



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Wiesbaden**, Rheinstraße 75. Fernsprecher 4633.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) 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-gepaltene 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. 33.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 13. August 1911.

IX. Jahrg.

Der 26. Deutsch. Weinbaukongress findet vom 7. bis 11. September 1911 in Würzburg statt.

Programm.

Donnerstag, den 7. September 1911:

Vormittags 11 Uhr: Eröffnung der mit dem Kongress verbundenen Ausstellung von Trauben, Geräten und Maschinen für Weinbau und Kellerwirtschaft, sowie für verwandte Berufe in der Ludwigshalle (Theaterstraße, Eingang Deggstraße).
Abends 8 Uhr: Begrüßung der Kongreßteilnehmer mit Konzert und gefälliger Unterhaltung im Saale des Hütten'schen Gartens (Birchowstraße 2 beim Sanderrafen, Haltestelle der Straßenbahnlinien Bahnhof-Sanderau und Bahnhof-Sanderglacisstraße).

Freitag, den 8. September 1911:

(Festtag Mariä Geburt)

Vormittags 8 1/2 Uhr: Rundgang durch die Ausstellung in der Ludwigshalle.
Vormittags 9 1/2 Uhr: Erste Kongreßsitzung im Luisengarten (Rennwegerglacisstraße 1, Haltestelle der Straßenbahnlinie Bahnhof-Sanderglacisstraße).
Nachmittags 2 Uhr: Festessen im städtischen Schrannehsaale (Gedeck ohne Wein Mk. 4.—). Als Ehrengabe der Stadt wird ein aus den Bürgerhospitalischen Weinbergen gewonnener Wein verabreicht.

NB. Die Teilnehmer werden gebeten, ihre Beteiligung am Festessen tunlichst bald der Geschäftsstelle des Weinbaukongresses in Würzburg mitzuteilen. Nach dem Festessen Führungen durch die Stadt. (Treffpunkt am Tor der Schrannehsalle).

Abends 8 1/2 Uhr: Beleuchtung der Festung Marienberg und des Stäpels, sowie Feuerwerk auf dem Main (reservierter Platz für die Kongreßteilnehmer an der Ludwigsbrücke).

Samstag, den 9. September 1911:

Vormittags 8 Uhr: Generalversammlung des Deutschen Weinbauvereins im Luisengarten; daran anschließend zweite Kongreßsitzung im Luisengarten.

Mittags 12 Uhr: Besichtigung des Kgl. Residenzschlosses und des Hofkellers (Treffpunkt auf dem Residenzplatz).
Nachmittags 2 1/2 Uhr: Kostprobe von Franken-Weinen im städtischen Schrannehsaale.
Nachmittags von 5 Uhr an: Kellerfest auf dem Hofbrauhauskeller (Straßenbahnwagen zur Fahrt nach dem Hofbrauhauskeller stehen nächst der Schrannehsalle bereit.)

Sonntag, den 10. September 1911:

Vormittags 9 Uhr: Dritte Kongreßsitzung im Luisengarten.
Nachmittags Ausflüge:
a) Besichtigung der Weinberge im „Stein“ (Zusammenkunft um 2 1/2 Uhr am Bahnhofplatz), sodann gefälliges Zusammensein in der „Steinburg“
b) um 3 Uhr Abfahrt vom Hauptbahnhof nach Weitzhöchheim zur Besichtigung der Kgl. Wein-, Obst- und Gartenbauschule Weitzhöchheim; anschließend gefälliges Zusammensein im Kgl. Hofgarten Weitzhöchheim. — Rückfahrt mit den Kurszügen um 6¹¹, 7⁴⁴, 8²¹, 8⁴⁹, oder 10⁴⁶ Uhr.

Montag, den 11. September 1911:

Tagesausflug nach der Vogelsburg bei Eichenborn, nach Volkach und Kitzingen am Main.

Vormittags 8⁰⁰ Uhr Abfahrt mit Extrazug vom Hauptbahnhof nach der Vogelsburg (an Station Vogelsburg 9²⁵ Uhr), Besichtigung der Weinberge am Eichenborn'schen Berg und Fröhlschoppen auf der Vogelsburg. Um 11 Uhr Weiterfahrt nach Volkach, Ankunft dort um 11¹⁰ Uhr. Um 12 Uhr Mittagessen in Volkach (Gedeck ohne Wein Mk. 2.50). **Nachmittags 1 1/2 Uhr** Abfahrt mit Dampfboot von Volkach nach Kitzingen a. M.; Ankunft dortselbst gegen 4 Uhr. Rückfahrt von Kitzingen nach Würzburg mit den Kurszügen um 7⁰⁰, D 7³⁷, D 9⁵¹, 10¹⁰, oder 11³⁶ Uhr.

Generalversammlung d. Deutsch. Weinbauvereins

am Samstag, den 9. September, vormittags 8 Uhr im Luisengarten:

Tages-Ordnung:

1. Jahresbericht des Präsidenten.
2. Rechnungsprüfungsbericht 1910/11.
3. Aufstellung des Voranschlags für 1911/12.
4. Beschlußfassung über den neuen Satzungsentwurf.
5. Wahl des Präsidiums und der Ausschußmitglieder.
6. Wünsche und Anträge.

Zur General-Versammlung haben nur Vereinsmitglieder Zutritt.

Tages-Ordnung für die Kongregierungen im Luisengarten.

Freitag, den 8. September, vormittags 9^{1/2} Uhr:

1. Begrüßung der offiziellen Vertreter.
2. Die Organisation der Bekämpfung der Traubenwickler.
Referent: Landesökonomierat Dern, i. b. Landesinspektor für Weinbau in Neustadt a. d. Haardt.
Korreferent: Professor Dr. Lüstner, Vorstand der pflanzenpathologischen Versuchstation der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim am Rhein.

Samstag, den 9. September, vormittags
(nach der Generalversammlung):

3. Der Weinbau Frankreichs.
Referent: A. Matern, Direktor der i. b. Wein-, Obst- und Gartenbauschule in Weitschöheim.

Sonntag, den 10. September, vormittags 9 Uhr

4. Neuere Erfahrungen über den Traubenwickler.
Referent: Dr. Schwanagart, Vorstand der zoologischen Abteilung der Kgl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Neustadt a. d. Haardt.
5. Die Kontrolle ausländischer Weine in Deutschland.
Referent: Weinkontrollleur Weisser, Kirchheimbolanden.

Bemerkungen:

Es werden ausgegeben:

1. Kongreßkarten für Herren zu Mt. 10.—
2. Kongreßkarten für Damen zu Mt. 5.—
3. Eintrittskarten für die Kongregierungen zu Mt. 1.—
4. Eintrittskarten in die Ausstellung zu Mt. —20

Die sämtlichen Karten sind streng persönlich.

