

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellermwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Wiesbaden**, Rheinstraße 63.

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



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

Nr. 42.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 16. Oktober 1910.

VIII. Jahrg.

Zur Heu- und Sauerwurmbekämpfung.

Den Mittelpunkt der Ausführungen von Dr. Schwangart auf dem 25. Kongress des Deutschen Weinbauvereins in Kolmar bildete die praktisch entscheidende Frage: „Ist eine Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes möglich?“ In dem Falle käme alles darauf an, die Säumigen und Ungläubigen zum unerläßlichen gemeinsamen Kampfe zusammenzufassen. Die Ergebnisse laufen auf eine zuversichtliche Bejahung der Frage hinaus, wenigstens soweit Drahterziehung irgend welcher Art in den Weinbergen vorhanden ist.

Die Einwände, die von Interessenten gemacht werden, „daß der Wurm im Boden überwintert“ (nicht unter der abgestoßenen Borke) — und daß er an zu vielen Nährpflanzen neben der Rebe vorkomme, werden an der Hand eigener Untersuchungen und der Literatur zurückgewiesen. Nährpflanzen des Wurmes wären bei Pflanz- oder Vogelschutzanlagen allerdings tunlichst zu vermeiden.

Die Hauptsache im Kampfe gegen den Wurm ist die Winterbekämpfung.

Anhäufeln für niedrige, Abreiben der Stöcke mit Bürsten für hohe Erziehungsart; bei Pfahlerziehung erheischen die besonderen Verhältnisse noch weitere Versuche. Darum steht z. B. die Pfalz im Studium der Bekämpfung, Franken noch in dem der Versuche. Die südpfälzischen „Balkenwingerte“ erschweren die Bekämpfung ungemein, ihre Abschaffung ist um so dringlicher, da sich ein Vordringen der Kalamität in südlicher Richtung und gleichzeitig in allem dem Vortragenden zugänglichen Gebieten eine Ausbreitung des schädlicheren „gelbköpfigen“ Wurmes bekrenzten Wicklers (*Polychrosis botrana* Schiff.) geltend macht.

Die Wirkung des Anhäufelns an Stämmen und Schenkeln und des Bedeckens niedergelegter Stöcke mit Erde beruht augenscheinlich auf der Tätigkeit von Lebewesen (schmarotzenden Pilzen, Fäulnisformen); vergleichende Versuche in der Pfalz und in Franken von großer Ausdehnung, welche den vom

Vortragenden 1908 angestellten gefolgt sind, haben ergeben, daß die Wirkung nur dort für eine Bekämpfung ausreichte, wo diese Pilze vorkamen. Dies ist vor allem an der Haardt der Fall. Die künstliche Kultur der Pilze gelingt vorzüglich; ein Import in Gegenden wo sie fehlen, ist demnach möglich. Es wäre dies der erste Fall einer erfolgreichen Bekämpfung auf biologischer Grundlage, d. h. mit Hilfe krankheitsregender Lebewesen; der Vortragende trachtet speziell danach, diese Art der Bekämpfung in den Weinbau und den landwirtschaftlichen Betrieb überhaupt einzuführen. Versuche sind im Gange, um womöglich auch eine Sommerbekämpfung auf dieser Grundlage zu schaffen. Wir haben zwei Gründe, anzuhäufeln: einmal den Erfolg an sich — 90 bis 95 Prozent Sterblichkeit unter den Puppen in behandelten Weinbergen und 55 Prozent in unbehandelten — und zweitens die Gelegenheit, durch eigenes Zutun einen so ungemein nützlichen Organismus fortzuzüchten, ihn durch Darbietung günstiger Existenzbedingungen an dem Rückgang zu verhindern, der ihn anscheinend in manchen Gegenden betroffen hat. — Die ergänzende Winterbehandlung besteht bei Drahterziehung in einer Reihe Maßnahmen, die u. a. schon in den „Vorschlägen der pfälzischen Kommission zur Bekämpfung der Rebschädlinge“ verarbeitet worden sind. Vom Standpunkte der Schädlingsbekämpfung sollte die Pfahlerziehung überall durch Draht, Eisen und Stein ersetzt werden. — Im pfälzischen „Oberland“ muß infolge der Erziehungsart der Reben das Anhäufeln durch das etwas zeitraubendere Abbürsten der Stämme und Schenkeln ersetzt werden. Die Einwände, die Stöcke könnten erfrieren, wenn unabgeriebene noch widerstehen — das Verfahren sei unwirksam — es sei zu mühsam und zu teuer, wies der Vortragende zurück an der Hand von Erfahrungen und mit Berücksichtigung der Ergebnisse älterer Praktiker (Schmidt-Achert, Lenert, Schreier) und von Versuchsanstallern im Auslande. „Es sei ferner an die hohen Summen erinnert, welche viele Winzer noch immer für völlig unbeglaubigte Bekämpfungsmittel auszugeben bereit sind, wenn ihnen der betr. Agent

oder „Erfinder“ vollen Erfolg zusichert; sollten da nicht die Erfahrungen jener alten Fachmänner schwerer wiegen? — Unter den Bürstenforten haben sich zum Abreiben Messingdrahtbürsten, solche mit Draht und Borsten vermischt, Fischbeinbürsten bewährt. Es gilt, zu harte und zu nachgiebige Instrumente zu vermeiden.

Neben der Winterbekämpfung darf das Streben nach einer gleichwertigen Sonderbekämpfung nicht vernachlässigt werden, obgleich die Winterbekämpfung in der Regel für sich allein schon praktischen Erfolg haben wird. Der Redner begründet das Bedürfnis näher aus der Lebensweise der Reb- schädlinge.

