



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 Pionatanten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einlösung von **M. 1.50** in Deutschland **M. 1.75** in 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. 34.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 20. August 1911.

IX. Jahrg.

Das große Weinjahr 1811. *)

Was ich von dem 1811er sagen kann, ist nur traditionell, aber was noch lange Jahre nach seiner Geburt von diesem Jahrgange rühmliches geredet wurde, ist mir noch in frischem Andenken. Das Weinjahr 1811 war reich an Quantität und groß an Qualität, und wäre man in der Kultur des Weinbaues so weit gewesen als in den letzten Jahrzehnten, so hätte der 11er nach der Beschreibung der damaligen Bauern sehr wahrscheinlich alle Hauptweine des Jahrhunderts übertraffen. Man kannte wahrscheinlich den höchsten Grad der Traubenreife, die Edelsäule noch nicht, und fürchtete sogar, daß auch diese Art der Fäulnis dem Weine schädlich wäre. In der Hälfte des Monats September wurden daher die Trauben, noch in ganz gesundem Zustande und bei der allergünstigsten Witterung, vom Stocke genommen und ohne Gnade der Mosterung und der Kelterung überantwortet. Nachdem man später zufällig den außerordentlichen Erfolg der Edelsäule erkannt hatte, wiederholte sich fortwährend bei jedem folgenden Jahrgange in dem Munde der Winzer das „Wenn und Aber“! Hätte man 1811 die Trauben bis zur Edelsäule hängen lassen, — welch' ein großer Wein wäre dadurch erzielt worden! Die Witterung war während der Weinlese und noch bis in die Hälfte des Monats Oktober hinein eine rein sommerliche. Winzer und Winzerinnen arbeiteten während derselben schweißtriefend bis auf's leichteste Gewand entblößt. Die Herbstgeräte wurden unter der Hand sech und die Reife fielen von den Zübern und Bütteln. Arbeiter und Arbeiterinnen lagerten beim Mittagsbrode auf bloßer aber stark erwärmter Erde und suchten Schutz gegen die brennenden Sonnenstrahlen hinter noch dicht belaubten Weinstöcken. Singend und jubelnd über den reichen Herbstsegen, in geschlossenen Reihen, geleitet von einem Fahnenträger und begleitet von Löhlsknechten und Buttenträgern, zogen die Winzerinnen, in nettem, nationalem

Kostüme zur und von der Arbeit. Die Gärung der Maische begann schon an den Weinbergen und beim Keltern berauschten sich die Kelterer am gärenden Moste. Die Quantität fiel bei weitem viel reichlicher aus, als sich die Gutsbesitzer taxierten, viele einteten um die Hälfte mehr. Der Preis war infolgedessen für einen so ausgezeichneten Nebensaft auch ein so billiger. Das Stück von 1200 Liter wurde im Herbst durchschnittlich hier zu 300 Gulden verkauft; später jedoch zu fl. 400 und 500. Der Preis des Landweines stellte sich bis in die jüngste Zeit zu dem Niersteiner wie $\frac{1}{3}$ zu $\frac{2}{3}$. Namentlich konnte durchschnittlich dieses Verhältnis angenommen werden, mit Ausnahme bevorzugter Orte, wie Sahnheim, Bosenheim, Sauer schwabenheim etc., solange man in der Kultur der Weinberge und der Anlage besserer Rebsorten noch nicht fortgeschritten war.

Die allgemein und hauptsächlich wohl wegen seiner reichen Ausgiebigkeit auf dem Lande angebaute Traube war der weiße Elben, hier Kleinberger genannt, sehr wässeriger Natur, welcher immerhin einen leichten Wein abgibt. Derselbe wurde nach und nach verdrängt und ersetzt durch eine bessere Art, den grünen Sylvaner, auch Oesterreicher genannt und andere edlere Sorten.

Der 1811er war ein Kometenwein. Die Winzer behaupteten, daß die Erscheinung eines Kometen ein gutes Weinjahr bedeute, gleichfalls erklärt ihn der Volksmund als ein Zeichen des Krieges und wollte man diesen Glauben in dem unglücklichen Feldzug Napoleons I. 1812 nach Rußland bestätigt finden. So wie er, nebenbei gesagt, für den Vater Napoleons, kein gutes Vorzeichen war, so verkündigte er auch dem 1811 geborenen Sohne Napoleons II. keine günstige Zukunft.

Ueber Sonnenbrandschäden an Trauben.

Von Dr. C. M o l z - F l ö r s h e i m.

Die große Hitze der letzten Wochen erzeugt in der Pflanzenwelt unseres gemäßigten Klimas krankhafte Zustände, die

*) Aus dem Nachlasse eines rheinheffischen Weingutsbesizers uns freundlichst zur Veröffentlichung eingesandt.

eineiteils durch den Wassermangel bedingt sind, andernteils aber auf Rechnung der direkten Einwirkung der Sonnenstrahlen zu setzen sind. Diese letztere Art von Schäden werden gemeinhin als „Sonnenbrand“ bezeichnet. Hierbei wirken Licht und Wärme zusammen, denn ein Teil des Lichtes wird in der lebenden Pflanzenzelle in Wärme umgesetzt.

Es ist bekannt, daß Wärmegrade von 40—50° C. auf die meisten Pflanzen bei längerer Dauer tödlich wirken. In der Tat konnte man nun in den letzten Wochen in der Sonne häufig solche Temperaturen beobachten, und diese Hitze konnte auf die Pflanzenwelt nicht ohne nachteiligen Einfluß bleiben, wenn man bedenkt, daß innerhalb fleischiger Pflanzenteile meist eine noch beträchtlich höhere Temperatur herrscht, als in der umgebenden Außenluft. Dünne Blätter erwärmen sich in der Sonne weit weniger stark als dickere Pflanzengewebe, da die starke Transpiration durch Entstehung von Verdunstungskälte hier wieder einen raschen Ausgleich herbeiführt.