Die Kongreßkarten (für Herren und Damen) berechtigen deren Inhaber zur Teilnahme an allen Kongreßverhandlungen, an der Weinfestprobe, den gemeinschaftlichen Ausflügen und geselligen Zusammenkünften, zum Bezug der Festschrift, des Führers und des Festabzeichens, zum freien Eintritt in die Ausstellung für Weinbau und Kellerwirtschaft, in den reservierten Raum bei der Festungsbeleuchtung und zu allen aus Anlaß des Kongresses stattfindenden Veranstaltungen, ferner zum freien Besuch des Kgl. Residenzschlosses bei der gemeinschaftlichen Besichtigung am 9. September, 12 Uhr, weiter zum freien Eintritt während der Kongreßtage in die Festung Marienberg, die Kgl. Universitäts-Kunstsammlungen (alte Universität) und in die „Ausstellung bemalter Wohnräume“, Kapuzinerstraße 8.

Die unter 3 genannten Eintrittskarten berechtigen zur Teilnahme an den drei Kongregierungen.

Die unter 4 genannten Eintrittskarten berechtigen zum einmaligen Besuch der Ausstellung.

Zur Teilnahme an der Generalversammlung des Deutschen Weinbauvereins am Samstag, den 9. September, haben nur Vereinsmitglieder Zutritt.

Die Kongreßteilnehmer werden gebeten, das Festabzeichen sichtbar zu tragen und ihre Kongreßkarten stets bei sich zu führen.

Die Geschäftsstelle des 26. Deutschen Weinbaukongresses befindet sich bis zum 6. September im Bürgerhospital, Semmelstraße 2 (dorthin sind alle Zuschriften zu richten.) Am 7. September ist die Geschäftsstelle bis abends 7 Uhr im Hauptbahnhof (Stadtseite neben Wartesaal II. Klasse), von da an in den Festlokalen (Gutten'scher Garten, Luisengarten, Schrannefaal).

Es wird gebeten, die Anmeldung zur Teilnahme am Kongress möglichst frühzeitig an die „Geschäftsstelle des Weinbaukongresses in Würzburg, Semmelstraße 2“ einzusenden, damit rechtzeitig ein Ueberblick über den Umfang der Beteiligung möglich ist; der Betrag für die Kongreßkarten ist ebenfalls bei der Geschäftsstelle einzuzahlen.

Festkarte, Festabzeichen und Festschrift werden nach rechtzeitiger Einfindung des Betrags für die Kongreßkarten den Teilnehmern zugesandt; ein Führer mit Ausstellungskatalog und Weinverzeichnis der Kostprobe kann nach Ankunft in Würzburg bei der Geschäftsstelle in Empfang genommen werden: Für den Anzug besteht bei allen Veranstaltungen keinerlei Zwang.

Das Ende der Sauerwurmnöte.

Von der Mosel schreibt man der „Köln. Ztg.“: Wohl nur wenige von allen, über die die Hitzwelle dahinflutet, die jetzt die halbe Welt und auch Westdeutschland heimsucht, werden nicht seufzen und stöhnen und einen Witterungsumschlag herbeisehnen. Zu diesen wenigen gehören aber die Winzer. Für sie und ihren Wein gilt: Je wärmer, desto besser! Selbst auf die Gefahr hin, daß es geht wie im Jahre 1857:

Im Jahre achtzehnhundertfünfzig und sieben,
Da verbrannten der Kappes und die Rüben,
Doch eins und das Beste geriet —
Davon soll erzählen mein Lied!