Die chemische Frühlingsbehandlung hat im allgemeinen die auf sie gesetzten hochgespannten Hoffnungen nicht gerechtfertigt. Der Vortragende berief sich hierzu auf seine früher mitgeteilten Erfahrungen und fügte die Ergebnisse vieler neuer Versuche hinzu (im ganzen wieder mit 29 Mitteln und mit Hilfe noch zahlreicherer Versuchsanordnungen); ausgebreitete Versuche in der Praxis haben außerdem „den Eindruck erweckt, daß die Vorbedingungen an welche die Wirksamkeit dieser Mittel gebunden ist, von dem Gros der Bevölkerung nur schwer erfüllt werden können“. Zum Beweise dafür, was aber auch auf diese Art „unter Umständen geleistet werden kann“, gab der Vortragende u. a. das Ergebnis eines Versuches mit Nikotinextrakt, wobei noch nach vier Wochen in der behandelten Parzelle 7 Prozent Befall herrschte (d. h. 7 Würmer auf 100 Blütenstände) gegen 153 Prozent in der unbehandelten Kontrollparzelle. „Im Gegensatz zur Winterbehandlung kann ich die Bekämpfung des Heuwurmes mit Chemikalien in der Art, wie sie bisher versucht wurde — nur als eine Ergänzung — empfehlen“, für Gegenden wenigstens, wo eine Winterbehandlung durchführbar ist, wie in der Pfalz. „Wir aber als Versuchsanstalt können dementsprechend neuen, zur Heuwurmbekämpfung bestimmten Chemikalien bei unseren Versuchen nur mehr dann Beachtung schenken, wenn es sich um Verfahren handelt, die auf einer neuen und einfacheren Grundlage ruhen, als die bisher bekannten. Wir werden uns dafür noch mehr als bisher auf das Studium biologischer Befämpfungsfaktoren verlegen“.

In der chemischen Bekämpfung des Sauerwurms sind wieder überraschend günstige Resultate erzielt worden, insbesondere bei Mischung von Tabakextrakt und Schmierseife — hier ist das größte Hindernis die

Gefahr für den Geschmack der Weine. Nach den heutigen Geschmacksproben wird die Station sich weiter abwartend verhalten müssen. Ein weiteres Ergänzungsmittel zur Winterbekämpfung ist der Mottenfang mit Flüssigkeiten (Wein wirkt stärker als Bier), der bei uns zuerst von Weingutsbesitzer Stadler, Deidesheim, versucht worden ist. Es wird begründet, warum er für sich kein Radikalmittel ist, wie man auf den ersten Eindruck leicht glauben könnte. Bei Betrachtung der Lebens-, insbesondere der Fortpflanzungsweise des Heu- und Sauerwurms kommt eine Anzahl beeinträchtigender Faktoren zu Tage. Hierzu wurde eine Reihe zahlenmäßiger Belege auf Grund eigener und fremder, zum Teil im Auslande gewonnener Ergebnisse beigebracht. Auch die Frage des Fanges parasitischer Insekten wurde berührt. Es zeigt sich auch hierbei, daß „die Interessen des Vogels und des Parasitenschutzes parallel laufen“. — Angesichts der bisherigen Armut an Schmarotzerinsekten in baumlosen Weinbergen ist kein berechtigter Einwand gegen den Gläserfang gegeben. Bei Einschätzung der Methode muß man die geringen Kosten mit in Betracht ziehen; darin ist die Methode ähnlichen, wie dem Lampen- und Fächerfang, überlegen. Außerdem ist sie im Gegensatz zu diesen gegen den gelbköpfigen Wurm (*Polydrosus botrana*) ebenso wirksam wie gegen den schwarzköpfigen (*Cochylis*

ambigua Hübn.). Man sollte die Gefäße gegen Ende April aufhängen und sie bis zum Herbst in den Weinbergen belassen. Konservenbüchsen sind Gläsern vorzuziehen.

Zum Schlusse kam der Vortragende auf die Verhältnisse in Franken zu sprechen, wo er eine beginnende Invasion durch den gelbköpfigen Wurm und unabhängig davon ein lokales Ueberhandnehmen dieses Schädlings ohne Einwanderung festgestellt hat. Es zeigt sich dies in starkem Auftreten des Schädlings an Spalieren und in Hausgärten innerhalb der Stadt Würzburg, während die freien Weinberge von ihm als Schädling noch verschont sind. So hat die Kalamität noch überall, wo sie im Entstehen beschrieben worden ist, begonnen. Der Vortragende gab hierzu Belege aus Deutschland und Frankreich. „Wir können allerdings trotz dieser wiederholten warnenden Erfahrungen nicht mit Sicherheit eine bevorstehende Invasion der Umgebung von Würzburg prophezeien oder den Erfolg von Gegenmaßnahmen garantieren. Ich glaube aber, daß es danach durch den Ernst der Lage gerechtfertigt ist, wenn ich schleunige und allgemeine Durchführung eines vorbeugenden Verfahrens (Auslese der Wurmbereen) befürwortet habe, wie das vor 20 Jahren für Bordeaux gefordert worden ist. Im ungünstigen Falle hätte man um so mehr zu bereuen, nachdem die kritische Lage diesmal zeitig erkannt worden ist“.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 14. Okt. Das Wetter bleibt andauernd schön, es kann aber die Herbstausichten nicht mehr bessern. Die Menge ist gar zu gering, als daß der mangelnde Ertrag durch besondere Güte ergänzt werden könnte. Im Rheintal hat die Lese bereits begonnen, auch im Rheingau wurde, wenn auch nur sehr vereinzelt, der Anfang gemacht. Lange wird man nicht mehr warten, es wird wahrscheinlich nicht Allerheiligen werden. Von wo auch über die Lese berichtet wird, lauten die Herbstausichten recht unerfreulich. Sehr wenig wurde gehofft, noch weniger gibt es. Die Trauben hängen überall nur sehr vereinzelt, dann sind sie nicht voll, sie füllen nicht und haben wenig Bräue. Selbst viele größere Besitzer sind im Zweifel, ob sie ihre Kreszenz selbst kelteren, oder ob sie die Trauben verkaufen. Es wird noch weniger Wein geben als im Jahre 1906. Die Trauben werden jedenfalls sehr teuer, doch hat sich ein Preis trotz vieler Nachfrage noch nicht fest gebildet. Die Signer halten sehr zurück und werden noch höhere Preise abwarten. Das Jahr ist für den Rheingau ein vollkommenes Fehljahr, es ist das fünfte in der Folge. Das ist hart zu ertragen, wo sich der ganze Betrieb auf die Kultur der Reben stützt. Und doch muß der Weinbau hochgehalten werden. Es hat schon zum öftern ganze Reihen von Fehljahren gegeben, sie sind überwunden und so wird auch diese Periode vorübergehen ohne den wirtschaftlichen Ruin, wie ein solcher allgemein befürchtet wird. Die Winzer bauen und pflegen die Weinberge weiter, ein gutes Jahr vermag dann manche Wunden zu heilen.