Besonders unangenehm machte sich der Sonnenbrand in den letzten Tagen an den Trauben bemerkbar. Aus allen Weingegenden laufen Nachrichten ein über Traubenschädigungen durch die allzugroße Hitze. Namentlich aber wurden starke Schäden in solchen Weinbergen beobachtet, die in letzter Zeit geschwefelt wurden. Das Bestäuben der Trauben mit gemahlenem Schwefel dient als Bekämpfungsmittel gegen die Traubenkrankheit Didyma (Aescherig), die besonders in heißen Sommern in stärkerem Maße auftritt. Das Schwefeln der Weinberge gehört, wie man weiß, zu den regelmäßigen Kulturarbeiten des Weinbaus. Von den durch das Schwefeln hervorgerufenen Schädigungen soll noch die Rede sein.

Es wurde schon erwähnt, daß besonnte, fleischige Pflanzenteile wärmer sind als die umgebende Luft. So ergab es sich bei einem Versuche Müller-Thurgaus z. B., daß, während die Lufttemperatur im Schatten 24° C. und in der Sonne 38° C. betrug, eine besonnte Weinbeere im Innern 40° C. zeigte. Je wasserreicher das Gewebe der Traubenbeeren ist, umso leichter verbrennen sie. Auch die einzelnen Sorten verhalten sich hierin verschieden. So erweisen sich von den bekanntesten Sorten namentlich die Portugiesertrauben sehr empfindlich, etwas weniger die Sylvaner. Recht widerstandsfähig sind die Rieslingtrauben. Ebenso wie ein geringerer Wassergehalt der Beere gegen Sonnenbrand schützt, so verhütet auch eine fortgeschrittene Reife diese Schadenwirkung.

Die stärksten Sonnenbrandschäden traten in den Weinbergen bald nach den starken Gewitterregen, die in letzter Zeit überall niedergingen, auf. Das Zusammentreffen des Auftretens der Sonnenbrandschäden mit den eben genannten meteorologischen Verhältnissen wird durch einen früheren Versuch Müller-Thurgaus leicht erklärt. Dieser Forscher brachte eine Rieslingtraube in ein mit feuchtem Filzpapier ausgestattetes Glas, eine andere Rieslingtraube in ein mit Chlorkalcium versehenes Glas und setzte diese Trauben einer Temperatur von 41,5° C. aus. Nach Beendigung des Versuches zeigte es sich, daß die in feuchter Luft befindliche Traube vollkommen getötet, während die in der mit Chlorkalcium getrockneten Luft befindliche Traube kaum geschädigt war.

Ueber den Sonnenbrand an Trauben hat auch Wortmann genaue Beobachtungen angestellt. Er unterscheidet hierbei zwei Erscheinungen: den Hitztod und die Entstehung von Rostflecken. Als Hitztod bezeichnet er „die unmittelbare Wirkung einer andauernden, zu starken Besonnung auf nicht genügend geschützte Trauben. Sie besteht in einer heftigen Erkrankung der einzelnen Beeren, die immer mit dem Tode und dem Vertrocknen derselben verbunden ist, und wobei die Beeren oft noch, ehe sie abgestorben sind, abgeworfen werden, resp. abfallen. Die Beerenkrankheit gibt sich zunächst dadurch zu erkennen, daß die Beerenhaut meist in der Nähe des Stiles,

oft aber auch nur an den unmittelbar von den Sonnenstrahlen getroffenen Stellen leicht gebräunt wird und dabei zugleich etwas einschrumpft resp. einfällt“. Schließlich werden größere Teile der Beeren braun und faltig; die Beere verschrumpft und vertrocknet vollständig. Die Rostflecken sind auf eine Rostbildung infolge Hitzwirkung zurückzuführen. Sie haben meist keine besonders nachteilige Wirkung auf die Weiterentwicklung der Beeren. Wohl auch infolge der starken Besonnung findet man heuer an vielen von Kupferkalkbrühe etwas stärker getroffenen Traubenbeeren ein mehr oder weniger feines Netz von Rostadern, das sich über einen Teil der Beere ausbreitet. Solche Beeren zeigen häufig ein krüppelhaftes Wachstum, sind zuweilen sogar aufgeplatzt, und die Kerne treten heraus. Man bezeichnet diese letzte Erscheinung als Samenbruch. Nach stärkerer Wasseranreicherung des Bodens gegen Herbst hin wird der Samenbruch in diesem Jahre voraussichtlich sehr häufig zu beobachten sein, denn er ist darauf zurückzuführen, daß die sich verdickende Beere an den verforten Partien der Beerenhaut ein Wachstumshemmnis findet, das häufig durch Sprengung der Beerenhaut und das dadurch verursachte Aufplatzen der Beeren beseitigt wird.

Die vorangeführten Schadenwirkungen treten aber gegenüber den durch Schwefelung während der gegenwärtigen Hitzeperiode entstandenen Verbrennungsercheinungen an Trauben stark in den Hintergrund. Das auf den Trauben lagernde feine Schwefelpulver wurde bei der herrschenden hohen Temperatur sehr rasch durch Drydation in schweflige Säure übergeführt. Der auffallend starke Schwefelgeruch in den geschwefelten Weinbergen gibt uns davon Zeugnis. Dieser stechende Geruch nach verbranntem Schwefel war in den letzten Tagen in manchen Weinbergen so stark, daß die darin beschäftigten Personen häufig über Kopfschmerz und Uebelbefinden klagten.

Die schweflige Säure ist ein starkes Pflanzengift und nach den Beobachtungen von Morren treten schon nachteilige Folgen an Pflanzen auf, wenn die Luft 1/50 000 ihres Volumens an schwefliger Säure enthält. Schröder gar gibt an, daß schon ein Millionstel als schädlich anzusehen ist. Wir dürfen uns deshalb nicht wundern, wenn an den Orten der stärksten Drydation des Schwefelpulvers an den Trauben, das ist da, wo die mit Schwefel bedeckten Traubenbeeren von den direkten Sonnenstrahlen getroffen werden, schädliche Wirkungen in Erscheinung treten. Bei solchen Traubenbeeren wurde die Beerenhaut stellenweise stark verbrannt und gebräunt. Die nun teilweise abgetötete Beerenhaut läßt, zumal bei der großen Hitze, rasch das Wasser aus der betroffenen Beere verdunsten; die Beere schrumpft und vertrocknet schließlich ganz unter Rotfärbung. Es können dadurch ohne Zweifel große Verluste entstehen, besonders dann, wenn das Schwefeln nicht sachgemäß und mit schlecht arbeitenden Verstäubungsapparaten ausgeführt wurde. Häufig wird die Schadengröße aber auch übertrieben. Es sind bei Anwendung guter Schwefelpulver und richtiger Ausführung der Schwefelung meist nur hier und da einige besonders freihängende Trauben beschädigt, und wir Weinbauern dürfen deshalb über das Sonnenjahr 1911 vorerst noch nicht klagen, denn dieses Jahr gibt uns die Aussichten für einen edlen Tropfen.

