



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 4683.

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

Nr. 50.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 10. Dezember 1911.

IX. Jahrg.

Die Bekämpfung der Rebenschädlinge und die Biologie.

Von Privatdozent Dr. Schwangart.*)

Schon vor mehr als einem Jahrzehnt wurden Krankheitserreger zu Versuchen herangezogen, um Weinbauschädlinge zu bekämpfen, und zwar handelte es sich in allen diesen Fällen um insektenstörende Pilze. Solche Bekämpfungsversuche richteten sich gegen den Traubenwickler (Heuwurm, Sauerwurm), das Insekt, welches als schlimmster Feind des Rebensstocks anzusehen ist, und gegen den in Algier heimischen „Rebflö“¹. Die Methode bestand immer darin, daß die Pilzsporen in die Weinberge gebracht und auf den Rebstöcken künstlich verbreitet wurden. Gegen den Rebflö wurden in jedem Falle Erfolge gemeldet, den von Sauvageau und Perraud geschilderten günstigen Ergebnissen gegen den Traubenwickler stehen jedoch die Mißerfolge Labordes bei der Nachprüfung gegenüber.

Auf einer anderen Grundlage beruhen die von mir mit pathogenen Pilzen gewonnenen Ergebnisse. Es handelt sich um die Methode des „Anhäufelns“ der Erde an den Stämmen der Rebstöcke im Winter, wodurch die Winterpuppen des Traubenwicklers, die sich unter der abgestoßenen Rinde aufhalten, zum Absterben gebracht werden. Diese Methode hat wegen ihrer Wirksamkeit bei ausgedehnten Versuchen Eingang in die große Praxis gefunden. Es kommt dabei, wenn die Erdbedeckung monatelang andauert, zu starker Vermehrung gewisser Pilzformen (Fisarien), die stets während des Winters bemerkt werden, aber an unbehandelten Stöcken nur geringe Vermehrungsfähigkeit zeigen. Der Unterschied des Verfahrens im Vergleich mit den soeben erwähnten älteren Bekämpfungsversuchen besteht darin, daß hier nicht Sporen künstlich ver-

breitet werden, sondern die Ueberhandnahme schon vorhandener pathogener Organismen durch eine Kulturmaßnahme bewirkt wird. Im Sommer, gegen die Raupen des Schädlings angewendet, versagen die Fisarien. Mein Bestreben war deshalb darauf gerichtet, Ersatz mit Hilfe anderer pathogener Organismen zu schaffen. Zunächst durch Uebertragungsversuche mit anderen Mikroorganismen, Krankheitserregern der Seidenraupe, dem *Nosema bombycis*, das die Pebrine oder „Körperkrankheit“ hervorruft, — dem „Gelbsucht“-virus, und einem den Fisarien verwandten Pilze, dem Erreger des Kalkbrandes². Als pathogen für den Traubenwickler hat sich bisher der Kalkbranderreger erwiesen, doch steht die Wertbarkeit dieses Pilzes für die große Praxis sehr im Zweifel, weil seine Wirksamkeit an einen bestimmten Feuchtigkeitsgehalt der Luft gebunden erscheint. Krankheiten von der Art der Seidenraupengelbsucht sind neuerdings bei wildlebenden Raupen festgestellt worden; diese Gruppe hat also für Bekämpfungsversuche erhöhte Bedeutung, auch wenn die Versuche mit dem Seidenraupenvirus weiter versagen sollten.