△ Aus dem Rheingau, 12. Okt. Die in der letzten Zeit recht günstige Witterung war der Reife der Trauben ziemlich förderlich. Da im allgemeinen aber nur wenig Trauben hängen, wenigstens im größeren Teil des Rheingaus, so kann die Witterung großen Nutzen nicht mehr bringen. Die Nachfrage nach Weinen älterer Jahrgänge ist lebhaft, doch kommen nur schwer Abflüsse zustande, weil die Forderungen der Besitzer und die Gebote der Kauflustigen kaum zu Einigungen führen. In Winkel erbrachten 1909er

Weine 1200—1400 Mk., 1905er 1300 Mk., in Hallgarten 1909er 1400 Mk., in Lorch 1909er 950—1400 Mk. Alle Preise verstehen sich für 1200 Liter. Nach weißen Trauben herrscht starke Nachfrage. Für das Pfund wurden Gebote von 35—40 Pfg. gemacht. In der Gemarkung Rüdesheim rechnet man auf ein Stück Wein in dreißig Morgen Weinberg. Das Ergebnis wird sich im allgemeinen im Rheingau auf einen Ahtel- bis Sechstel-Ertrag stellen.

* **Rüdesheim**, 13. Okt. Mit der Lese der Frühtrauben (Gutedel) hat man hier anfangs dieser Woche begonnen. Einige Besitzer sind etwas vom Glück begünstigt, so daß dieselben einigermaßen in ihren Plantenanlagen auf die Unkosten kommen. Bei stattgefundenen Verkäufen wurden für die Ohm (Gutedel) 80—90 Mk. bezahlt. Für Trauben aus der Gemarkung Eibingen wurden 100—110 Mk. pro Ohm geboten.

* **Altmannshausen**, 13. Okt. Der Rotweinbau liefert in diesem Jahre recht spärliche Erträge. Die Preise stellten sich auf 12—14 Mk. für das Viertel (8 Liter). Gegenwärtig ist man mit der Weißweinlese beschäftigt. Auch davon gibt es wenig. Die Nachfrage nach Trauben ist rege und werden hohe Preise dafür bezahlt. Man spricht hier von 120—130 Mk. pro Ohm (200 Liter).

Aus Rheinhessen.

⊙ **Aus Rheinhessen**, 13. Okt. In einzelnen Gemarkungen hat die Lese der weißen Trauben bereits begonnen. Die Kreszenz wird selbst von größeren Besitzern sofort verkauft, da diese beim Einkellern des Mostes sich keinen Verdienst versprechen. In den Gemarkungen Altheim, Guntersblum und Mettenheim, wo die Lese im Gange, ist wurden Mostgewichte von 50—80 Grad festgestellt. Der Säuregehalt ist durchweg hoch. Das Stück Most wird sich in diesen Gemarkungen wohl auf 750—1000 Mk. stellen. In Nierstein wurden Preise für die Eiche bezahlt, die Preisen von 1500—1600 Mk. das Stück gleichkommen. In Oppenheim kosteten die 8 Viertel (ein Viertel gleich 8 Liter) 42 bis 56 Mk., in Ludwigshöhe 34—41 Mk., in Nierstein 38 bis 70 Mk. Für das Stück 1909er wurden in Altheim 900 Mk., in Bechtheim 800 Mk., in Oppenheim 1000 Mk., 1908er in Bodenheim 1000 Mk. bezahlt. In Laubenheim kostete der Zentner bei den bereits vor Herbstbeginn vollzogenen Verkäufen 28—30 Mk., in Bodenheim 20—23 Mk. In der mittleren Provinz stellte sich der Zentner Portugiesertrauben auf 20—23 Mk. In der Gemarkung Dörfchen hat die Lese ihren Anfang genommen. Die dort festgestellten Mostgewichte betragen 58—70 Grad, der Säuregehalt beträgt 13—16 pro Mille. Die 8 Liter Maische kosteten dort 4—4.50 Mk. In Odenheim erbrachte der Zentner Portugiesertrauben 20—23 Mk., in Niederfaulheim 20—23 Mk., in Dahnheim 23 Mk., in Harrheim 25 Mk. In Niederfaulheim erbrachte das Stück 1909er 700—750 Mk., in Monzernheim 750—770 Mk.

* **Aus Rheinhessen**, 13. Okt. Trauben- und Mostpreise. Bezahlt wurden in Hadenheim pro Viertel (18 Pfd.) Trauben oder 8 Liter Maische: 3,80 Mk., in Elsheim, Schwabenheim, Groß-Winternheim 4 Mk., in Armsheim 4,20 Mk., in Siefersheim 3,90—4,00 Mk., in Alzey 4,20 bis 4,50 Mk.

△ **Aus Rheinhessen**, 9. Okt. Mit dem Rückgang des Weinbaues hat sich in Rheinhessen der Anbau von Zuckerrüben gehoben. In den Gemarkungen Gimsheim, Guntersblum, Hamm und Eich rechnet man in diesem Jahre auf einen Zuckerrüben-ertrag von 400 000 Zentner. Dabei ist der Preis für den Zentner von 0.90 Mk. auf 1.10 Mk. gestiegen.

□ **Bingen**, 14. Okt. Der allgemeine Herbst wird in der Gemarkung Bingen am nächsten Montag, den 17. Oktober, beginnen.

△ **Ober-Jngelheim**, 13. Okt. Der allgemeine Herbst in der hiesigen Gemarkung wird am 14., 15., 17., und 18. Oktober stattfinden. Dann bleiben die Weinberge noch bis zum 22. Oktober geschlossen.

* **Aus dem Jngelheimer Grunde**, 11. Okt. In vielen Orten herrscht seit einigen Tagen eine starke Nachfrage nach Trauben. Verkäufe wurden durch Weinhändler aus Mainz und Jngelheim abgeschlossen in Schwabenheim a. S. und Bubenheim, wo für das Viertel (18 Pfund) 4.80 Mk. bezahlt werden. In Elsheim kamen einige Verkäufe zustande pro Viertel zu 5.20 Mk. Einige Weingeschäfte und viele Landwirte in Ober-Jngelheim, die ihren Bedarf an Trauben in diesem Jahre nicht decken können, haben bereits von auswärts große Sendungen Äpfel erhalten. Im letztgenannten Orte wurden in den letzten Tagen einige Stück Weißwein verkauft, das Stück zu 750—820 Mk.