Neubau der Kgl. Domänenkellerei in Eltville.

* Eltville, 18. Aug.

Der Wanderer, der hier durch die Schwalbacherstraße nach Neuborf oder dem Weinslecken Rauenthal seinen Weg nimmt, gewahrt kurz vor dem Verlassen des Städtchens links an der Straße einen Neubau in bürgerlichem Empire-Barock-Stil mit hohem Schiefermansardendach, dessen mit einem Lüftungstürmchen versehener Oberteil mächtig hervortritt und der sich

mit seinem gelben Anstrich, grünen Läden und seiner holz-
gitternen Umzäunung dem Charakter der Gegend stimmungs-
voll anpaßt. Es ist der Neubau der „Königlichen Domänen-
kellerei“, wie eine Inschrift in schwarzen Lettern an der Stirn
des Baues besagt, in welchem die von Dächern so oft be-
zungenen edlen Bacchusgaben aus den domänenfiskalischen Wein-
bergen von Eltville, Rauenthal und Niedrich gelagert werden
sollen. Die Königl. Regierung in Wiesbaden hatte die Er-
richtung dieser Kellerei in der ehemaligen Hauptstadt des
Rheingaus, in der im 14. und 15. Jahrhundert die Kur-
fürsten von Mainz zu residieren pflegten, die aber infolge
Reichs-Deputations-Hauptschlusses anno 1803 dieses Besitzes,
besonders der herrlichen Weinberge im Rheingau bar wurden,
welch' letztere 1866 an Preußen kamen und heute ein Areal
von 3 944 824 Morgen ausmachen, für notwendig erachtet
und der Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten
die Genehmigung dazu erteilt. Im Frühjahr 1910 wurde
mit diesem Bau auf einem 46 Meter tiefen und 43 Meter
breiten, direkt an der Schwalbacher Straße in Eltville in
nähe der „Turnhalle“ gelegenen Gelände, von dem
die Stadt Eltville bereitwilligst einen Morgen kostenlos zur
Verfügung stellte, unter der Leitung des Regierungsbaumeisters
Scheele begonnen. Heute steht der Bau vollendet da, sodas
er vor der Weinlese Ende September d. J. seiner Bestimm-
ung übergeben werden kann. Die Kellerei, die sich imposant
ausnimmt, Eltville sozusagen beherrscht, besteht aus einem
Vorder- und einem Hinterbau von 41 Metern Tiefe. Zwei
große Eingangsportale, die mächtige Eichentüren schließen,
über denen der preußische Adler in Stein gemeißelt, schwebt,
führen in sie. In dem Vorderbau befindet sich zu ebener
Erde das Amtszimmer, die Wirtschaftsräume und darüber die
Wohnung des Verwalters Diefenhardt, der seither in Rauen-
thal stand. Das Amtszimmer mit weißer Stuckdecke und
hoher Holzverkleidung versehen, ist in warmer gemütlicher
Stimmung gehalten und zum Beraten aber noch mehr zum
Probieren wie geschaffen. An den Vorderbau setzt sich der
30 Meter lange und 20 Meter breite Hinterbau an, der in
zwei gleich große je 10 Meter breite und 30 Meter tiefe
Räume zerfällt, in Kelterhalle und Gäräume. Die erstere,
an deren nördlicher Wand zwei hydraulische Doppelpressen
errichtet sind, ist auch dazu bestimmt, als Versteigerungshalle
zu dienen und wird geradezu durch ihre gewölbte mit Stuck-
auflage versehene Decke in Empire-Stil, durch die beiden
farbigen Oberlichter, zwei elektrische Kronenleuchten und sechs
große Fenster mit farbigen Scheiben, von denen fünf auf
der Südseite angebracht sind zu einem Festraum im wahren
Sinne des Wortes. Die in grünlicher Farbe gehaltenen
Wände sind bis zu einer Höhe von 1½ Meter mit perlmutter-
schillernden Wandplatten bekleidet, der Fußboden mit Ton-
platten in großen quadratischem Muster gelb und schwarz be-
legt, sodas das Ganze in eins gestimmt, vom warmen wohligen
Gelb zum kalten Grün hinübergleitet. Der Gärraum, der
sich seitlich an die Kelterhalle anschließt, ist an den Wänden
zwei Meter hoch mit glasierten Wandplatten versehen. Unter
Kelterhalle und Gärraum liegt der 6,50 Meter tiefe, 20 Meter
breite und 30 Meter lange Weinkeller, in den man auf 36
Stufen hinabsteigt. Durch elektrische Beleuchtungskörper kann
er taghell erleuchtet werden. 200 Halbstück Wein aus den
domänenfiskalischen Weinbergen der Gemarkungen Eltville,
Rauenthal und Niedrich aufzunehmen, ist er berechnet. Seit-
her wurden diese Weine in vom Fiskus gemieteten Privat-
kellern in Eltville gelagert. Durch die Errichtung dieses
Kellerei-Neubaus, der auf 310 000 Mk. ohne die Grund-
stückskosten zu stehen kommt und der in dieser Größe und
Schönheit in der preußischen Monarchie, ja im Reichsgebiet
einzig dasteht, hofft man Eltville zu einer Zentralstelle für
den Weinhandel, soweit domänenfiskalische Weine in Frage
kommen, zu machen. Die fiskalischen Weinversteigerungen im
Rheingau dürften von nun an in der „Königlichen Domänen-

kellerei Eltville“ ausschließlich stattfinden. Die Domänenkellerei
im Kloster Eberbach, in der die Perlen des Rheingaus von
Markobrunn, Steinberg, Gräfenberg und Hattenheim lagern,
die in Rüdesheim, wo der feurige Rüdesheimer und schmal-
zige Ahmannshäuser zu finden ist, die in Hochheim, wo der
edle „Domdechaney“ aufbewahrt wird, bleiben wie seither
bestehen. Möge die Errichtung dieser fiskalischen Musterkellerei
dem Rheingau zum Segen und Nutzen reichen und der
weinbautreibenden Bevölkerung des Rheingaus vor Augen
führen, welch reges Interesse die Rgl. Regierung dem Wein-
bau am Rhein zuwendet.