Die Winzer an Rhein und Mosel können auch ein Lied anstimmen, ein Jubellied, denn ihr schlimmster Feind, der Sauerwurm, ist durch die Hitze vernichtet worden. Versuche haben ergeben, daß die Puppe sowohl, wie die Raupe des Traubenwicklers eine trockene Hitze von etwa 42—43° C nicht verträgt. Der 22. und besonders der 23. Juli haben aber bedeutend höhere Hitzgrade gebracht, bis zu 50° C, dabei herrschte in den meisten Weinbaugegenden seit vielen Tagen vollkommene Trockenheit. Es wird nun auch von den verschiedensten Weinbaugegenden ein plötzliches Aufhören oder doch Nachlassen des Mottenflugs in den Tagen des 22. und 23. Juli gemeldet, trotzdem der Flug der Sauerwurmmotte erst mit dem 15. Juli, allerdings gleich stark, begonnen hatte, unter normalen Verhältnissen also bis Mitte August andauert haben würde. Am 22. Juli vormittags konnten von einzelnen Fängern mit dem Klebfächer noch 50, 70 bis 100 Motten gefangen werden, am Abend desselben Tages fingen die geschicktesten Fänger noch höchstens 3 bis 5. Nach dem heißesten Tage, dem 23. Juli, also vom 24. Juli ab, sah man kaum mehr Motten in den Weinbergen und nur sehr wenige fingen sich noch in den aufgestellten Fanggefäßen. Es unterliegt wohl keinem Zweifel, daß der Schädling in großen Massen vernichtet worden ist. So erfreulich das für den Winzer ist, so bedauerlich wäre es, wenn die Winzer nunmehr glaubten, in der Bekämpfung des Schädlings aufhören zu können. Man weiß aus den Erfahrungen des letzten Jahrzehnts, wie ungemein schwer die Bekämpfung des Schädlings ist, wenn er in großer Anzahl da ist, nachdem nun aber die Natur den größten Teil vernichtet hat, ist es dem Winzer, auch selbst dem kleinen, verhältnismäßig leicht, den Rest der Schädlinge soweit noch zu verringern, daß auch in den nächsten Jahren ein Niederhalten des Sauerwurms in ganzen Weinlagen und Gemarkungen leicht ist. Dazu bedarf es dann auch keiner besonderen Verfahren oder Mittel mehr, sondern das einfache Ausraffen des Heu- und Sauerwurms genügt. Zurzeit stehen die Reben so gut wie seit vielen Jahren nicht mehr. Wie in ganz heißen Jahren meist, ist auch der Wasserstand der Mosel ganz niedrig. Unterhalb Traben-Trarbachs bei dem alten Dertchen Vitzig kommt in solchen Jahren an einer der tiefsten Stellen der Mosel eine Felsplatte zum Vorschein, von der es heißt: „Der Vitziger Stein bringt einen guten Wein.“ Die Chronik der Trarbacher Kasinos berichtet, daß, als in den 40er Jahren des vorigen Jahrhunderts der Stein sichtbar wurde, die Kasino-gesellschaft mit geschmückten Rähnen und Musik zu diesem Stein zog. Dann wurde eine in den Felsen eingemauerte Platte geöffnet und eine dort von früher her lagernde Flasche Wein — wohl 1811er — herausgeholt. Nachdem man zwei Stühle auf den kleinen Felsen gestellt hatte, nahmen auf diesen der protestantische und katholische Pfarrer Platz und leerten nach einer entsprechenden Ansprache die Flasche. Man darf hoffen, daß der Wein des Jahres 1911 seinem großen Vorgänger von 1811 in etwas ähneln wird. Er wird jedenfalls sehr gesucht werden, weil jetzt schon Weinnot herrscht und zur Zeit, in welcher der kommende „Neue“ allenfalls in Gebrauch kommen kann, sicher eine noch viel größere Wein-ebbe herrschen wird. Was der Winzer also ernten wird, wird ihm auch gut bezahlt werden. Auch das neue Weingesetz trägt dazu nicht unerheblich bei. Deshalb mögen die Winzer gerade jetzt, wo ihnen der Himmel im eigentlichen Sinne des Wortes im Kampfe gegen den alten Erbfeind, den Sauerwurm, so wirksam zu Hilfe gekommen ist, in dessen Bekämpfung nicht erlahmen. Der Erfolg ist ihnen jetzt sicher, denn im nächsten Jahr ist der Wurm infolge seiner voraussichtlich geringen Zahl in die Hand der Winzer gegeben.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 11. August. Die Witterung steht zur Zeit gänzlich im Zeichen der Hundstage. Eine Hitze folgt der anderen und keine steht der anderen an Wärmegraden nach. Nun hat sich zu der Hitze auch noch der Ostwind gesellt, welcher noch den letzten Rest von Feuchtigkeit aufsaugt. So ist denn eine wirkliche Dürre eingetreten, unter welcher die Landwirtschaft sehr zu leiden hat. Der Weinstock hat aber bis jetzt Hitze und Dürre recht gut ertragen. Wenn auch in einzelnen Lagen mit scharfen kieseligen Böden die Reben augenscheinlich in Folge der Trockenheit etwas dürrig aussehen und die unteren Blätter verlieren, so macht das im ganzen nicht viel aus; die Trauben bleiben gesund und werden beim ersten Regen um so schneller zunehmen. Die Landschaft bietet dies Jahr ein anderes Bild gegen die letzten Jahre. Da waren zu dieser Zeit die Auen grün und die Berge rötlich, dies Jahr sind die Auen grau und die Berge prangen im saftigen Grün der Rebe. Das ist für ein Weinland das rechte Landschaftsbild; ein solcher Sommer mußte kommen, denn nur unter dem Einfluß der sonnigen Wärme können die kranken Weinberge gesunden. So oft die Pilzkrankheiten auch drohten und einfielen, sie gingen immer wieder schnell zurück; die Sonne desinfizierte besser als unsere Hilfsmittel, welche dies Jahr fast zum Schaden wurden. Die Trockenheit hemmt scheinbar die schnellere Entwicklung der Trauben, aber auch dies ist nicht als Nachteil zu betrachten. Die Alten fanden dies als ganz richtig, denn daraufhin gründet sich die alte Winzerregel, daß man während der Hundstage die Trauben nicht betrachten soll. Als ein gutes Vorzeichen mögen die Trauben an den Spalieren gelten. Diese gehen der Reife entgegen und wo die Beeren weich und durchsichtig, da probieren sich dieselben auch schon sehr süß. Was aber das Beste an der Sache, das ist das Zurückgehen des Sauerwurms. Die Made des bekreuzten Widlers, welche sich in zweiter Generation besonders in den Gutedeltrauben eingenistet, geht nicht weiter. Die angestochenen Beeren fallen heraus, der Wurm scheint offenbar abgestorben zu sein. Jedenfalls sind die Trauben viel weniger befallen, als während der letzten Jahre. Es ist also Hoffnung vorhanden, daß der Wurm doch nicht so viel Schaden anrichtet, als befürchtet werden mußte. Es kann deshalb trotz des teilweisen geringeren Behanges doch noch eine befriedigende Menge Wein geben. Ueber die zu erwartende Qualität kann kaum mehr ein Zweifel sein. Die Sonne trägt nicht, gut wird er jedenfalls, der Sommer tut seine Schuldigkeit, wenn der Herbst nur einigermaßen dasselbe tut, dann wird der Wein seinem hundertjährigen Vorgänger nicht nachstehen und es wird ein rechter Elster werden. Zu wünschen wäre es schon!

□ Aus dem Rheingau, 10. Aug. Im ganzen Rheingau hätte man nichts gegen einen kräftigen Regen einzuwenden, der den Reben sehr zu statten kommen würde. In gar manchen Bezirken sind infolge Schwefelns bei dem glühenden Sonnenschein erhebliche Verbrennungerscheinungen an den Reben aufgetreten. Die Stöcke sehen dort ganz kläglich aus. Sonst ist der Stand ein guter. Im freihändigen Weingehäuse herrscht kaum Leben.

Vom Rhein.

○ Vom Mittelrhein, 8. Aug. Die Zahl der in diesem Jahre bis jetzt in verschiedenen Gemarkungen am Mittelrhein gefundenen Reblausverseuchungen ist groß. In der Gemarkung Lorch, die seit längeren Jahren bereits reblausverseucht ist, wurden bereits zwei Herde gefunden, die zwar nicht außergewöhnlich groß sind, jedoch die Vernichtung

eines großen Bezirkes von Rebgeleude nach sich ziehen werden. Diese große Gemarkung ist im Laufe der Zeit durch das scharfe Vernichtungsverfahren in Bezug auf den Weinbergbesitz sehr eingeschränkt worden. — In der Gemarkung Bingen ist in diesem Jahre zum erstenmale ein Reblausherd entdeckt worden. Dieser Herd umfaßt nicht sehr viele Stöcke, doch zieht das Extinktivverfahren die Vernichtung einer größeren Anzahl von Reben nach sich. Man nimmt an, daß die auf dem Rochusberg gefundene Verseuchung durch Rebläuse, die von den verseuchten Gemarkungen des Nahetals herübergetragen worden sind, verursacht wurde. Im Nahgebiet befinden sich Gemarkungen, in denen die Reblaus in jedem Jahre gefunden wird. So wurden in der Gemarkung Laubenheim bis jetzt nicht weniger als elf Reblausherde gefunden. Diese Herde sind teilweise recht groß, nach der Zahl der im Laufe der Jahre gefundenen Herde läßt sich leicht beurteilen, daß nicht wenig Weinbergsland dort bis jetzt dem gefährlichen Schädling zum Opfer gefallen ist. Die Zahl der verseuchten Rebstöcke beträgt mehrere Hundert. Die Gemarkung Münster bei Bingerbrück weist in diesem Jahre bereits 4 Reblausherde auf. Etwa 100 Stöcke sind in diesen verseucht. — Jedenfalls beweist die große Zahl der entdeckten Verseuchungen gerade in Gemarkungen wo der Schädling schon seit Jahren heimisch ist, daß die Reblaus so leicht nicht vertrieben werden kann, daß sie der gefährlichste Schädling des Weinstocks ist und die Existenzfähigkeit des deutschen Weinbaues in nicht zu ferner Zukunft, wenn nicht wirklich wirksame Gegenmittel gefunden werden, überhaupt in Frage stellt.