* **Gau-Algesheim**, 13. Okt. Die Weinlese beginnt heute in hiesiger Gemarkung. Die Bürgermeisterei hat an die Weingutsbesitzer das Ersuchen gerichtet, die dünnen Klappen und Beeren an den Weinstöcken abzuschneiden, zu sammeln, aus den Weinbergen zu entfernen und zu verbrennen, da durch das Wegwerfen der durch Pilze und Sauerwurm zerstörten unbrauchbaren Trauben die Gefahr der Rebenverfäulnis für das nächste Jahr gefördert wird. Die Mahnung ist auch anderwärts sehr beherzigenswert.

* **Bodenheim**, 13. Okt. Der allgemeine Herbst beginnt heute. Da man hier mit eifernem Fleiß und wohlberedendem Verständnis den Kampf gegen die Reblkrankheit geführt hat, waren unsere Weinberge noch anfangs September vielversprechend, so zwar, daß man durchschnittlich fast auf einen vollen Herbst rechnen konnte. Leider aber haben der Sauerwurm und die Lederbeerkrankheit in den letzten Wochen ganz enormen Schaden angerichtet, so daß die weißen Trauben nicht ganz einen halben Herbst erbringen werden.

* **Erbes-Büdesheim**, 13. Okt. Heute beginnt hier der allgemeine Herbst. Die einen loben, die anderen tadeln ihre zu erwartende Kreszenz. Zur Vorsorge für den Haustrunk wurde viel Apfelwein eingelegt.

* **Guntersblum**, 14. Okt. In den letzten Tagen fanden hier bedeutende Umsätze der diesjährigen Traubenkreszenz statt. Unter anderem kaufte die Firma Kupferberg-Mainz und Kommissionär Albert David für eine Landauer Großfirma große Mengen zum Preise von 4.50—5.00 Mk. das Viertel an.

Vom Rhein.

+ **Vom Mittelrhein**, 13. Okt. Vereinzelt hat die allgemeine Lese bereits begonnen und weitere Gemarkungen folgen in der nächsten Zeit. Mit der Güte der Trauben ist man mehr zufrieden als mit dem Ertrage, der allenthalben zu wünschen übrig läßt. Die günstige Witterung der letzten Tage hat auf die Ausreise der Trauben recht vorteilhaft gewirkt. Im Weinbaugebiete nördlich von Koblenz stellte sich das Pfund Portugieser- und Frühburgundertrauben bis zu 25 Pfg. Nach älteren Weinen herrscht starke Nachfrage. In Steeg kostete das Fuder 1909er 800 Mk., in Braubach 1909er 700—800 Mk., in Osterspau 1909er 720 bis 800 Mk., in Koblenz 1909er 750—930 Mk., 1908er 780—950 Mk., in Hirzenach 1909er 650—740 Mk., in Rheinbrohl 1908er 700—800 Mk., in Hammerstein 1905er 800—900 Mk. In Untel kostete das Fuder 1908er Rotwein 700—800 Mk., 1907er 750—860 Mk.

* **Oberwesel**, 12. Okt. Mit der Lese der roten Trauben ist man seit einigen Tagen fertig. Dieselbe ergab hinsichtlich der Menge einen recht geringen Ertrag. Bezahlt wurden für das Pfund Trauben 40 Pfg., teilweise noch mehr. Die Weißweinlese nahm heute ihren Anfang.

* Camp, 14. Okt. Hier hat am Dienstag für die ganze Gemarkung die Traubenlese begonnen, die aber, da die Ernte fast gleich Null ist, auch schon am selben Tag zu Ende war.

Von der Nahe.

⊙ Von der Nahe, 11. Okt. Bei den an der Nahe getätigten Vorverkäufen von weißer Traubenmaische wurden in Hargesheim für 18 Pfund 3.00—4.00 Mk., in Heddesheim 3.30—3.80 Mk. bezahlt. Die 9 Liter Portugiesermaische stellten sich auf 3.00—4.40 Mk. An der Alsenz wurden für 8 Liter weiße Traubenmaische 4.40 Mk. angelegt.

⊕ Kreuznach, 11. Okt. Bei der hier abgehaltenen Versteigerung der Trauben aus den Weinbergen der Firma Sahler u. Co. in Bq. in den Gemarkungen Kreuznach, Bosenheim, Martinstein, Altenbamberg und Hallgarten wurden für das Viertel = 8 Liter, 4.90 Mk. bezahlt.

⊙ Waldböckelheim, 13. Okt. Dieser Tage sind hier 61 Stück Wein verschiedener älterer Jahrgänge zum Gesamtpreise von 41 520 Mark abgesetzt worden. Durchschnittlich kostete also das Stück rund 680 Mark.

Von der Mosel.

+ Von der Mittelmosel, 14. Okt. Der Handel mit Wein und Trauben hat an der Mosel in diesem Jahre erheblich früher als sonst begonnen. In vielen Gemarkungen ist stellenweise die gesamte Ernte schon ausverkauft. Die Preise sind dabei hoch. Für den Zentner Trauben wurden in Zell 25—30 Mk., in Eller 28—29 Mk., in Ediger 28 bis 30 Mk., in Gehren 28—29 Mk., in Senheim 28—30 Mk., in Mesenich 28—29 Mk., in Poltersdorf 27—29 Mk., in Briedern 26—29 Mk., in Fankel 25—28 Mk., in Ellenz 25—30 Mk., in Ernst 27—28 Mk., in Cond 27—30 Mk., in Bruttig 27—28 Mk., im Balwiger Berg 42 Mk., geboten und auch bezahlt. Das Fuder Most stellte sich in Cond auf 800—820 Mk., in Ellenz 770—850 Mk., in Bruttig auf 500—730 Mk., in Poltersdorf auf 720—750 Mk., in Ernst auf 700—720 Mk., in Zell auf 700—800 Mk., in Rees auf 700 Mk., in Bremm auf 750—770 Mk., in Eller auf 730—760 Mk., in Ediger auf 760—800 Mk., in Gehren auf 750—800 Mk., in Senheim auf 750—760 Mk., in Mesenich auf 730—750 Mk., in Briedern auf 650—760 Mk., in Fankel auf 730—750 Mk. Im freihändigen Wein-geschäft, soweit alte Weine in Frage kommen, ist das Geschäft sehr belebt. Die Keller sind in vielen Gemeinden fast oder ganz ausverkauft. In Lieser wurde 1909er zu 800—850 Mk. das Fuder verkauft. An der Saar werden neue Weine mit 1000—1200 Mk. das Fuder bewertet, das Fuder 1908er kostete zuletzt in Oberemmel 920 Mk., in Wiltigen 1070 Mk.

