich zwischen 630—750 Mk. per Stück. Der Erlös für 65 Stück beträgt 43 280 Mk. ohne Fässer.

□ Mainz, 16. Juni. Die „Landwirtschaftliche Zentral-Darlehnskasse für Deutschland in Wiesbaden“ brachte heute hier 55 Nummern 1900er,

1901er, 1904er und 1905er Faß- und Flaschenweine aus rheinheffischen, rheinpfälzischen und Rheingauer Gemarkungen zur Versteigerung. Für 8 Halbstück 1900er wurden 610 bis 810 Mk., zusammen 5460 Mk., durchschnittlich 685 Mk., für 5 Halbstück 1901er 550—870 Mk., zusammen 2340 Mk., durchschnittlich 648 Mk., für 8 Halbstück 1904er 610—1190 Mk., zusammen 6610 Mk., durchschnittlich 836 Mk., für 12 Halbstück 1905er 600—900 Mk., zusammen 9350 Mk., durchschnittlich 780 Mk. erzielt. Für die Flasche 1900er wurden 0,80—2,05 Mk., 1904er 0,90—4,35 Mk., 1905er 0,75—1,45 Mk. bezahlt. Insgesamt gelangten 23 080 Flaschen zur Versteigerung. Das Gesamtergebnis betrug 55 466 Mk. ohne Fässer und einschließlich Flaschen.

Firmen- und Personalsnachrichten.

* Rüdeshheim. In das Handelsregister ist heute die Firma Philipp Gerhard, Weinhandlung zu Rüdeshheim und als deren Inhaber die Witwe Elise Gerhard geb. Kilian in Rüdeshheim eingetragen worden.

Rüdeshheim. In das Handelsregister ist heute bei der Firma J. Germersheimer in Lorch eingetragen worden: Dem Kaufmann Karl Germersheimer zu Lorch ist Procura erteilt.

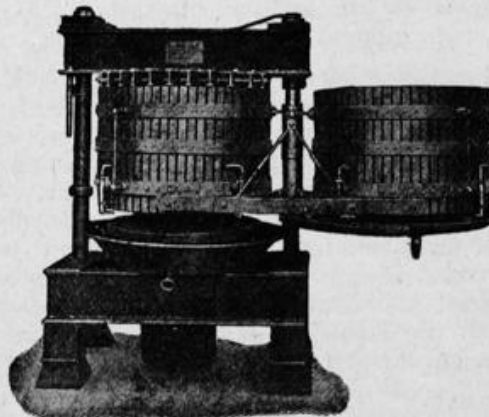
Beilagen-Hinweis.

Der Gesamtauflage unserer heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma **Laymann u. Cie., Brühl-Köln**, betr. **Trockenstaub-Präparate** zur Bekämpfung des **Heu- u. Sauerwurms** bei, den wir gefl. Beachtung empfehlen.

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

Merrem & Knötgen, Maschinenfabrik, G. m. b. H., Wittlich (Rhld.) Spezialfabrik für hydraul. Weinpressen.

Lieferanten der Königl. Domänen,
staatl. Fachlehranstalt und der bedeutendsten Weinproduzenten des In- und Auslandes.



Nur beste Anerkennungen und Zeugnisse.

600 hydraulische Pressen im Betriebe.
Kataloge gratis und franko.

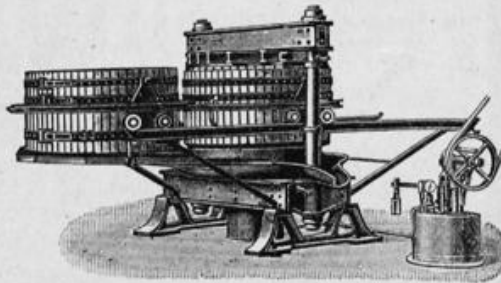
Spindelpressen und Traubenmühlen.

DUCHSCHER & Co. in WECKER-Bahnhof F.

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.