○ Die Lage des deutschen Weinbaues.

Man muß weit zurückgreifen, wenn man ein Jahr finden
will, das sich eben so aussichts voll angelassen, wie das Jahr
1911. Anfänglich nicht viel versprechend, glaubte man in
Winkerkreisen annehmen zu müssen, daß es sich gleichfalls
wieder zu einem Wurmjahr, wie das verstorbene Jahr ausge-
stalten werde und rüstete sich zu einer Bekämpfung des Heu-
wurms, die auch tatsächlich nicht ausgiebig genug durchgeführt
werden konnte, denn dieser Schädling trat auch in diesem
Jahre in gewaltiger Menge auf und richtete großen Schaden
an. Nebenbei war interessant, daß sich in einzelnen Gemark-
ungen eine Vernichtung des gefährlichsten Teiles des Heu-
wurms, des bekreuzten Traubenwicklers durch die Schlupf-
wespen gezeigt hat, eine gewiß angenehme Tatsache, die be-
wies, daß im äußersten Notfalle sich die Natur aus sich selbst
heraus zu helfen weiß. Der ununterbrochene wochenlange,
heiße Sonnenschein brachte die nach der ziemlich unregelmäßig
verlaufenen Blüte werdenden Traubenbeeren mit einer seit
Jahren nicht mehr gewohnten Geschwindigkeit voran und ge-
staltete die ganze Entwicklung anders, als man anfänglich
glaubte wieder erwarten zu müssen. So kam es, daß heute
die Traubenbeeren gesund und schön sind, daß die Reben
wirklich einmal grünes Laub tragen, daß es überhaupt eine
Freude ist, die Reben zu sehen. Wohl sind die Beeren nicht
sehr dick geworden, weil der Regen ausgeblieben ist, dafür
dürften sie bezüglich der Güte um so besser sein, denn der
Sonnenschein brachte den Zucker, die Süße, brachte die wirk-
liche Qualität des diesjährigen Weines. Die zweite und
dritte Generation des Traubenwicklers, der Sauerwurm, ver-
mochte keinen großen Schaden anzurichten und wird auch bei
der jetzt eingetretenen kühleren Witterung den Trauben kaum
noch etwas anhaben können, da diese schon in den Wein
übergehen und Saft aufweisen. Die Frühtrauben haben sich
nicht allein an den Spalieren, sondern auch in den freien
Weinbergen dunkel gefärbt, sind überhaupt bereits reif und
werden in diesem Jahre erheblich früher als sonst geerntet
werden können. In Rheinhessen rechnet man bereits mit
einem frühen Herbst, wünscht aber sehr einen ausgiebigen
Regen, der für die Trauben recht willkommen sein würde.
Kleinbeerig sind die Trauben durchweg. — Im Rheingau
haben sich nachteilige Folgen durch die Hitze nur in scharfen
Riesböden gezeigt, wo denn auch Verbrennungsercheinungen
eingetreten sind. Die Reben stehen prächtig und gewähr-
leisten eine besonders qualitativ gute Ernte. Krankheiten an
den Reben sind durchaus nicht aufgetreten. — Am Mittel-
rhein sind die Reben so gesund, wie schon lange nicht mehr.
Peronospora und Oidium haben sich kaum gezeigt. Wohl
wird die Menge nicht auf einen vollen Herbst herauskommen,
doch dürfte auf eine hochstehende Güte zu rechnen sein. Die
Frühtrauben sind weit voraus. — Im Nahegebiet befinden
sich die Reben und Trauben in einem vorzüglichen Stande.
Die Trauben sind fast schon ausgewachsen, jedenfalls ver-
sprechen sie das Beste. — An der Mosel sind die Trauben-
beeren wohl nicht so dick wie in früheren Jahren, doch allent-
halb gesund. Auf einen halben Herbst rechnet man über-

all. Regen ist sehr erwünscht. — An der Saar sind die frühesten Trauben schon stellenweise im Wein. Man erwartet sehnlichst Regen. In der letzten Zeit zeigte sich die Blattfallkrankheit, weshalb die Winzer gekümmert haben. Sonst stehen die Trauben vorzüglich. — In der Rheinpfalz ist stellenweise der Sauerwurm heftig aufgetreten und hat die Spätrauben befallen. Die Trauben und Reben stehen sehr gut und versprechen eine gute Ernte.

* Zur deutschen Weineinfuhr.

Die Weineinfuhr nach Deutschland, die, ohne Einschluß der Keltertrauben, Weinmaische usw., bisher einen Wert von ungefähr 70 Mill. Mk. jährlich repräsentierte, zeigt im laufenden Jahr eine bemerkenswerte Zunahme. So ist z. B. die Einfuhr von Wein in Fässern (einschließlich Verschnitt- und Brennwein) von 649 132 Doppelztr. im ersten Halbjahr 1910 auf 856 748 Doppelztr. im ersten Halbjahr 1911 und dem Werte nach von 28,6 auf 39 Mill. Mk. gestiegen. Hiervon wurden eingeführt zum Zollsatz von 10 Mk. (Brennwein) 32 642 Doppelztr. gegen 49 030 Doppelztr. in 1910, zum Zollsatz von 15 Mk. (Verschnittwein) 28 250 gegen 46 284 Doppelztr., zum Zollsatz von 20 Mk. 759 537 gegen 525 610 Doppelztr., zum Zollsatz von 24 Mk. 101 gegen 2833 Doppelztr., zum Zollsatz von 30 Mk. 2342 gegen 7671 Doppelztr., im Veredelungsverkehr 33 035 gegen 16 651 Doppelztr. zollfrei 941 gegen 1053 Doppelztr. Zugewonnen hat hiernach der Import von fertigem Trinkwein und der Veredelungsverkehr (Einfuhr von weißem Verschnittwein), abgenommen dagegen die Einfuhr von rotem Verschnittwein und von Brennwein. Frankreich, das früher immer die erste Stelle unter den an der Weineinfuhr nach Deutschland beteiligten Ländern einnahm, steht in diesem Jahr zum erstenmal hinter Spanien zurück. Es wurden eingeführt (Wein in Fässern) aus:

	1910	1911
Frankreich . . .	296 137 dz	222 715 dz
Spanien . . .	145 862 "	300 653 "
Portugal . . .	14 472 "	85 923 "
Griechenland . . .	52 884 "	74 332 "
Italien . . .	65 298 "	89 952 "

* Wegen die Einfuhr ausländischer Weine.