○ Vom Mittelrhein, 10. Aug. Die Weinberge sind gut im Stande und die Traubenbeeren schreiten zusehends im Wachstum voran. Im Weinhandel war in der letzten Zeit wenig los. Für einige Fuder 1909er wurden in Oberwesel 930—1000 Mk., in Niederheimbach 940—980 Mk., 1910er in Boppard bis 980 Mk. für das Fuder angelegt.

□ Oberheimbach, 9. Aug. In unserer Gemarkung ist auch in diesem Jahre ein Reblausherd gefunden worden. Er umfaßt mehrere verseuchte Rebstöcke.

* Bacharach, 8. Aug. Die Weinberge stehen trotz der großen Hitze üppig grün da und die Traubenbeeren sind in ihrem Wachstum derart weit vorgeschritten, daß sie nach etwas Regen bald in Wein übergehen werden. Pilzkrankheiten wurden keine wahrgenommen. Durch das Schwefeln in den letzten Wochen hat mancher Winzer Schaden erlitten, da Blätter und Beeren in der großen Hitze durch den Schwefel verbrannten. Der Behang ist befriedigend und läßt eine gute Ernte erwarten.

* Oberwesel, 9. Aug. Die Reben standen selten so schön wie in diesem Jahre. Die Trauben sind durchweg gesund und auch in einer Menge vorhanden, die auf eine gute Ernte schließen läßt. — Restbestände werden vom Handel gesucht und gut bewertet. Jüngst wurden in der Umgebung für 1909er 940—1000 Mk. und für 1910er 920—970 Mk., in Oberwesel für 1909er 930—990 Mk. und in Boppard für 1910er 925—960 Mk. das Fuder bezahlt.

Aus Rheinhessen.

— Aus Rheinhessen, 10. Aug. Die Reben stehen allenthalben gut und geben die besten Aussichten für den Herbst. Weiche Trauben sind bereits in verschiedenen Bezirken angetroffen worden. So früh wie in diesem Jahre sind die Trauben schon lange nicht mehr in den Reifezustand übergegangen. Immerhin wäre jetzt ein tüchtiger Regen sehr wünschenswert, da sich die Beeren dann mehr vervollkommen könnten. Der Sauerwurm ist zwar aufgetreten, wird aber, so wird wenigstens angenommen, allzugroßen Schaden in diesem Jahre nicht anzurichten vermögen. Das freihändige Weingehäuse ist nicht sehr lebhaft, bei den guten Herbstausichten zeigte sich aber bereits eine Neigung zu rückgehenden Preisen. Bezahlt wurden in der letzten Zeit für das Stück

1910er in Oppenheim 1100 Mk., in Bechtheim 930 Mk., in Alsheim 950 Mk.

+ G a u - A l g e s h e i m, 9. Aug. An einem Hausstocke des Herrn K. Ferber hier hängen etwa 200 vollständig ausgewachsene und vollständig ausgereifte Trauben, die einen ganz hervorragenden Geschmack aufweisen. Eine so frühzeitige Reife ist seit langer, langer Zeit nicht mehr dagewesen. — In Büdesheim befinden sich an der Planke des Herrn Gustav Eckert die ersten reifen Sylvanertrauben.

Von der Nahe.

□ B ü d e s h e i m b. Bingen, 9. August. Nunmehr ist auch in der Lage „Sandfaul“ der hiesigen Gemarkung die Neblaus gefunden worden. Ueber den Umfang des neu entdeckten Herdes ist noch nichts festgestellt.

△ B ü d e s h e i m b. Bingen, 9. Aug. Der neu in unserer Gemarkung entdeckte Neblausherd befindet sich in zwei Weinbergen. Die Untersuchung wird fortgesetzt.

+ A u s d e m N a h e g e b i e t, 10. Aug. Die Herbstausichten sind so gut wie schon lange nicht mehr. Das freihändige Weingeschäft ist wenig lebhaft. Für das Stück 1910er wurden im Guldenbachtale 980—960 Mk., für das Stück 1909er an der unteren Nahe bis 1100 Mk. bezahlt.

Vom Main.

* H o c h h e i m, 8. August. Während die Gewächse in Feld und Flur unter der herrschenden Hitze und Trockenheit sehr leiden, zeigt der Weinstock ein so gesundes und frisches Aussehen, wie es seit Jahren nicht mehr beobachtet wurde. Man sieht daraus, er ist ein Sohn des Südens, dessen Lebens-element Sonne und Wärme ist. Die Reife der Trauben ist schon erfreulich vorangeschritten und dürfte daher der 1911er, wenn keine sonstigen ungünstigen Verhältnisse mehr eintreten, ein rechter Feuerwein, wie der Sommer in dem er reifte, werden.

Von der Mosel.

< V o n d e r M o s e l, 10. Aug. Die Reben stehen gut und die Entwicklung der Trauben ist befriedigend. Die Beeren beginnen bereits weich zu werden. In vielen Gemarkungen zeigten sich Verbrennungserscheinungen an den Blättern nachdem geschwefelt worden war. Für das Fuder 1910er wurden an der unteren Mosel 800—1150 Mk., an der mittleren Mosel 900—1300 Mk., an der oberen Mosel 760—1100 Mk. erlöst.

Aus Baden.

* A u s B a d e n, 9. Aug. Der Stand der Reben im Markgräflerland ist durchweg sehr günstig und man verspricht sich einen ertragreichen Herbst. Die Burgundertrauben nehmen bereits jetzt schon die bläuliche Farbe an, was seit Jahren nicht der Fall war.

Ausland.

Oesterreich-Ungarn.

* W i e n, 5. August. Laut Bericht des Ackerbauministeriums war das heiße Wetter im Juli dem Weinstock im allgemeinen recht günstig. Fast überall wird eine gute Qualität erwartet.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

○ K r e u z n a c h, 9. August. Auf dem Gebiete der Weinversteigerungen ist eine Ergänzung erfolgt. Während das Angebot sich seit Jahren lediglich auf das Angebot von Traubenwein erstreckte, hat sich bereits seit dem vergangenen Herbst, der bekanntlich außerordentlich gering ausfiel, die Neigung gezeigt, für den allgemeinen Konsum im Apfelwein einen Ersatz zu suchen, und da es auch tatsächlich gelungen ist dem Konsum den Genuß von Apfelwein angenehm zu machen, ist es erklärlich, wenn nunmehr auch einmal eine Apfelweinversteigerung den Anfang machte, den Apfelwein auf diesem

Wege in den Handel zu bringen. Herr S. Dreißig in K r e u z n a c h brachte 50 ganze Stück 1910er Natur-Apfelweine, genau in der gleichen Weise wie die Traubenweine angeboten werden, auf den Markt und bezeichnete auf der Liste die angebotenen Gewächse als von rassischer, weiniger Art, durstlösend, wohlkömmlich, nach besonderem Verfahren hergestellt und mit Reinzuchthefe vergoren, spiegelblank und haltbar. Diese Weine fanden denn auch sämtlich leicht und flott Nehmer. Bezahlt wurden für das Stück 220—255 Mk., durchschnittlich 235 Mk. Der Gesamterlös stellte sich auf 11 720.50 Mk. Die Weine wurden ohne Fässer versteigert. — Jedenfalls eröffnet der gute Verlauf den Apfelweinproduzenten einen neuen Weg ihr Produkt in den Handel zu bringen wie denn überhaupt in diesem einzelnen Falle der Erfolg die Neueinrichtung rechtfertigt.