Von der Ahr.

× Von der Ahr, 14. Okt. Die Trauben im Ahr-tale hatten von der in der letzten Zeit recht schönen Witterung noch recht viel Vorteil. Allerdings wird der Ertrag in manchen Gemarkungen aber so gering ausfallen, daß dieser von der Sonne noch gebrachte Nutzen keinen großen Wert mehr haben kann. An der unteren Ahr sieht es besonders traurig aus. An der mittleren und oberen Ahr ist noch eher etwas zu erwarten. Die Preise für Weine älterer Jahrgänge steigen fortgesetzt und unter 750 Mk. wird kein Fuder abgegeben. In Ahrweiler wurden 1908er und 1909er Weine mit 750—900 Mk. bezahlt. Für die Trauben wurden bereits Gebote von 25 Mk. für den Zentner gemacht.

Aus der Rheinpfalz.

⊙ Aus der Rheinpfalz, 13. Okt. Der Heu- und Sauerwurm hat auch in diesem Jahre in den Weinbergen der Rheinpfalz ganz furchtbar gehaust und einen ganz bedeutenden Schaden angerichtet. Infolgedessen wurden die Aussichten

denn auch in den letzten Monaten trüber und trüber und bei der gegenwärtig stattfindenden Lese bestätigt sich, daß die Furcht, eine Mißernte in diesem Jahre verzeichnen zu müssen, durchaus berechtigt war. Die fortgesetzt regnerische Witterung war der Rohfäule derart förderlich, daß obendrein auch noch die Lese früher als sonst, vor der gänzlichen Reife der Trauben vorgenommen werden muß, und so ist die Folge, daß auch die Güte des 1910er zu wünschen übrig lassen muß. Auch die bedeutenden Weingutsbesitzer der Pfalz, die in der Regel das Ergebnis ihrer Produktion einzufellern und im kommenden Frühjahr zur Versteigerung zu bringen pflegen, ziehen es diesmal im allgemeinen vor, ihre Trauben sofort in den Kauf zu bringen, weil der Most in diesem Jahre meistens eine Zuckung nötig hat, und sie nur mit Naturweinen arbeiten. Die Preise für alten Wein und Most steigen dabei ständig. Für 40 Liter Weißmost wurden in Deidesheim 23—27 Mk., in Dürkheim 26 Mk., in Ungstein 22—23 Mk., in Freinsheim 22—24 Mk., in Rallstadt 23 bis 26 Mk. erlöst. Die 1000 Liter gefesterten Most wurden in Dürkheim mit 730 Mk., in Freinsheim mit 715—750 Mk., in Deidesheim mit 850—1100 Mk., in Forst mit 850 bis 1050 Mk., in Ungstein mit 740 Mk. bezahlt. In der Grünstadter Gegend erbrachten die 40 Liter Weißmost 22 bis 23 Mk., in der Neustadter Gegend etwas mehr. Die 1000 Liter gefesteter Most stellten sich im Grünstadter Bezirk auf 600—650 Mk., im Neustadter Bezirk auf 720—800 Mk. Für die 1000 Liter 1909er wurden 560—900 Mk., 1908er 670—1300 Mk., 1907er 1200—1600 Mk. bezahlt.

⊙ Deidesheim, 13. Okt. Daß die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms möglich ist und nützlich sein kann, besonders wenn die Bekämpfung mechanisch nicht durch chemische Mittel erfolgt, beweist das vorzügliche Ergebnis, das das Versuchsfeld im Stadler'schen Weingutsbesitz erbrachte. Das Versuchsfeld umfaßt 54 Ahr Weinberg, die teilweise Obstbaumanpflanzungen aufweisen. Der diesjährige Ertrag stellte sich auf 2820 Liter Traubenmaische. Es ist dies ein Ergebnis, das fast auf einen vollen Herbst herauskommt. In dem Versuchsfeld befinden sich Riesling- und Muskateller-reben, die den gleichen Ertrag gebracht haben. Dabei waren die Beeren sehr schön und brüchig, einen guten Most liefernd von voller Gesundheit. Ein Teil der Reben ist obendrein noch jung und nicht ertragsfähig. Auf alle Fälle hat sich hier herausgestellt, daß eine energische zweckmäßige Winterbekämpfung verbunden mit einem regelmäßigen Mottenfang die beste und erfolgreichste Art der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes ist. Die Kosten sind außerdem geringer als bei den Bekämpfungsarten mit chemischen Mitteln. Natürlich aber ist es aussichtslos, etwas bei der Bekämpfung des Schädling zu wollen, wenn diese Bekämpfung nicht einheitlich und allgemein vorgenommen wird.

Ausland.

Frankreich.

* Die diesjährige Weinernte im Süd-westen Frankreichs. Der Kaiserliche Konsul in Nizza berichtet unterm 21. September ds. Js.: Die Traubenernte im hiesigen Amtsbezirk, in welchem hauptsächlich das Departement Var in Betracht kommt, ist zufriedenstellend, in manchen Gegenden sogar recht gut. Die Preise sind aber infolge der Mißernte in den eigentlichen Weindepartements recht hoch. Der hier gezogene Wein kommt für den Export nicht in Betracht, er genügt bei weitem nicht, um den Bedarf der hiesigen Gegend zu decken. Es wird in diesem Jahre namentlich viel Wein aus Algerien auf den Markt gebracht. Der

Preis beträgt für gewöhnlichen Wein ohne Oktroi und sonstige Kosten unfrei Quai Nizza 41,75—45,00 Fr. für 1 Hektoliter. Der Preis für hiesige Trauben beträgt 30—38 Fr. für 100 Kilogramm. Die Preise sind um beinahe die Hälfte höher, wie die Preise im Vorjahr.

Verschiedenes.