Der Ausschuß des deutschen Weinbauvereins hat eine Petition an den Reichskanzler gerichtet, in der auf die schwere Gefahr der Einfuhr ausländischer Weine für den Weinbau und Weinhandel hingewiesen wird und verschiedene Punkte als zur Abhilfe geeignet in Vorschlag gebracht werden. Danach sollen

1. bei der Zollkontrolle geeignete Zungen-Sachverständige beigezogen werden;
2. sollen ausländische Weine, wenn ein dringender Verdacht auf Fälschung festgestellt ist, zurückgewiesen werden;
3. soll die Beurteilung der Einfuhrfähigkeit möglichst durch Inlandsatteste erwiesen werden;
4. soll die bis jetzt nicht geübte Anwendung des Nahrungsmittelgesetzes auf die Einfuhr von Wein ausgedehnt werden;
5. soll die Kontrolle über die Benennung der Verschnitte nach § 7 Abs. 1 des Weingesetzes streng gehandhabt werden;
6. soll die Einführung einheitlicher Bestimmungen für die Beurteilung der zur Einfuhr angemeldeten Weine vom Reich vorgenommen und die Ueberswachung der Handhabung vom Reich beaufsichtigt werden;
7. soll die Weinzollordnung eine Ergänzung erfahren, daß von der Einfuhr alle Konsumweine zurückgewiesen werden,

welche gefälscht, nachgemacht mit einem ekelhaften Geschmack oder Geruch behaftet sind oder sonstwie nach dem Nahrungsmittelgesetz beanstandet werden müßten.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

Erste weiche Rieslingbeeren im freien Weinberge, nicht an Mauern, im Doosberg.

Von 1874—1911.

24. Juli	1893**
5. August	1889*
10. "	1875*, 1901,
13. "	1895**, 1896†, 1904**,
14. "	1905,
15. "	1892*, 1897*,
16. "	1883*, 1894, 1911,
18. "	1874, 1880*, 1884*, 1900*,
19. "	1881,
20. "	1885, 1886**,
21. "	1876, 1908*,
22. "	1887, 1890, 1910,
24. "	1878, 1899,
25. "	1902, 1906†,
26. "	1903, 1907,
27. "	1882††,
28. "	1877,
29. "	1907,
31. "	1888†,
1. Septbr.	1891,
3. "	1898,
7. "	1879,

** bedeutet sehr gut, * gut, †† bedeutet sehr gering, † gering, die übrigen sind mittlerer Qualität.

Deßlich, den 16. August 1911.

W. Rasch'sche Gutsverwaltung:

J. Becker.

* Aus dem Rheingau, 18. August. Nach den Rasch'schen Aufzeichnungen wurden am 16. August die ersten weichen Rieslingbeeren im freien Weinberg gefunden. Somit sind die Trauben in den letzten Stand ihrer Entwicklung, in das Stadium der Reife, getreten. Es ist dies nicht so früh als in den besten vorhergehenden Jahren und man hatte entsprechend der großen Hitze dieses Stadium auch früher erwartet. Es fehlte aber zur schnellen Entwicklung die Feuchtigkeit. Die anhaltende Hitze hat den Boden sehr stark ausgetrocknet und machen sich die Folgen der anhaltenden Dürre jetzt mehr und mehr auch in den Weinbergen wahrnehmbar. Die älteren Blätter fangen an abzuwelken und die Trauben bleiben im Wachstum zurück. Dies ist aber eine Klage, welche in allen trockenen Jahren wiederkehrt; in der Regel gleicht sich aber das Wachstum im Herbst noch aus. Schon die eingetretene etwas kühlere Witterung läßt die Dürre nicht mehr so ganz schrecklich erscheinen und ein guter Regen würde geradezu Wunder wirken. Im ganzen sehen aber die Weinberge doch recht gut aus. Der Behang ist ja etwas neidisch und selten ganz vollkommen, aber doch befriedigt derselbe immer mehr, zumal jetzt zu erwarten ist, daß der Herbst nicht mehr allzuviel Abgang bringt. Der Sauerwurm ist vorhanden; die Hitze hat ihn doch nicht so radikal mitgenommen, wie man gern gewünscht hätte. Seine Anzahl ist aber doch sehr reduziert und so wird der in Aussicht stehende Schaden nicht allzuschlimm werden. Die Pilzkrankheiten haben sich nicht weiter verbreitet, wenngleich sie immer wieder einzusetzen drohen. Somit sind die Aussichten

für den Herbst bezüglich der Menge nicht gerade ungünstig und wird dieselbe in manchen Lagen einen halben Herbst übersteigen. Die Winzer sind nun dabei, die letzten Arbeiten zu verrichten. Die Gispeln sind zum allergrößten Teil abgeknippt und getrocknet. Der Boden erhält den letzten Bau. Die Weinberge werden noch einmal geläutert. Während der letzten Jahre scheint man sich um diese Zeit nach der Sonne; dies Jahr ist der allgemeine Wunsch nach Regen. Er wird für die Weinberge noch früh genug kommen, denn für die Reben und Trauben scheint die Sonne niemals einen Tag zu viel im Jahr. Jedenfalls werden die letzten Arbeiten etwas erschwert, aber die besseren Herbstausichten lassen sie nicht lästig erscheinen.

□ Aus dem Rheingau, 18. Aug. Auf die Reben hat die Sonnenhitze der letzten Wochen insofern eingewirkt, als die Trauben nicht sehr dick geworden sind, weil eben jeglicher Regen ausblieb. Dabei machen die Reben aber einen vorzüglichen Eindruck, sind prächtig grün und sehen gesund aus. Die Frühtrauben reifen bereits in den Weinbergen draußen, nicht allein an den Spalieren. Etwas Regen wäre willkommen, wird auch bei der kühleren Witterung der letzten Tage nicht ausbleiben.