Gerichtliches.

* E d e n k o b e n, 9. Aug. Der Prozeß gegen die Winzer von St. Martin, die im Frühjahr dieses Jahres gegen die zwangsweise Abreibung ihrer Rebstöcke sich auflehnten, fand heute vor dem hiesigen Schöffengericht statt. Ursprünglich war gegen 17 Winzer Untersuchung wegen Widerstandes und Aufruhr eingeleitet, das Gericht hat jedoch nur gegen vier Winzer Anklage wegen Widerstandes und Beleidigung erhoben und die Anklage auf Aufruhr ganz fallen lassen. Die heutige Verhandlung, die etwa 4 Stunden in Anspruch nahm, zeigte, daß die Sache viel harmloser war, als man vielfach glaubte. Das Gericht verurteilte Michael Hornuth wegen Widerstandes und Beleidigung zu 100 Mk. Geldstrafe, Valentin Hornuth wegen Beleidigung zu 10 Mk. Geldstrafe, Friedrich Strahner wegen Beleidigung zu 20 Mk. Geldstrafe, Valentin Siegrist wurde freigesprochen.

* D i e f r e i g e s p r o c h e n e n W i n z e r. Die Winzer unruhen der Champagne haben dort die ganze Bevölkerung in eine solche Aufregung versetzt, daß die Regierung die hierbei begangenen Verbrechen und Vergehen nicht den Geschworenen der Marne überlassen zu können glaubte. Mit Zustimmung der gerichtlichen Behörden dieses Departements wurde daher der Prozeß an das Schwurgericht von Douai im Norddepartement verziehen, wo es keine Winzerinteressen gibt. Die Angeklagten sind in drei Kategorien geteilt worden und am Montag begann man mit der Aburteilung von 7 Angeklagten, die nichts anderes getan haben, als daß sie in die Keller eindringen und Champagner auslaufen ließen, der nach ihrer Ansicht kein wahrer Champagner war. Die Angeklagten, unter denen sich auch ein Spezereihändler befand, der keinen Weinberg besaß, versicherten alle, sie hätten der allgemeinen Bewegung nicht widerstehen können. Der Spezereihändler behauptete, er habe mitmachen müssen, weil er von allen Nachbarn als Feigling beschimpft wurde, als er sich zurückhalten wollte. Die angeklagten Winzer entschuldigten sich mit ihrem Glend, aber der Staatsanwalt entgegnete, das Glend sei nicht weit her, da sie die Besitzer von mindestens eines Hektar Weinbergs seien, der in jener Gegend 50 000 Franken wert sei. Lebhaft protestierten die Angeklagten und ihre Verteidiger, da diese hohen Preise schon lange vorbei seien und die Geschworenen zeigten sich schließlich so milde als möglich, indem sie alle Angeklagten freisprachen.

Verschiedenes.

* K r e u z n a c h, 7. August. Die Provinzial-Wein- und Obstbauschule hier wird nach den Ferien eine bedeutende Erweiterung erfahren, indem sie sich jetzt auf alle Gebiete der Landwirtschaft erstreckt. Weinbau und Kellnerwirtschaft, Ackerbau und Viehzucht, Garten- und Gemüsebau, Betriebslehre und Buchführung, Chemie und Physik, Feldwesen und Rivellieren bilden den Unterricht. Neben dem großen geräumigen Schulgebäude stehen der Anstalt Laboratorium und Biblio-

thesen zur Verfügung, auch ausgedehnte Weinbergs- und Gartenanlagen, sowie landwirtschaftliche Versuchsfelder sind vorhanden.

* Das Verschwinden des Sauerwurms. Daß die große Hitze nicht nur schädliche Folgen mit sich bringt, sondern dem in den letzten Jahren so darniederliegenden Weinbau nützt, beweist eine Darstellung in der „Köln. Ztg.“ von Amtsgerichtsrat Geisler, der wir folgendes entnehmen: Die Winzer erlebten schon lange einen recht heißen Sommer, wie er ihnen jetzt in fast zu ausgiebiger Weise zuteil wurde. Man hofft davon nicht nur einen guten Herbst, wie ihn heiße Sommer meist zeitigt haben, denn der Weinstock ist eine Sommerpflanze, sondern vor allem auch die endgültige Zurückdrängung des Sauerwurms. Zuletzt hat das Jahr 1892 mit seiner ungewöhnlich langen — fast sechs Wochen andauernden — trockenen Hitze ein allgemeines Verschwinden des Sauerwurms bewirkt, und die Jahre 1893, 1894 und 1895 profitierten noch davon. Die ganz ungewöhnliche Hitze des jetzigen Sommers, die gleichfalls meist trocken war, hat nun eine Vernichtung des Schädlings im großen herbeigeführt, woran nicht mehr gezweifelt werden kann. Während z. B. noch am dem sehr heißen 22. Juli vormittags mit dem Klebfächer je 50, 60 bis 100 Sauerwurmmotten von einzelnen Fängern gefangen wurden, brachten es am Abend desselben Tages die besten Fänger nur auf eine Höchstzahl von 3 bis 5 Stück. Nach dem ganz ungewöhnlich heißen 23. Juli (Sonntag), an dem eine Sonnenwärme von 50 und mehr Grad Celsius herrschte, konnte man Hunderte von Weinstöcken anschlagen, ohne daß eine Motte flog. Dies wird von den verschiedensten Weinbauorten bestätigt. Versuche, die mit Schädlingssrauben (Heuwürmern) und Puppen in Gläsern gemacht wurden, haben ergeben, daß der Schädling eine trockene Hitze von etwa 42 und mehr Grad Celsius nicht verträgt, sondern sofort abstirbt. Nur in feuchtgehaltenen Gläsern blieb er in den beiden Formen zunächst am Leben. Eine ebenso intensive, trockene Hitze, wie am 22. und 23. Juli, herrschte am 27., 28. und 29. Juli in den meisten Weinbaugegenden. Was also nachträglich noch erhalten geblieben, wurde dem gleichen Vernichtungsprozeß, wie vorher unterzogen. In den meisten Weinbergen, die nicht ausnahmsweise durch besondere Regengüsse oder außergewöhnliche Bodenfeuchtigkeit eine vom allgemeinen Zustande abweichende Feuchtigkeit beibehalten haben, ist ein fast völliges Aufhören des Mottenfluges eingetreten. Nun hat aber der Hauptflug der Sauerwurmmotte erst mit dem 15. Juli etwa, allerdings so gleich stark, angefangen, und unter normalen Verhältnissen würde er noch etwa bis zum 15. August andauern. Damit ist nachgewiesen, daß eine Vernichtung des Schädlings im großen durch die außergewöhnlichen Witterungsverhältnisse tatsächlich erfolgt ist.