* Vom Rhein, 13. Okt. Zur Lage des Weinhandels wird dem „M. Z.“ geschrieben: Seit Menschenzeiten lag das Geschäft noch nie so schwierig, war die Marktlage noch kaum so angespannt wie jetzt. Die Beschränkung der früher üblichen Weinvermehrung im Verein mit der drohenden Missernte waren der nächste Anlaß, daß die gangbaren, billigeren Gewächse mit ungewöhnlicher Schnelligkeit den Besitzer wechselten und im Großhandel schon heute bedenklich knapp geworden sind. Angesehene, große Firmen müssen teilweise die Bedienung neuer Kunden ablehnen, um nur die alten Geschäftsfreunde zu befriedigen. Dabei wickeln sich die Abschlüsse in denkbar kürzesten Zeiten, meistens telephonisch und telegraphisch ab. Ein Mindestpreis von 1000 Mk. für ein Stück brauchbaren sog. Schoppenweines, ist nicht mehr fern und ein Ende der Preissteigerung noch nicht abzusehen. Gewiß rechnet man mit dem auf dieses sprunghafte Höhergehen der Preise fast immer eingetretenen Abflauen derselben; ob dies im Weingeschäft, wo es sich um das nunmehr „kontrollierteste“ Naturprodukt handelt, aber vor dem Herbst 1911 zu erwarten ist, weiß niemand. Naturgemäß ist diese beträchtliche Verschiebung auch auf das an Rhein und Mosel seit einigen Jahren besonders in Blüte gekommene Flaschenweingeschäft nicht ohne Einfluß; die Weine mittlerer Qualitäten, welche vornehmlich als billigste Flaschenweine im Großhandel vorkommen, sind ebenfalls stark zusammengekommen. Der Kreis der Abnehmer feinerer Marken wird indessen wohl kaum größer werden. Da die Produktion im Rheingau diesen Herbst aber gleichfalls nur spärlich ist, so dürften mithin auch die sog. Qualitätsweine in Kürze einer Preissteigerung unterworfen sein. Die geschilderte Aufwärtsbewegung der Preise auf der ganzen Linie hat zweifellos die an sich bedauerliche Abnahme der vom Weinhandel lebenden Existenzen zur Folge. Wenn es allerdings richtig ist, daß sich diesem Verufe vor 10—15 Jahren viele unberufene Elemente zuwandten, so mag man es gelten lassen, von einer kommenden gewissen Gesundung des Weinhandels zu sprechen, worauf das neue Gesetz ja von vornherein hinielte. Man vergesse aber nicht, daß der mittlere und kleinere Händler auch noch zu Zeiten der Teuerung aufs Geschäftsabschließen angewiesen ist und hierin könnten alle Verständigen, voran die Presse, insofern mitwirken, als sie bei den vielfach übertriebenen Temperenzbewegungen nicht mittun und das weintrinkende Publikum zur Einsicht erziehen helfen, daß das Produkt, der Rebensaft, jetzt ja tatsächlich wieder edel, infolge der neuen Gesetzesbestimmungen materiell mehr wert ist als früher, und daher auf höheren Preis berechtigten Anspruch hat. Wir Weinhändler gönnen und wünschen dem Produzenten, namentlich dem kleinen Winzer, gute Entlohnung seines ehrlichen Fleißes, und werden selbstverständlich mithelfen bei den zu erwartenden Beratungen, wie dem Winzer geholfen werden kann. Lasse man gleichzeitig aber auch die große Zahl der Angehörigen des Handels nicht ganz unberücksichtigt und möge eine gewisse Gewöhnung an höhere Preise — anstatt der früher mancherorts üblichen Schundpreise — Platz greifen.

* Oppenheim, 15. Okt. Die Großh. Wein- und Obstschule eröffnete am 10. d. Mts. ihren diesjährigen ordentlichen Lehrgang, zu dem sich bereits 32 Schüler, darunter eine Dame, angemeldet haben. Die rege Beteiligung zeigt in erfreulicher Weise, wie unter der Winzerbevölkerung

die Anschauung immer mehr Platz greift, daß es unter den heutigen schwierigen Verhältnissen des Weinbaues notwendig ist, daß die jungen Leute durch Besuch einer geeigneten Lehranstalt sich die zu ihrem Beruf nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten aneignen.

* Oberwesel, 6. Okt. Der Mittelrheinische Weinbau-Verein hat in einer hier abgehaltenen Vorstandssitzung eine Entschliebung angenommen, in der der Oberpräsident gebeten wird, von dem Erlasse einer Verordnung betreffend das Verbot von Nebenneuanpflanzungen abzusehen, da es den ohnehin schon allzusehr in ihrer Existenz bedrohten Winzern schweren wirtschaftlichen Schaden bringen werde. Das Verbot ist von dem Oberleiter der staatlichen Reblausbekämpfung vorgeschlagen worden.

* Die Zuckering des 1910er Weines. Die Qualität der diesjährigen Traubenmoste wird namentlich in Lagen, die wegen Traubenerkrankungen sehr früh gelesen werden müssen, voraussichtlich sehr gering werden. Daher werden bei vielen Gewächsen die gesetzlichen Voraussetzungen einer Zuckering gegeben sein. Ueber die Frage, in welcher Weise die Moste nach den strengeren Bestimmungen des neuen Weingesetzes gezuckert werden dürfen, bestehen aber in der Praxis vielfache Zweifel. Diesbezügliche Anfragen können nur auf Grund einer chemischen Untersuchung der Moste oder der eben vergorenen Weine beantwortet werden. Bekanntlich zuckert der Winzer lieber den Most als den Wein, und er holt deswegen gern einen darauf bezüglichen Ratsschlag so früh ein, daß er ihn noch am Most befolgen kann. Die hessische Landwirtschaftskammer wird die Regierung ersuchen, die chemischen Untersuchungsämter anzuweisen, den Weinbergbesitzern auf Verlangen Auskunft über die zulässige Verbesserung des Weines auf Grund des neuen Weingesetzes zu geben.

Gesichtliches.