Demselben Zwecke wie die Versuche mit diesen Pilzen und als Ergänzung zu der Winterbekämpfung des Traubenwicklers dienten Untersuchungen über die Vorbedingungen zur künstlichen Verbreitung von Schlupfwespen (Wespen, welche ihre Eier in den Körper des Schädlings legen.) Im Zusammenarbeiten mit dem Trientiner Biologen Catoni sind über 30 Arten von diesen nützlichen Insekten aus dem Traubenwickler allein gezüchtet worden. Diese Arten haben eine sehr verschiedene Lebensweise und sehr ungleiche wirtschaftliche Bedeutung. Die wichtigsten treten in Südtirol seit Jahren regelmäßig in größerer Menge auf (20 Prozent der Schädlinge etwa werden im Durchschnitt, bis zu 40 Prozent in begünstigten Gemarkungen von ihnen dort vernichtet). Bei uns dagegen hat die Regel der Forstleute, daß eine starke Vermehrung von Raupen, — wie Nonne, Kiefernspinner — immer eine solche bei den nützlichen Insekten zur Folge haben soll, an unserm Weinbauschädling Jahre hindurch

*) Wir entnehmen diesen interessanten Aufsatz der neuesten Nummer der Wochenschrift „Mischau“. Herausgeber Prof. Dr. J. S. Buchhold, Frankfurt a. M.

versagt; auch das Katastrophenjahr 1910 hat dem Weinbau in der Beziehung keine Erlösung gebracht. Es hat sich nun in meinen vergleichenden Aufzuchten, in denen nebeneinander Südtiroler und Rheinpfälzer Schlupfwespenmaterial gehalten wurde, herausgestellt, daß die in Südtirol häufigsten Schlupfwespenarten gegen den Traubenwickler für beide Weinbaugebiete gemeinsam sind, nur daß sie in der Pfalz bisher viel seltener waren. Daraus kann wohl gefolgert werden, daß nicht durch Import solcher Wespen in unser Gebiet, sondern durch bestimmte Kulturmaßnahmen eine Vermehrung dieser Tiere herbeigeführt werden müßte. Diese Vermutung bestätigte sich durch die Beobachtung, daß diese Wespenarten zu einer Zeit in den Zuchten erscheinen, in der keine Raupen von dem Schädling vorhanden sind, für die Etlage um Wochen zu früh. Diese Wespen sind also auf einen „Wirtswechsel“ angewiesen, d. h. ihre erste Generation muß bei anderen Raupen Unterkunft finden und erst eine folgende kann dann an den Traubenwickler gehen. Es ist also anzunehmen, daß geeignete „Zwischenwirte“ für die Wespen in den Südtiroler Weinbergen häufig sind, bei uns dagegen selten. Die Ursache dieses Unterschiedes liegt offenbar in der verschiedenen Art des Anbaues. Bei uns fehlen die nötigen Zwischenpflanzungen, an denen Raupen anderer Art — die erforderlichen „Zwischenwirte“ — in größerer Menge sich aufhalten könnten. Es müßten also Pflanzen gewählt werden, die „Zwischenwirte“ der gewünschten Schlupfwespen beherbergen; solche Pflanzen sind für manche Arten schon bekannt.

Eine wichtige Aufgabe der Biologie in der Schädlingsbekämpfung, die Kritik andersartiger Bekämpfungsverfahren, chemischer und physikalischer Methoden, ist vielfach bisher vernachlässigt worden. Darauf ist es z. B. zurückzuführen, daß in der Bekämpfung des Traubenwicklers und des „Laubwurmes“ der Rebe jahrelang in einseitiger Weise die chemische „Frühsummerbekämpfung“ propagiert worden ist. Bei Berücksichtigung bestimmter biologischer Eigenheiten der Rebe, sowie der genannten Schädlinge um die Zeit der Blüte ergibt sich von vornherein die Unzuverlässigkeit der „Frühsummerbekämpfung“, welche Gifte dabei als Spritzmittel verwendet werden. Der scheinbare Widerspruch, daß von demselben Mittel bald Erfolge, bald Mißerfolge gemeldet wurden, bedeutet eine Regel für diese Art Bekämpfung. Bei Spätsommerbehandlung wurden dann mit den gleichen Mitteln zuverlässige Erfolge erzielt, weil sich hierbei die Rebe in einem günstigeren Stadium befindet.