Vom Rhein.

+ Bacharach, 18. Aug. Die Trauben gehen bereits in den Wein über, das heißt, sie ziehen Saft und damit ist die Zeit gekommen, in welcher der Sauerwurm kaum noch Schaden anzurichten vermag. Auf jeden Fall wird die Ernte bezüglich der Güte des zu erwartenden Produktes vorzüglich ausfallen, denn der langanhaltende Sonnenschein ist von großem Vorteil gewesen, der den geringen Nachteil infolge des Regenmangels weit überwiegt. Die Menge wird wohl einen halben Herbst bringen. Jedenfalls ist eine frühe Ernte zu erwarten. Im freihändigen Weingebiet herrscht ziemlich Ruhe. In den beiden Heimbach wurden für das Fuder 1909er 950—1000 Mk., in Steeg für 1910er 920—980 Mk. und in Boppard gleichfalls für 1910er 930—960 Mk. angelegt.

Aus Rheinhessen.

< Bingen, 18. August. Die „Vereinigung Binger Weinbergbesitzer“ forderte ihre Mitglieder und überhaupt alle Weinbergbesitzer auf, im eigenen Interesse die vom Sauerwurm angestochenen Beeren unter allen Umständen auslesen und vernichten zu lassen. Diese Arbeit komme nicht nur den diesjährigen Trauben zugute, sondern lohne sich auch für die kommenden Jahre.

✂ Bingen, 18. Aug. Herr Adolf Koppel hier hat in seinem Weinberge im „Binger Morischfeld“ die ersten roten Trauben geschnitten. Die Trauben sind vollständig reif und gesund. Wenn die Beeren auch nicht außergewöhnlich groß sind, so machen sie doch einen gepackten Eindruck. Bemerkenswert ist die frühe Reife der Trauben deshalb, weil sie im freien von allen Seiten offenen Weinberge eingetreten ist.

○ Bingen, 17. Aug. Die trockene Witterung hat bis jetzt angehalten, sich jedoch nun in eine recht rauhe umgewandelt. Die Winzer rechnen stark auf Regen, der den Trauben noch zugute kommen könnte. Im übrigen sind die Reben wie Trauben gesund, wenn die Beeren auch nicht sehr groß wurden. Ein früher Herbst dürfte auf jeden Fall zu erwarten sein. In den freien Weinbergen werden bereits allenthalben reife Frühtrauben und helle weiße Trauben angetroffen. Für das Stück 1910er wurden in der letzten Zeit 800 bis 1200 Mk. angelegt.

Von der Nahe.

△ Von der Nahe, 15. Aug. In der Gemarkung Langenlohnshausen ist ein neuer Rebblausherd entdeckt worden. Dieser Herd befindet sich in der Lage „Löhr“. — Innerhalb drei Tagen wurden in der Gemarkung Laubenheim weitere

drei Rebblausherde gefunden. In dieser Gemarkung wurden in diesem Jahre bis jetzt 14 Rebblausherde entdeckt. Die Verseuchung nimmt einen immer größeren Umfang an.

Aus der Rheinpfalz.

⊙ Bönheim (Pfalz), 15. August. Ein neuer Rebblausherd ist hier in der Lage „Waltershöhe“ entdeckt worden. Bis jetzt wurden 7 verseuchte Rebstöcke gefunden.

Verschiedenes.

* Weinversteigerungsgebühren für die Notare. Nach der kürzlich erschienenen Gebührenordnung für die Großh. Notare vom 8. Juli 1911 betragen die Gebühren für einen Notar bei einer Versteigerung von Wein bei einem Gesamterlös von 2000 Mk. 10 Mk., für jede weitere volle 1000 Mk. eine Mk. mehr.

Gerechtliches.

= Trier, 16. Aug. Ein Käufer aus Euren ist im Frühjahr wegen Weinfälschung verhaftet worden. Er hatte Rotwein verfälscht und z. B. 37 Stück nach Saarbrücken geschickt, wo sie beschlagnahmt wurden. Er wurde später zu 5 Monaten Gefängnis verurteilt, außerdem auf Einziehung der beschlagnahmten Weine erkannt. Derjenige, der den eigentlichen Betrieb geführt hatte, war der Weinhändler Fiedler aus Remich. Über 400 Fuder gefälschten Weines soll dieser alljährlich von einer Station an der Obermosel versandt haben. Die Staatsanwaltschaft Luxemburg hatte gegen ihn ein Strafverfahren wegen Weinfälschung eingeleitet und sein Weinlager beschlagnahmt, er entzog sich jedoch rechtzeitig der strafenden Gerechtigkeit und siedelte nach Belgien über. Schon im Jahre 1895 war er als Schmuggler wegen Einfuhr von Sprit zu 2½ Jahren Gefängnis und einer Geldbuße von 32 000 Mk. verurteilt worden. In absehbarer Zeit dürfte er wohl nicht zu fangen sein, weshalb das Gericht auf dem Wege des objektiven Verfahrens über die Beschlagnahme seiner Weine verhandelt. Gegebenenfalls sollen diese eingezogen werden.

Landwirtschaftliches.

* Auf den Feldern soll jetzt gleich hinter der Sense oder wenigstens hinter dem letzten Erntewagen nicht nur der Pflug folgen, sondern ebenso wichtig ist auch eine rechtzeitige, richtige und reichliche Düngung. Im Verlag für Bodenkultur, Berlin ist kürzlich eine Broschüre „Düngungsvorschläge“ von Dr. F. Becker, Rostock, erschienen. Wir können die Anschaffung dieses praktischen Büchleins nur empfehlen.

Literarisches.

Praktische Übungen in der Weinchemie und Kellerwirtschaft. Von Professor Dr. C. von der Heide, Vorstand der oenologischen Versuchsstation der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. und Dr. F. Jakob, früherem Assistenten daselbst. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart. Preis geb. 2.60.