+ Aus Rheinhessen, 10. Okt. Vor einiger Zeit nahm der Kellerkontrollleur Biersehl bei einer Revision in Hefloch auch eine Untersuchung im Keller des Weinhändlers und Bäckermeisters Val. Schilling vor. Dabei fand er im Keller desselben 2½ Stück Wein, die er für überstreckt hielt. Bei der chemischen Analyse erfolgte die Feststellung, daß der Zusatz etwa 20 Prozent wässriger Zuckerlösung betrug. Vor der Mainzer Strafkammer erklärten die Sachverständigen Professor Dr. Mayrhofer-Mainz und Dr. Peters-Worms, daß im Herbst 1909 bei den Weinen aus der Gemarkung Hefloch ein Zusatz von 20 Prozent Zuckerlösung nicht nötig gewesen sei. Die Winzer seien aber der Ansicht, daß nach dem neuen Weingesetz ein Zusatz von 20 Prozent Zuckerlösung gestattet sei und richteten sich darnach. Schilling selbst war auch dieser Ansicht, ebenso wurde diese Ansicht von den zahlreichen Zeugen entschieden vertreten. Das Urteil erkannte wegen fahrlässiger Weinfälschung auf fünfzig Mk. Geldbuße. (Daraus läßt sich erkennen, daß in Winzerkreisen noch recht irrtümliche Ansichten über das neue Weingesetz bestehen.)

Letzte Nachrichten.

* Braubach, 13. Okt. Von der heute zu Ende gehenden Weinlese ist nur ungünstiges zu berichten. Der Ertrag ist noch viel geringer als in den letzten Wochen erwartet. Diejenigen Winzer, die in der Hauptsache von dem Ertrag ihrer Neben ihre Barauslagen bestreiten, sehen einer schlimmen Zeit entgegen.

* Kassel. Zum Weinkontrollleur für den Reg.-Bez. Kassel ist durch Verfügung des Oberpräsidenten Herr Dr. phil. Reis an der landwirtschaftlichen Versuchsstation in Harleshausen bestellt worden.

□ Winkel, 14. Okt. Für hiesige Gemarkung ist der Beginn der Traubenlese auf kommenden Montag, den 17. Oktober festgesetzt. Der Weinbergschluß gilt vom 5. Nov. cr. ab für aufgehoben.

* Rüdesheim, 13. Okt. Zusage heutiger Beschlusses des Herbstauschusses beginnt die Weinlese in hiesiger Gemarkung mit Dienstag, dem 18. ds. Mts. im Oberfeld und mit Donnerstag, dem 20. d. Mts. im Berg.

* Aßmannshausen, 14. Okt. Ein gutes Ergebnis hat die Königl. Domäne erzielt, indem ca. 10 Halbtüdt Wein geherbstet wurden. Der Rotwein wiegt 82 bis 87 Grad und der „Rotweißwein“ 106—118 Grad nach Dechsele, bei 11—12 pro Mille Säure.

* Vom Siebengebirge, 12. Okt. Mit der Weinernte am Siebengebirge sieht es in diesem Jahre kläglich aus. In den verschiedenen Gemeinden wurde daher beschloffen, von einem Schließen der Weinberge, sowie von einer allgemeinen Traubenlese ganz abzusehen. Die wenigen Trauben können von den Besitzern eingeheimst werden, wann es ihnen beliebt. Solche Beschlüsse sind noch nie gefaßt worden. Die Winzer sind bereits infolge der Missernten der letzten Jahre mehrfach dazu übergegangen, ihre Weinstöcke auszuheben und an deren Stelle Obstbäume zu pflanzen oder Kartoffeln zu setzen.

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

Terminkalender für Weinversteigerungen pro Herbst 1910.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
		Dezember.
12.	Mainz	Peter Herz III
14.	Geisenheim	Gebr. Stein, Düsselndorf
16.	Mainz	Rheinhold Sessler
20.	Bingen	Julius Esrenschied (Kommerzienrat Julius Esrenschied)
22.	Mainz	B. Herz Ww.

Wegen weiterer Anmeldung oder Auskunft wende man sich an die Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(fachmännische Auskunftsstelle für Weinversteigerungen — Telephon No. 6),

woselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie Festsetzung des Termins, Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und Steigscheine, Lieferung von Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen, Versandt der Weinlisten an die Weinhändler und -Kommissionäre, Beforgung der Weinversteigerungs-Anzeigen in die nur bestgeeigneten Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. s. w. zu prompten und billigen Erledigung übernommen werden.

Wichtig für die Küfer- und Kellereibrandhe.

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

Die Apfelweinbereitung“ von Dr. Fr. Gluf. M. 1.70.

Die Kellerbehandlung der Traubenweine“. Kurzgefaßte Anleitung zur Erzielung gesunder klarer Weine von Professor H. Meißner, Vorsteher der Wirt. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. M. 2.80.

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

„Neuer Vottich und Fäßberechner“ von Otto Voigt. M. 1.70.

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

„Der Vöttcher“. Ausführliches Handbuch, umfassend sämtliche die handwerks- und fabrikmäßige Herstellung der Fässer, Büten u. c. betreffende Arbeiten, nebst Fäßberechnungstabellen und einer Abhandlung über die Vorrichtungen des Küfers im Keller, mit 328 Abbildungen, brosch. M. 6.—, geb. M. 7.50.

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

„Klärung und Filtration alkoholhaltiger Flüssigkeiten“, Populäres Handbuch für Weinproduzenten, Bierbrauer, Likörfabrikanten, Wirte, Kellermeister und Weinhändler. Von Prof. Max Böttcher. Mit 25 Abbildungen.

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

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

„Seegenbarths 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.

„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 $\frac{1}{2}$ 0/0
„ „ „ Weinberge gegen Peronospora	1—1 $\frac{1}{2}$ 0/0
„ „ „ Kartoffeln und Tomaten	1—1 $\frac{1}{2}$ 0/0
„ „ „ Gurken, Melonen und Kürbisse gegen Plasmopara	1 0/0
„ „ „ Pfirsiche gegen Kräuselerkrankheit	1—1 $\frac{1}{2}$ 0/0
„ „ „ Rosen gegen Mehltau und Strahlenpilz	1 0/0

Alleiniger Fabrikant:

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

Alle Waffen sind	staatlich geprüft.	Doppelflinten, Kal. 16 y. 22.25 M. an
		Gartenbüchsen . . . 15.— „ „
		Drillinge, Kal. 16, 9, 3 . . . 39.— „ „
		Scheibbüchsen . . . 34.50 „ „
		Gartenschings . . . 4.50 „ „
		Luftgewehre . . . 3.20 „ „
		Revolver, 6. schüssig . . . 3.20 „ „
		Pistolen . . . 1.05 „ „

bis zu den feinsten Ausführungen.