* Masseneinfuhr minderwertiger Weine vom Ausland. Der Sonderausschuß für Winzergenossenschaftswesen beim Reichsverband befaßte sich vor kurzem mit der Masseneinfuhr minderwertiger Weine vom Ausland und faßte hierzu den nachstehenden Beschluß: „Die im Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften vereinigten Winzervereine stellen im Interesse der Erhaltung des Winzerstandes an den Herrn Reichskanzler die Bitte, anordnen zu wollen: 1. Bei der Zollkontrolle nicht nur Chemiker, sondern vor allem auch Zungensachverständige und zwar nur unabhängige deutsche Praktiker zu hören. 2. Zunächst nur Inlandsatteste zuzulassen; Auslandsatteste aber in möglichst vielen Fällen nachzuprüfen; bei unrichtig befundenen Attesten unnachlässig Beschwerde bei der Regierung der betreffenden Staaten zu erheben. 3. Ausländische Weine schon auf dringende Verdachtsgründe hin, besonders wenn Chemiker- und Zungensachverständige solche hegen, zurückzuziehen und nicht wie bisher nur bei absolut sicher nachgewiesenen Fälschungen, die

ja sehr schwer, oft gar nicht erwiesen werden können. Dadurch würde der Vorteil für die Auslandsweine, die bis zur Einfuhr in Deutschland keiner Kontrolle unterliegen, gegenüber den Inlandsweinen, die von dem Rebstock bis zum Glas der Kontrolle unterworfen sind, wenigstens etwas zurückgedrängt. Zwecks Gewinnung von Vergleichsmaterial empfiehlt sich die Beschaffung von Proben ausländischer Naturweine durch Vermittelung der zuständigen deutschen Konsulate. 4. Bei Weinen, die vielleicht nach dem Weingesetz einfuhrfähig sind, aber dem Nahrungsmittelgesetz nicht entsprechend befunden werden, den Empfänger und die Nahrungsmittelkontrolle zu verständigen, damit eine weitere Beobachtung und Prüfung der Weine möglich wird. 5. Verschnitte von Auslandsweinen mit Inlandsweinen zu deklarieren oder mindestens die Kontrolle über die Benennung der Verschnitte nach § 7 Abs. 1 des Weingesetzes zu haben, nach welchem in einem Wein mit deutschem Namen der deutsche Wein nicht nur der Menge nach überwiegend, sondern auch für die Art wirklich bestimmend sein muß. 6. Die Kontrolle im ganzen Reich gleichmäßig und einheitlich auszugestalten, insbesondere ist dafür Sorge zu tragen, daß den Zollämtern unabhängige Zungensachverständige zur Verfügung stehen. Der Reichsverband wird ersucht, diese Resolution nebst einer Begründung alsbald dem Reichsamt des Innern zu übermitteln.“ Es kann mitgeteilt werden, daß inzwischen der Reichsverband eine entsprechende Eingabe an das Reichsamt des Innern gerichtet hat.

* Der Korkgeschmack der Getränke. In Weinen, Bieren und anderen alkoholhaltigen sowie auch in alkoholfreien, auf Flaschen abgezogenen Getränken macht sich zuweilen ein unangenehmer Geschmack bemerkbar, der kurzweg als Kork- oder Pfropfengeschmack bezeichnet wird. Meist wird dieser Erscheinung Fehlern beim Verkorken zugeschrieben. Ein französischer Bakteriologe Namens Bordas hat nun durch Untersuchungen festgestellt, daß der Korkgeschmack auf gewisse Schimmelpilze zurückzuführen ist, die eine Eckranfung der Korkmasse verursachen. Diese Krankheit ist meistens an der Korkleiche, dem Baume aus welchem die Kork gewonnen werden, anzutreffen. Der Gelehrte beschreibt in seiner Abhandlung Mittel und Wege, wie der Schädling am Baume zu bekämpfen ist. Außerdem wird eine Behandlung des fertiggeschneittenen Korks durch strömenden Wasserdampf vorgeschlagen, um die Schimmelpilze abzutöten. Am sichersten vermeidet man indessen die Gefahr des Pfropfengeschmackes dadurch, daß man von vornherein jeden damit behafteten Pfropfen von der Verwendung ausschließt. Derartig erkrankte Kork sind von den gesunden verhältnismäßig leicht zu unterscheiden. Sind sie so geschnitten, daß sie gerade eine Schimmelstelle offen auf der Oberfläche haben, so ist dieser durch eine intensive dunkle Farbe sofort zu erkennen. Ist ein solcher Fleck auf der Schnittfläche indessen nicht vorhanden, sondern liegt er tiefer, im Innern des Korks, so kann man an dem frisch abgeschnittenen Kork allerdings nichts auffälliges bemerken. Ist der Kork indessen einige Tage gelagert und etwas eingetrocknet, so schrumpft er gerade an der Stelle, unter welcher sich eine solche Schimmelwucherung befindet, stärker zusammen; es bildet sich auf der Oberfläche eine kleine, eingeschrumpfte Höhlung, die mit Sicherheit die darunter liegende schadhafte Stelle erkennen läßt. Schneidet man einen solchen Kork an dieser Stelle durch, so wird man die Pilzlager des Schimmels durch die erheblich dunklere Färbung sofort herausfinden.