Die vorliegende Schrift ist in erster Linie zum Gebrauch beim Unterricht an Weinbau- und oenologischen Schulen u. dergl. bestimmt, kann aber auch dazu dienen, früher Gehörtes aufzufrischen und zu ergänzen und den Praktiker weiter zu bilden. Die Schrift gliedert sich in zwei Abschnitte, in Weinchemie einerseits und Kellerwirtschaft andererseits. Im ersten Abschnitt werden die im Most und Wein vorkommenden Stoffe behandelt. In einem analytischen Abschnitt wird dann nach einer Auseinandersetzung der analytischen Grundlagen eine ausführliche Anleitung zur Ausführung der Bestimmung des betreffenden Stoffes gegeben. Von den gleichen Richtlinien geleitet, wie im ersten Teile, wird im zweiten Teile versucht, dem Praktiker Verständnis für die von ihm mehr oder weniger mechanisch geübten Maßregeln der Kellerwirtschaft zu geben; besonderes Interesse verdienen die Abschnitte über Weinverbesserung und über Entsäuerung, Schönung, über Reinehe und über Fehler und Krankheiten. Eine einfache und für den Praktiker bequeme Zuckertabelle ist ebenfalls beigelegt. Ergänzt wird der Inhalt der sehr empfehlens-

werten Schrift durch eine ausführliche und übersichtliche Tabelle über Zusammensetzung von Most und Wein und den vollständigen Abdruck nebst ausführlichen Bestimmungen des Weingesetzes vom 7. April 1909.

Verantwortlich: Otto Etienne, Oestrich a. Rh.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Wwe. (Otto Etienne), Oestrich.

Bekanntmachung.

Provinzial-Wein- und Obstbauschulen in Trier,
Kreuznach und Ahrweiler.

Das neue Schuljahr an den Provinzial-Wein- und Obstbauschulen in Trier, Kreuznach und Ahrweiler beginnt anfangs Oktober d. J.

Die genannten Schulen verfolgen den Zweck, jungen Leuten, Landwirten und Obstzüchtern, eine gründliche theoretische und praktische Ausbildung im Weinbau, Obstbau, in der Kellerwirtschaft, im Acker-, Pflanzen- und Gemüsebau, sowie in den Nebenerwerbszweigen des Winzers und den dazu gehörigen Hilfswissenschaften zu gewähren. Der Lehrgang dauert 10 Monate. Alle Schulen sind mit tüchtigen Lehrkräften und den erforderlichen Lehrmitteln ausgestattet. Ausgedehnte Weinbergs- und Gartenanlagen sind vorhanden. Mit jeder Schule ist ein Internat verbunden, in dem die Schüler gegen Zahlung eines Kost- und Lehrgeldes von zusammen jährlich 300 Mk. Aufnahme finden können. Die nicht im Internat wohnenden Schüler haben ein Schulgeld von 36 Mk. jährlich zu zahlen. Ausländer zahlen im Internat jährlich 450 Mk. Für Hospitanten ist das Lehrgeld auf 6 Mk. monatlich festgesetzt.

Meldungen sind tunlichst bis zum 15. September an die Direktoren der betreffenden Provinzial-Wein- und Obstbauschulen zu richten, die auch gern nähere Auskunft über die Verhältnisse der Schulen erteilen.

Düsseldorf, den 22. Juni 1911.

Der Landeshauptmann der Rheinprovinz.



Neu! Hilge's Neu!

**Automatischer
Sicherheits-Abfüllhahn.**

Einfachste Konstruktion
und Handhabung.
Arbeitet absolut zuverlässig.
Kein Ueberlaufen der Fässer mehr.

Philipp Hilge, Mainz.

Älteste Spezialfabrik in Weinpumpen

Weltausstellung Brüssel 1910 „Goldene Medaille“.

Drucksachen!



Couverts	von Mk. 2.90 an	
Briefbogen	„ „ 6.00 „	
Mitteilungen	„ „ 4.50 „	
Postkarten	„ „ 3.50 „	
Rechnungen	„ „ 4.50 „	
Paket-Adressen	„ „ 3.00 „	
Begleit-Adressen	„ „ 3.50 „	

per 1000 Stück



Saubere Ausführung. Lieferung sofort, unter Nachnahme.

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“,
Oestrich a. Rhein.

Hohe Erträge, volles Korn, bessere Qualitäten

liefert eine reichliche Düngung mit

Thomasmehl zu den Herbstsaaten

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

Thomasphosphatfabriken
Stern Marko G. m. b. H., Berlin W 85. Stern Marko

Schüchtermann & Kremer
Dortmund. SONNEN MARKE

Wegen Offerte wende man sich an die bekannten Verkaufsstellen, oder direkt an die vorgenannten Firmen.

Vor minderwertiger Ware wird gewarnt!

B. LANGEN's physikal. Heilanstalt

MAINZ, Schusterstrasse 54,
gegenüber dem Warenhaus Tietz.

Sprechstunde täglich von 8 Uhr vormittags bis 8 Uhr nachmittags

Arzneilose Behandlung

langwieriger Leiden jeder Art.

Vorzügliche Heilerfolge! 13-jährige Praxis.

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.

Gewerkschaftliche Preise - Grossbetrieb.

Lagerbestand
ca.

60 Millionen

Stück.

JLLERT & EWALD

GROSS-STEINHEIM-HANAU

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.

Zum Vertrieb meiner hoch-
feinen

COGNACS

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

Engros-Abnehmer

und tüchtige

Vertreter

gegen hohe Provision.

CARL WILLE, Hoff.

Nordwestdeutsche Cognacrennerei.

OLDENBURG i/Gr.

Umgeschnittene

Expeditionskorken

zum Wiedergebrauch, lie-
fert

Karl Gimpel,

Korkschneiderei,

Frankfurt a. M.

Verlangen Sie

Prospekte über Leuchs Adress-
bücher aller Länder für Indus-
trie, Handel und Gewerbe.

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

C. Leuchs & Co., Nürnberg.

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

Weinbergs-Schwefel

in allen Sorten u. Preislagen.

.. Kupfervitriol ..

.. Eisenvitriol ..

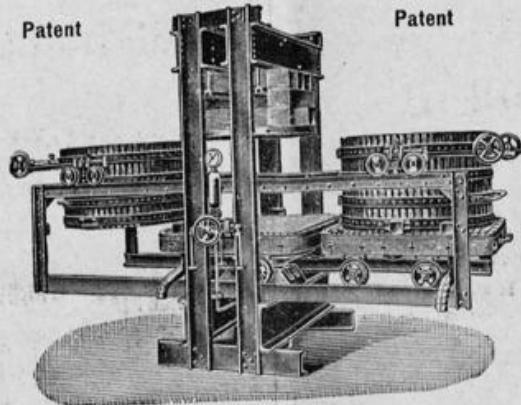
ganz und gemahlen
kaufen Sie vorteilhaft bei
uns und wir dienen jeder-
zeit gerne mit Offerten.
Bei Anfragen bitten wir das
Quantum, das gekauft wer-
den soll, anzugeben.