* * *

Untrennbar von den Mißständen, die sich so aus der Unterschätzung des biologischen Momentes ergeben, ist die brennende

Frage der Aufklärung in der Landbevölkerung

durch den biologischen Unterricht. Es gilt hier die abgeflagten Feinde der rationellen Schädlingsbekämpfung zu überwinden: die Ueberschätzung der „praktischen Erfahrung“ des Winzers über die Schädlinge und den Irrtum, die Biologie arbeite mit „theoretischen“ Mitteln wie eine rein spekulative Wissenschaft, — die Unfähigkeit der meisten Landwirte zu unterscheiden zwischen Tatsachen und „Ansicht“ oder Deutung und objektiv zu beobachten (eine Eigenschaft, die nicht etwa für die Landbevölkerung typisch, sondern bei den meisten biologisch ungeschulten Leuten zu treffen ist) — endlich den Fatalismus, nach dem irrigen Grundsatz, die Natur helfe sich immer selbst, — worunter zudem meistens verstanden wird, daß die Natur dem Menschen helfen soll. — Daß ständig Kulturen durch widrige Verhältnisse vernichtet werden, wird dabei vergessen.

Diese Grundirrtümer zu beseitigen, hat man im Unterricht (in Lehrbüchern, durch Wanderlehrertätigkeit, in Fach- und Elementarschulen) bereits Anstrengungen gemacht, doch haften

der Methode Fehler an, die den gehofften Nutzen nicht aufkommen lassen, ja oft zu dem Gegenteil von dem führen, was gewünscht wurde. Dadurch, daß man für jede beliebige Eigenschaft einer Pflanze oder eines Tieres nach Zweckmäßigkeit „gründen“ sucht, — und das meist von vorneherein in verkehrter Richtung, indem man sich mit menschlichen Sinnen und Fähigkeiten ausgestattete Wesen als Feinde denkt, deren sich das Tier oder die Pflanze zu erwehren hat —, leistet man sowohl der Oberflächlichkeit im Beobachten wie der fatalistischen Richtung Vorschub und bestärkt man den jungen Landwirt in seinem angestammten Vorurteil, daß jede Wissenschaft im Grunde „theoretisch“ sei. Diese unerwünschten Wirkungen lassen sich im Gespräch mit Landwirten der jüngeren Generation schon deutlich erkennen. Gerade für viele von diesen ist das Interesse an einem Lebewesen erschöpft, wenn sie sich seine Färbung oder Gestalt als „nützlich“ ausgedeutet haben, und für sie ist es ausgemacht, daß keines von diesen Wesen Gefahr läuft, in seinem Bestande zu leiden, daß sie doch anscheinend alle aus lauter Vollkommenheiten zusammengesetzt sind. Die „Feststellungen“, welche bei der Gelegenheit gemacht werden, sind, an sich betrachtet, natürlich vollständig wertlos.