* Die billige Flasche Wein. unlängst war ich, so wird der „Köln. Ztg.“ geschrieben, Sonntags an der Mosel und kehrte gegen Abend in einem altberühmten Gasthof am Marktplatz des Städtchens ein, dessen Name nichts zur Sache tut. Die ganze Wirtsstube war voller Gäste, die Wein aus Gläsern, welche nur 1/2 Liter halten und deshalb Bier-

telchen heißen, tranken, dazu eifrig diskutierten. Ich setzte mich zu ihnen, gleich neben den Einschenktisch, denn es ist mir nicht lieb, wenn der Kellner um meinetwillen so oft weit laufen muß. Man sprach von den Herbstresultaten, von steigenden Weinpreisen, vom neuen Weingesetz und dergl., auch von Weinkenner, die alles aus dem Wein heraus schmeckten. Da wurde z. B. die schöne Geschichte von den beiden Mönchen erzählt: Der eine hatte gemeint, der Wein aus einem großen Lagerfaß schmecke nach Eisen, der andere riet auf Leder; der Probst aber ließ, um den Streit zu schlichten, den Wein umfüllen und man fand unten im Faß — ein eisernes Schlüsselchen mit einem Lederriemen daran. Auch der selige „Professor“ Götz wurde erwähnt, der so weinbaufundig war, daß, wenn man ihm ein Weinblatt auf den Nachttisch legte und ihn weckte, er ohne Licht anzumachen nur durch Anfühlen des Blattes konstatierte: „Das ist Grobriesling.“ Wenn's nicht wahr wäre, wollte der Erzähler das Vierteltchen nicht gesund austrinken, was alsbald geschah. Ferner erfuhr ich, daß der Wirt von seinem wegggezogenen Pächter den Gasthof wieder übernommen habe und diesen ganz vorzüglich 1908er das Vierteltchen zu 25 Pfg. verzapfe, um den Betrieb zur früheren Höhe zu bringen; es war also gewissermaßen ein Reklamewein. Daraufhin untersuchte ich den Fall nochmals ganz gründlich; nach dem fünften Viertel bezahlte ich aber und wollte aufbrechen, um noch einige Einkäufe zu machen und dann zum Bahnhof zu wandern. Aber da fiel mir etwas ein. „Gut einmal dachte ich bei mir, da könntest du ja deiner Frau gleich etwas mitbringen, denn die trinkt auch gern einen Mosel“, und so rechnete ich: „3½ Vierteltchen geben eine Weinflasche voll, also kann sie nicht mehr kosten als 90 Pfg. und die Flasche, macht rund 1 Mk., ein billiges Vergnügen.“ Ich winkte nochmals den Kellner, machte ihm die Sache klar und dieser verständigte den Wirt. Der erklärte mir aber, eine Flasche koste 1.50 Mk., denn er verkaufe den Wein nur im Hause so billig, um Gäste heranzuziehen; das bei sei ihm Prinzip. Alles Dagegenreden, ein Hinweis auf Vichtaufwand, Lokalreinigen usw. verschlug nichts, es blieb dabei. Ich aber habe auch meine Grundsätze und noch nie mehr ein Gros bezahlt, als ich ein Detail bezahlen muß, deshalb verzichtete ich auf die Flasche, dachte aber bei mir: dich erwische ich doch! womit der Wirt gemeint war. Ich nahm also meine frühere Ecke ein, holte aus meinem Rucksack eine leere Weinflasche heraus, langte mir verstoßen von dem Einschenk einen Trichter und bestellte mir noch ein Vierteltchen. Ich muß sagen, der Wein schmeckte mir nach dieser bitteren Enttäuschung noch besser als vorher; ich nippte aber nur daran und das übrige kam ungenutzt in meine Flasche. Zeit hatte ich noch, dazu die angeregte Unterhaltung, da sind die 50 Pfg. des Wirtes bald verdient. Ich beteiligte mich weiter am Gespräch, übte mich im Nippen und im Weinabfüllen, und als einer der jüngeren Gäste die schöne Historie vom Petrus im Moseltal anging, da war meine Flasche schon beinahe halbvoll. Kennen sie die Geschichte? Sie handelt natürlich auch vom Wein, und Erzähler sowie Zuhörer müssen praktisch mittun, wenn der Effekt nicht verloren gehen soll. Jos. Schregel-Düren hat sie vor Jahren sehr hübsch in Versen erzählt. Also der Petrus geht einmal das Moseltal entlang und findet da so viele fromme Menschen, daß es ihn wahrhaft freut: In der Woche arbeiten sie in den Weinbergen, am Sonntag gehen sie morgens in die Kirche und abends sitzen sie im Wirtshaus, loben den Wein und sagen: „Ach Gott, wat en Weinchen?“ Und als Petrus wieder in den Himmel kommt, da geht er schnurstracks zum Gottvater und erzählt dem seine Erlebnisse und bittet: „Lieber Herrgott, die Leute an der Mosel sind so brav, daß du ihnen einmal einen besonders guten Wein beschenken mußt, sie haben es redlich verdient.“ Die Bitte wird gewährt, und als es wieder herbstete, es war im Jahre 1893, da waren kaum Fässer

genug in den Kellern, um alle die köstlichen Weine zu bergen. Das Jahr darauf hatte Petrus wieder an der Mosel zu tun. Da wunderte er sich über die gottlose Fröhlichkeit die in dem Tale herrschte: denn die Leute am Wirtstisch riefen jetzt: „Teufel, wat en Wein, Teufel, wat en Wing!“ Der Petrus hat sich über die Anrufung seines Erbfeinds so geärgert, daß er nicht wiederkommen ist. — Damit war die Sitzung beendet und meine Flasche war glücklich voll geworden. Aber was meinen Sie, was ich zu bezahlen hatte? Neun Vierteltchen zu 25 Pfg., das machte 2.25 Mk.! Der Wirt vererbte mir lächelnd einen Korken für meine Flasche und wünschte der Frau Gemahlin ein Wohl bekomme's. Nun frage ich Sie, wie können neun Vierteltchen in eine gewöhnliche Weinflasche hineingehen?

Geschäftliches.

* Wörrst Adt, 7. Aug. Die hiesige Winzergenossenschaft hat im Vorjahr nur für 4000 Mk. Trauben bezogen. Die Mitglieberzahl ist von 113 auf 109 zurückgegangen. Der Reingewinn beträgt 2858 Mk., die Immobilien sind mit 10 712 Mk., Maschinen und Geräte mit 4819 Mk. angegeben.

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

Im Verlage von **Otto Etienne, Oestrich am Rhein**, erscheint in Kürze, in vornehmer Ausstattung:

Offizieller Führer durch den Rheingau

mit besonderer Berücksichtigung
des Rheingauer Weinbaues.

Zirka 120 Seiten 8°, reich illustriert mit anhängender Karte des Rheingaues,

Inserate aller Art, vornehmlich der Hotels, Gasthäuser und Weinstuben finden darin Aufnahme und wende man sich zwecks Aufgabe von Inseraten an den Verlag **Otto Etienne, Oestrich am Rhein.**

Weinhandlung!

in Wiesbaden gut eingeführt mit grossem soliden Kundenkreis ist Sterbefall halber zu verkaufen. Nachweislicher Umsatz von Flaschenweinen 20--22 Stück pro Jahr. Der Kellerbestand ca. 8 Stück muss mit übernommen werden. Tüchtigem Geschäftsmann bietet sich Gelegenheit zur Gründung einer sicheren Existenz.

Nähere Auskunft erteilt

Ruppert, Wiesbaden,
Nerostrasse 44.