Deutsche Waffenfabrik Georg Knaak, Berlin S. W. 48.

Keine Ueberhebung

ist die

Behauptung

dass die



Mayfarth'sche hydraulische Kelter die vollkommenste der Jetztzeit ist. Ueber 200 Besitzer bestätigen dies durch Nachbestellung oder Zeugnisse, die wir auf Wunsch franco zusenden. Veranlasst durch viele Anfragen bemerken wir, dass hydraulische Keltern fremden Fabrikates und gebrauchte Spindelkeltern von uns eingetauscht werden.

Ph. Mayfarth & Co. Frankfurt a. M.

**Technisch-Chemische
und
Nahrungsmittel-Unter-
suchungen**
werden gewissenhaft, rasch u. billig
angefertigt.
Spezialität:

Wein-Analysen
Hefe-Reinzucht
Dr. Willy Faber's
Laboratorium
(August Späher)
Bingen, Schlossbergstr. 19 pt.
Fernruf 131.

Weinhändler-Haus im
Rheingau, gr. Keller,
Badraum, gr. Hof,
Büro, Elektr. Licht u.
Kraft, Badezimmer und sonst. Ruhe-
hör zu verkaufen. Schöne Aus-
sicht auf den Rhein. Offerten unter
A. B. C. 200 an die Exped. erbeten.

PROCKHAUS
LEXIKON
NÖTIG FÜR JEDERMANN

Kellerofen,
gebraucht doch gut erhalten,
zu verkaufen.

Gefl. Anfragen unter A. R. 2034
an die Expedition erbeten.

Versandfässer
von 12—350 Liter,
von 40 Liter ab aufwärts
mit Rollreifen
stets vorrätig bei
Heinrich Herke,
Oestrich i. Rhg. Tel. Nr. 32.

**Gebrauchte
hydraul. Presse**
billig zu verkaufen. Anfragen
erbeten unter M. 2379 an
die Exped. dieses Blattes.

Im mittleren
Rheingau
ist eine größere Kellerei mit
Kelterhaus, Kellern, Bütten,
Fässern und allem Zubehör
preiswürdig

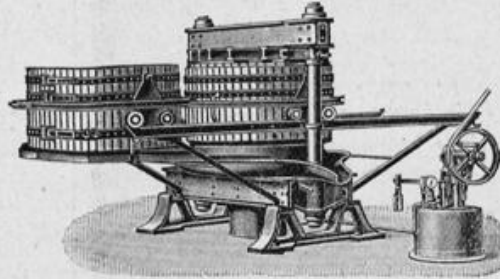
zu verkaufen.
Gefl. Offerten unter Nr. 2350
an die Exp. dieses Blattes.

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.

Stephan Dries, Kisten-Fabrik,

Wiesbaden, Oranienstrasse 21.

Telefon 788

Telefon 788

Spezialität:

Weinkisten mit und ohne Verschluss.

Preisliste gratis.

An die rechtzeitige Bestellung
VON

Thomasmehl

zur Düngung der
Wiesen und Weiden
sei hiermit erinnert.

Wir garantieren für reines und vollwertiges Thomasmehl
und liefern ausschliesslich in plombierten Säcken, mit
Schutzmarke und Gehaltsangabe versehen.



Thomasphosphatfabriken

G. m. b. H., Berlin W 35.



Wegen Offerte wende man sich an die bekannten Verkaufs-
stellen oder direkt an die vorgenannte Firma.

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

Tüchtiger, erfahrener
Weinbergs- u. Gutsverwalter

mit
langjähriger Praxis
sucht sich im Laufe des Jahres
zu verändern.

Gefl. Offerten unter J. R.
2376 an die Exped. dieser
Zeitung erbeten.

Rester



und zurückgegebene Coupons
von Herren- und Knaben
Anzugstoffen in allen
Längen enorm billig!
Verlangen Sie durch Wort!
Ihre sofort Restermuster-
Lehmann & Assmy
Tuchfabrik Spremberg
Postfach 21

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Seit 1905:

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

Kreuznach, Rheinland.

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“, Weinashbest

(früher Seitz'scher Weinashbest „Brillant“ genannt)
für höchste Feinfiltration.

46 nur höchste Auszeichnungen!!



Eingetr. Schutzmarke.

Zweigniederlassungen:

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

Wein-Korke

offeriert sehr preiswert

Einbecker Korkenfabrik

Aug. Göpner, Einbeck.

Bemusterungsofferten gratis und franko.

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zollkeller Oefen mit

Aussenfeuerung



Monatlang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik Kaiserslautern.

N. Wilhelmy,
Wein-Kommissionsgeschäft,
Hallgarten i. Rheingau.

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.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.**Adams**

Präzisions-Uhr,
die zuverlässigste
Uhr der Welt!

Reich illustrierte
Kataloge über Wand- u.
Taschenuhren Gold- u.
Silberwaren Ketten,
Ringe u. Brillanten
etc. gratis!

Soliden Personen
überall hin gegen

Monats Raten

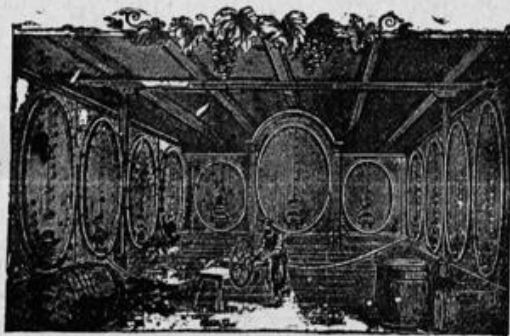
ohne Preisaufschlag!
Vertreter
gesucht!

Otto Jacob,
sen.
Friedenstr. 8
Berlin B 27

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

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



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

Stoewer2 Goldene
Medaillen.3 Meisterschafts-
preise. 0000

Die Eroberin der Welt.

Bernh: Stoewer A.G. Stettin. 2000 Arbeiter

General-Vertreter für Rheinland und Westfalen:

Joh. Gerlach, Köln a. Rh., Hohestrasse 134 a.

Filialen: ESSEN, Bahnhofstr. 40, DORTMUND Olpe 45,
DÜSSELDORF, Mintropstr. 1, ELBERFELD, Kipdorf 85,
AACHEN, Louisestrasse 26, SAARBRÜCKEN, Saarstr. 13.

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