Schraubenkeltern
Differential-
Hebelpresswerk.
Umbau
alter Keltern nach
moderner Bauart.



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

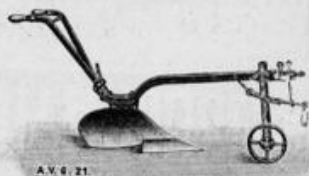
Illustrierte Kataloge, gratis und franko.

Gegen **Heu- und Sauerwurm**

haben sich im vorigen Jahre unsere Trockenstaub-Präparate gut bewährt!
Prospekte umsonst.

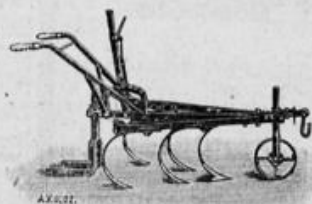
Laymann & Cie., Chemische Fabrik, Brühl-Köln.

Dem **Ventzki-Pflug** und **Ventzki-Kultivator**



für Reben-, Hopfen-
und andere Reihen-
kulturen

wurde bei der im Jahre
1909 von der



Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft
veranstalteten Hauptprüfung von Weinberggeräten

der erste Preis

zuerkannt.

Ventzki, Straub & Co. G. m.
Eislingen-Göppingen. b. H.

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



Suchen Sie?

Küfer ??
Küferburschen ??
Kellermeister etc. etc. ??
oder

Stellung als solche?

dann inserieren Sie
in diesem Blatt für

nur 15 Pfg.

die viergespaltene
Petitzelle,
was nachweislich
von Erfolg ist.

**Rheingauer-
Weinzeitung**
Oestrich.



„TENAX“

Fertig gemischtes staubfeines Kupfervitriol-Präparat
gibt mit Wasser vermischt sofort eine spritzfertige Kupfer-Tonerde-
Sodabrühe; Wirkung gleich einer Kupferkalkbrühe. Anwendung
bequem und billiger als Kupferkalkbrühe.

Von Autoritäten vorzüglich begutachtet.

Verwendung:

Zum Bespritzen der Obstbäume gegen Schorf	1—1 1/2%
„ „ „ Weinberge gegen Peronospora	1—1 1/2%
„ „ „ Kartoffeln und Tomaten	1—1 1/2%
„ „ „ Gurken, Melonen und Kürbisse	1%
„ „ „ gegen Plasmopara	1%
„ „ „ Pfirsiche gegen Kräuselerkrankheit	1—1 1/2%
„ „ „ Rosen gegen Mehltau und Strahlenpilz	1%

Alleiniger Fabrikant:

Fr. Gruner, Chem. Fabrik, Esslingen a. N.

Landwirte! Winzer! Obstzüchter!

spritzt mit

Kupferzuckeralkalibrühe „CUCASA.“

„CUCASA“ ist das
beste, einfachste
u. billigste Mittel
f. die Bekämpfung
des falschen Mehls-
taues, des
Schorfs der
Apfel- u. Birn-
bäume, d. Kräu-
selkrankheit d.
Pfirsiche u. ander.
Pflanzenkrankheit.

Hunderte von glänzenden
Anerkennungen aus Fach-
kreisen bestätigen dieses. :

Dr. L. C. Marquart, Beuel am Rhein
Chemische Fabrik



„CUCASA“ (Dr.
Rummsches Kup-
ferpräparat) ist
besser als Bor-
dolaiserbrühe.
Siehe Jahres-
bericht 1907
und 1908 der
Königlichen :
Lehranstalt für
Wein-, Obst-
und Gartenbau
in Geisenheim. :

Broschüren und Prospekte
gratis und franko. :

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- und Asbest-Werke

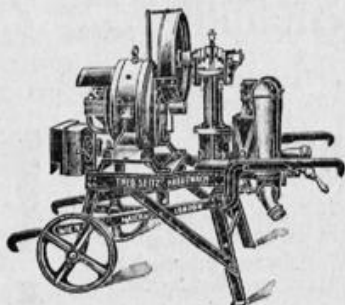
Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Paris, Buenos-Aires und Melbourne.