Jos. Kopp Nchf. Mainz.

Hydraulische Obst- und Traubenpressen Spindel- pressen 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 Aus-
zeichnung, ein Ehrenpreis und eine goldene Medaille
zuerkannt.

Seit 60 Jahren bestehende,
erstklassige

Weingrosshandlung

in bester Weingegend der
Rheinpfalz (20000 Mk. jährl.
Reingewinn) mit neuen Ge-
bäulichkeiten (1a. Kellereian-
lage) Familienverhältnisse
halber für 70000 Mk. Anzahl-
ung sofort abzugeben. Selbst-
interessenten bel. Offerten zu
richten unter 266 Rheingauer
Weinzeitung Oestrich.

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.

Suchen Sie?

Küfer ??

Küferburschen ??

Kellermeister etc. etc. ??

oder

Stellung als
solche ?

dann inserieren Sie
in diesem Blatt für

nur 15 Pfg.

die viergespaltene
Petitzeile,
was nachweislich
von Erfolg ist.

**Rheingauer
Weinzeitung
Oestrich.**

Ackergeräte, Cultivatoren
Walzen, Saemaschinen,
Ernte- u. Dreschmaschinen,
Sutterbereitungsmasch.,
Jauchepumpen

mit schmiedeeisernen Röhren
empfehlen

PH. MAYFARTH & Co.

Frankfurt a. M.

Tüchtige Vertreter erwünscht

Im Verlage von **Otto Etienne, Oestrich am
Rhein**, erscheint in Kürze, in vornehmer Aus-
stattung:

Offizieller Führer durch den Rheingau

mit besonderer Berücksichtigung
des Rheingauer Weinbaues.

Zirka 120 Seiten 8^o, reich illustriert mit anhängender
Karte des Rheingaus,

Inserate aller Art, vornehmlich der Ho-
tels, Gasthäuser und Weinstu-
ben finden darin Aufnahme und wende man sich
zwecks Aufgabe von Inseraten an den Verlag
Otto Etienne, Oestrich am Rhein.

Kreuznacher Spezialhaus für Kellereiartikel, Kellereimaschinen- u. Utensilien

Emil Stern, Kreuznach (Rheinland).

Vertreter überall gesucht.

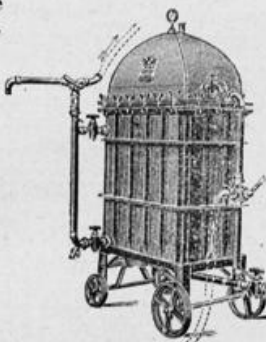
Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbest-Werke

Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Berlin, Paris, Buenos-Aires,
Melbourne u. New-York.55 nur höchste
Auszeichnungen.

Seit 1905:
5 Staatspreise
3 Grands Prix
1 staatl. Verdienst-
medaille
2 Ehrenpokale
17 Gold. Medaillen.



Zum direkten Durchpumpen
eingerrichtet u. unter Luftabschluss
arbeitend.

Seitz'schen Patent-Asbest-Filter

arbeiten stets mit frischem neutralem **Filtermaterial**. Glanzfiltrat, wie es weder Tuch- noch Massefilter erreichen. Inbetriebsetzung und Reinigung ohne Wasser in einigen Minuten.

Zirka 35 000 Apparate sind bis heute geliefert.

Allein za. 1400 „Asbest-Riesenfilter Seitz“ in zirka 7 Jahren verkauft und mehr als 350 grosse Filter der verschiedensten Systeme dagegen umgetauscht.

Glänzende Anerkennungen erster Häuser aus allen Ländern der Erde.



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

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

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste
Engrospreise.

KRISTALLSPUND

ein neuer ges. geschützter

Weinkonservator.

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

Preis 3 Kronen.

Prospekt vom Erzeuger

A. Engel,

Fehértemplom Ungarn.

Vertreter allerorts gesucht.

DIE STOEWER

erobert sich die Welt!



Bernh. Stöwer A.-G. Stettin.

Preisgek. Schnellschreibmaschine

General-Vertreter für Rhein-
land und Westfalen:Joh. Gerlach, Köln a. Rh.,
Hohestrasse 134 a.

Filialen: ESSEN, Bahnhof-
str. 40. DORTMUND, Olpe 45.
DÜSSELDORF, Mintropstr. 1
ELBERFELD, Kipdorf 66.
AACHEN, Grosskölnstr. 12.
SAARBRÜCKEN, Bahnhof-
str. 64. DUISBURG, Holz-
str. 1.

Eine größere Partie

Rheinweine

(Rheingauer Art)

preisw. zu verkaufen.
Gefl. Angebote unter No. 2456
an die Expedition dieser Zei-
tung erbeten.

Pet. Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft,
Lorch im Rheingau.

Johannes A.

offerieren

alle Arten Südweine

billiger ab Transit-Lager
Hamburgals bei direkten Bezügen
ab Ursprungsland

Petersen & Co

Insel-Samos, Spanische Weine
Türkische, Griechische Weine
Ungar-Weine, Blutweine, Medizinalweine
Tiefdunkle rote Verschnittweine
Echte DOURO-PORTWEINE

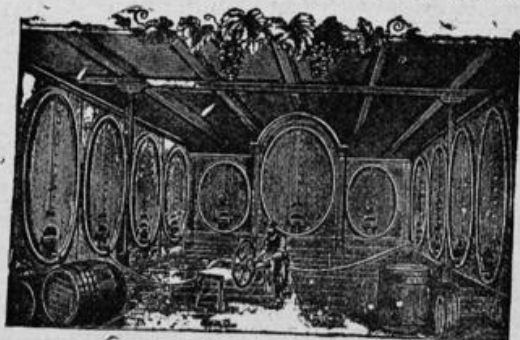
Hamburg

Proben gratis w. franco!

Staatliche Untersuchungskosten tragen wir.

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
(Schweiz.)