Von der kurzen Zeit, die nach unsern Unterrichtsplänen der Biologie gewidmet werden kann, bleibt bei solchem Vorgehen neben dieser Art spekulativen Arbeitens für die Hauptaufgabe, die Schulung der Beobachtungsgabe und der Kritik und die Uebermittlung einiger Kenntnis von den wirtschaftlich wichtigsten Schädlingen im Bereiche des Landwirtes, viel zu wenig übrig. Es ist gewiß kein Grund vorhanden, beim biologischen Unterricht Beziehungen zwischen Bau und Lebensweise der Tiere zu übergehen, aber der Lehrer sollte sich streng daran halten, daß nur wissenschaftlich verbürgte Tatsachen Erwähnung finden; gerade dabei wäre die beste Gelegenheit gegeben, immer wieder hervorzuheben, daß im Kampf ums Dasein allen Lebewesen durch immerwährende Veränderungen in der Natur stets neue Aufgaben erwachsen für ihre Anpassungsfähigkeit und neue Proben auf ihre Tüchtigkeit gestellt werden; am allermeisten dem Menschen, der durch immer neue Maßnahmen zur intensiveren Nutzung seiner Kulturen selber ständig für biologische Veränderungen in seinem Wirkungskreise sorgt. — Der junge Landwirt soll im biologischen Unterricht die Ueberzeugung gewinnen, daß infolge der ungeheuren Mannigfaltigkeit der belebten Natur und der komplizierten Beziehungen dieser zahlreichen Organismen zueinander ohne Fachkenntnis und sachgemäße Methoden auf dem Gebiete nicht auszukommen ist, — er muß sich überzeugen, daß nur exakte, planmäßige Untersuchungen den Vorgängen bei den Tieren und ihren Eigenheiten auf die Spur kommen können und daß diese Kenntnisse zur Grundlage der Schädlingsbekämpfung gehören, während „Ansichten“ ohne objektiv gewonnenes Belegmaterial irreführen und im schlimmsten Sinne „theoretisch“ bleiben müssen.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 8. Dez. Es lagert das richtige Adventwetter über den Fluren. Niederfallende Nebel und immer wiederkehrende leichte Sprühregen durchfeuchten allmählich das Erdreich; in der verhältnismäßig milden Luft reift das Holz der Reben gut nach. Im ganzen gingen die im Spätjahr üblichen Arbeiten flott von statten, und ist die Zeit auch gut ausgenützt worden. Der trockne Sommer und Herbst war auch für die späten Arbeiten zum Vorteil. Die Wege waren in leidlichem Zustande, daß die Fuhrn gut passieren konnten, und der erst mäßig angefeuchtete Boden,

gestattete einen guten Bau. Auch der notwendige Dung, dessen Zufuhr etwas stockte, kommt allmählich herbei, doch bleibt der Preis für denselben hoch. Die üblichen Arbeiten werden vor Eintritt des Winterfrostes zu Ende kommen. Aber auch sonst werden viele Kleinarbeiten erledigt, welche auf den Winter verschoben werden mußten. — Das Verkaufsgeschäft, welches eine Zeit lang recht ruhig war, ist wieder lebhafter geworden. Fast aus allen Ortschaften des Rheingaus wurden wieder Verkäufe gemeldet. Es kommen nun schon die besseren Sachen zum Verkauf und werden dementsprechend auch höhere Preise angelegt. Es wurden 1300 bis 1800 Mk. bezahlt, wofür allerdings heller Wein geliefert werden muß. Allgemein ist die Ansicht, daß im Elferjahr im Rheingau die edelsten Weine der Welt gewachsen sind. Die schweren Böden hatten Feuchtigkeit zuzusetzen und so konnten im heißen Sonnenschein die Reben stetig arbeiten, und was sie für ein Produkt erzeugten, das wird erst jetzt offenbar werden.

✂ Aus dem Rheingau, 8. Dez. Begünstigt durch das Wetter können die Arbeiten in den Weinbergen ohne Unterbrechung fortgesetzt werden. Besonders sorgfältig wird das Düngen ausgeführt. Es wird gut und viel gedüngt. Die Preise für den Dünger sind im Steigen begriffen. Teilweise kann man überhaupt keinen Dünger erhalten, da die sonst liefernden Geschäfte wegen der Maul- und Klauenseuche gesperrt sind. Vereinzelt ist mit dem Schnitt begonnen worden. Das Holz ist gesund und kräftig. Die Preise für Weinbergsland steigen. Bei den zuletzt stattgefundenen Versteigerungen waren sie um 20% höher als im Vorjahre. Die Versteigerungen des Weinbergslandes zeigten hier deutlich, daß das Interesse für den Weinbau wieder wächst und daß die Winzer mit erneuter Hoffnung an die Arbeit gehen. Das Geschäft in 1911er Weinen ist still. Der Handel wartet auf den ersten Abstoß. Bei Verkäufen kleinerer Posten betrug der Preis für das Stück (1200 Liter) 1911er Weines 1300 bis 1500 Mk. An älteren Weinen sind nur kleinere Vorräte vorhanden. Das Geschäft in Weinen älterer Jahrgänge ist vollkommen ruhig. — Die Domänenverwaltung hat aus ihren in allen Gemarkungen des Rheingaus liegenden, etwa 82 Hektar großen Weinbergen 270 Halbstück und 10 Viertelstück Trockenbeerauslese geerntet. Der Hektar lieferte demnach etwa 3,4 Halbstücke Wein. Den prozentual besten Ertrag lieferte der 23,75 Hektar große berühmte Weinberg, der Steinberg. Es brachte hier der Hektar 4,4 Halbstücke Wein. Die größte Menge Trockenbeerauslese wurde auf dem 20 Hektar großen Weingute in Rauenthal — Eltville geerntet. Hier wurden 3 Viertelstück Trockenbeerauslese gewonnen.