Seit 1905.

46 nur höchste Auszeichnungen **3 Staatspreise** | **2 Ehrenpokale**
3 Grands Prix | **12 Gold. Medaillen**
1 staatliche Verdienstmedaille.

Seitz'sche Pumpen für Hand-, Maschinen- und Motor-Betrieb.

Neu! Seitz'sche Neu!

Elektromotor-Kolben-Pumpen**„Nava“**

mit Sicherheitsventil u. Einrichtung zum Vor- u. Rückwärtspumpen und zur Regulierung der Fördermenge.

Grösster Fortschritt!
Vollkommenste Kellerpumpe!Neu! Seitz'sche Neu!
Handpumpen „Aetna“

in solidester Ausführung, m. äusserst leichtem Gang u. grösster Leistungsfähigkeit, schon v. M. 85 an.

Fremdkörper wie Traubenkämme, Steine, Holz können sie weder beschädigen noch im Funktionieren stören. Trotz der soliden, vollendeten Konstruktion schon von M. 730 an.

Technisch-Chemische**und Nahrungsmittel-Untersuchungen**

werden gewissenhaft, rasch u. billig angefertigt.

Spezialität:

Wein-Analysen

Hefe-Reinzucht

Dr. Willy Faber's

Laboratorium

(August Späher)

Bingen, Schlossbergstr. 19 pt.

Fernruf 131.

Versandfässer

von 12—350 Liter,

von 40 Liter ab aufwärts mit Rollreifen

stets vorrätig bei.

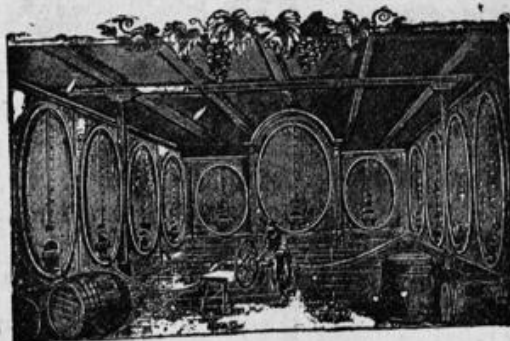
Heinrich Herke,

Geftrich i. Rhg. Tel. Nr. 32.

Resterund zurückgegebene Coupons von Herren- und Knaben Auszugstoffen in allen Längen enorm billig! Verlangen Sie durch Postkarte sofort Restermuster! **Lehmann & Assmy** Tuchfabrik Spremberg Postfach 21**Zementfässer mit Glasausfütterung**

vorzüglich zur Lagerung von

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



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

Borsari & Co., Erfinder u. Zollikon-Zürich
Erbauer, (Schweiz.)**Wein- und Likör-Etiketten**

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

**Vorteilhafteste Bezugsquelle**

der besten deutschen

Fahrräder, Marke „Jagdrad“, Zubehörteile, Nähmaschinen, Haushaltmaschinen, Schusswaffen, Stahlwaren, Musikinstrumente, 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.



Keller,

eventuell mit Lagerfah im Rheingau zu mietten gesucht.

Gefl. Offerten unter J. S. 2344 an die Expd. dieser Ztg. erbeten.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des Muster-Sortimentes A.

Ein Produzent der oberen Nahe hat

19/2 St. 07er, 08er und 09er**Natur****Rieslingweine**

in der Preislage von

Mk. 500—800

im einzeln abzugeben. Näheres unt. K. 13 a. d. Exp.

DROCKHAUS' LEXIKON

NÖTIG FÜR JEDERMANN

Verwaltung

eines grossen

Weinguts od. Kellerei

übernimmt mit Ia. Zeugn. u. Refer.

P. Weisenberger

Weinguts- u. Kellereiverwalter.

Schloss Wasserlos am Main.

— Eintritt nach Belieben. —

Pet. Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft, Lorch im Rheingau.