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

Zum Vertrieb meiner hochfeinen

COGNACS

in Fässern und in Original-Flaschenfüllungen m. eleg. Ausstattung suche ich

Engros-Abnehmer

und tüchtige

Vertreter

gegen hohe Provision.

CARL WILLE, Hott.

Nordwestdeutsche Cognacbrunnerei,
OLDENBURG i/Gr.

Umgeschnittene

Expeditionskorken

zum Wiedergebrauch, liefert

Karl Gimpel,

Korkschneiderei,

Frankfurt a. M.

Im mittleren

Rheingau

ist eine größere Kellerei mit Kelterhaus, Bütten, Fässern und allem Zubehör preiswürdig zu verkaufen.

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

Weinbergs-Schwefel

in allen Sorten u. Preislagen.

:: Kupfervitriol ::

:: Eisenvitriol ::

= ganz und gemahlen =
kaufen Sie vorteilhaft bei uns und wir dienen jederzeit gerne mit Offerten. Bei Anfragen bitten wir das Quantum, das gekauft werden soll, anzugeben.

Jos. Kopp Nchf. Mainz.

Verlangen Sie

Prospekte über Leuchs Adressbücher aller Länder für Industrie, Handel und Gewerbe.

Dieselben sind unentbehrlich für jeden Geschäftsmann, der sein Absatzgebiet erweitern, od. neue Bezugsquellen für Spezialitäten suchen will.

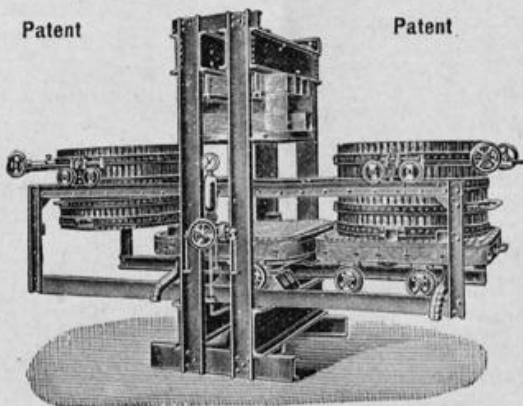
C. Leuchs & Co., Nürnberg.

Inh. Kom.-Rat W. O. Leuchs
gegr. 1794. Joh. Georg Leuchs.

Hydraulische Obst- und Traubenpressen Spindelpressen in allen Grössen

Patent

Patent



Obstmühlen für Hand- u. Riemenbetrieb Wein- und Mostpumpen

liefern als Spezialität:

Kleemann's Vereinigte Fabriken Obertürkheim-Württemberg.

Anlässlich des 25. deutschen Weinbaukongresses in Colmar im Jahre 1910 wurde unseren Erzeugnissen die höchste Auszeichnung, ein Ehrenpreis und eine goldene Medaille zuerkannt.

Kreuznacher Spezialhaus für Kellereiartikel, Kellereimaschinen- u. Utensilien

Emil Stern, Kreuznach (Rheinland).

Vertreter überall gesucht.

Neu! unverwüstlich sind meine



Betonpfosten

für Einfriedigungen aller Art!
Frankfurt 1910 Silbermedaille.

Billig!

Rosel & Co. Nachf.: Gust. Jstel, Wiesbaden.

ETIKETTEN für WEIN, LIKÖR, SEKT,

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

Lagerbestand

ca. 60 Millionen

Stück.

JLLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

Flaschengestelle

und Flaschenschränke mit genauer Einteilung und Lagerübersicht,

liefert als Spezialität:

B. Strieth,

Eisenkonstruktionswerkstätte,

Winkel (Rheingau).

Fernruf Nr. 27, Amt Oestrich.

Zeichnung und Kostenanschlag auf Wunsch.

Prima Referenzen.

Seit 60 Jahren bestehende, erstklassige

Weingrosshandlung

in bester Weingegend der Rheinpfalz (20000 Mk. jährl. Reingewinn) mit neuen Gebäulichkeiten (1a. Kellereianlage) Familienverhältnisse halber für 70000 Mk. Anzahlung sofort abzugeben. Selbstinteressenten bel. Offerten zu richten unter 266 Rheingauer Weinzeitung Oestrich.

Flckergeräte, Cultivatoren Walzen, Saemaschinen, Ernte- u. Dreschmaschinen, Futterbereitungsmasch., Jauchepumpen mit schmiedeeisernen Röhren empfehlen

PH. MAYFARTH & Co.
Frankfurt a. M.
Tüchtige Vertreter erwünscht

Suchen Sie?

Küfer ??

Küferburschen ??

Kellermeister etc.??

oder

Stellung als solche ?

dann inserieren Sie in diesem Blatt für

nur 15 Pfg.

die viergespaltene Petizteile, was nachweislich von Erfolg ist.

Rheingauer Weinzeitung
Oestrich.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Seit 1905:

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



Eingetr. Schutzmarke.

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“, Weinastbest

(früher Seitz'scher Weinastbest „Brillant“ genannt)

für höchste Feinfiltration.

55 nur höchste Auszeichnungen!!

Zweigniederlassungen:

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

Lager: Berlin, Paris, Buenos-Aires,
Melbourne und New-York.

KRISTALLSPUND

ein neuer ges. geschützter

Weinkonservator.

Verhütet das Kahl- und
Sauerwerden von am zapfen-
laufendem Wein.

Preis 3 Kronen.

Prospekt vom Erzeuger

A. Engel,**Fehértemplom Ungarn.**

Vertreter allerorts gesucht.

Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

Grösste eigene Weingüter
in Rüdesheim, Johannisberg
:: und Assmannshausen ::

Spezialität:

Eigene Gewächse.Für Wiederverkäufer billigste
Engrospreise.

Pet. Perabo,

Wein - Kommissionsgeschäft,
Lorch im Rheingau.

Stoewer

2 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, Louisenstrasse 26, SAARBRÜCKEN, Saarstr. 13.

Johannes A.

Echte

DOURO-PORTWEINEBordeaux,
Burgunder.

Petersen & Co

Insel-Samos, Spanische Weine

Türkische, Griechische Weine

Ungar-Weine, Blutweine, Medizinalweine

Tiefdunkle rote Verschnittweine

Staatliche Untersuchungskosten tragen wir.

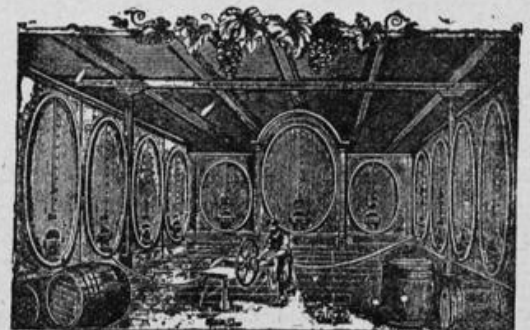
Hamburg

Proben gratis w. franco!

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

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



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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