Aus Rheinhessen.

+ Aus Rheinhessen, 8. Dez. Begünstigt durch die Witterung werden die Arbeiten in den Weinbergen allgemein ausgeführt. Die 1911er Weine werden hell und in den nächsten Wochen wird allgemein der erste Abstoß vorgenommen werden. Vereinzelt ist er schon vorgenommen worden und hat gezeigt, daß die Weine sich gut ausbauen. Die Weine sind rein schmeckend, teilweise aber auch sehr flüchtig. Mit der steigenden Probierfähigkeit der neuen Weine wächst das Interesse an ihnen. Der Handel scheint nur darauf gewartet zu haben. Fast täglich sind größere Abchlüsse zu verzeichnen. Geht das Geschäft noch einige Zeit in diesem flotten Gange weiter, so werden sich die Bestände in den Kellern bald lichten. Verkauft wurden in den letzten acht Tagen in Rheinhessen etwa 450 Stück 1911er Weine. Bezahlt wurden für das Stück 1911er Weine in Dittelsheim 680 Mk., in Edelsheim 690 Mk., in Flonheim 700 Mk., in Wendenheim 700 Mk., in Aspishheim 700 bis 720 Mk., in Heshloch 700—720 Mk., in Dorn-Dürkheim 720 Mk., in Siefersheim 720 Mk., in Spiessheim 730 Mk., in Westhofen 735 Mk., in Udenheim 720—740 Mk., in

Mettenheim 750 Mk., in Harrheim 800—850 Mk., in Alsheim 850 Mk., in Ludwigshöhe 900—925 Mk., in Oppenheim 900—1400 Mk., in Dienheim 1000—1400 Mk., in Kierstein 1200—3000 Mk. In Weinen älterer Jahrgänge ist das Geschäft still, auch sind die Vorräte in solchen Weinen sehr zusammen geschmolzen. Wer noch Vorräte hat, verkauft diese nicht freihändig, sondern versteigert sie in der Hoffnung, dadurch höhere Preise zu erzielen. Abchlüsse in älteren Weinen waren in der letzten Woche nicht zu verzeichnen.

* Aus Rheinhessen, 5. Dez. Die 1911er Weine werden bereits schön hell und probieren sich gut. Während in einigen Gemeinden nahezu alles verkäufliche bereits abgesetzt wurde, werden andere Gemeinden wegen zu hohen Preisen weniger beachtet. Für Auslesen werden für prima Lagen sehr hohe Preise bezahlt: so erzielten in Nackenheim einige hochfeine Nummern 1911er Mk. 2900 per Halbstück, während für eine Partie 1911er das Stück mit Mk. 1500 bezahlt wurde. In Bodenheim erzielten 9 Stück 1911er Mk. 1200 per Stück und in Udenheim wurde das Stück 1911er mit Mk. 820 bezahlt. In Ingelheim wurde eine größere Partie 1911er Frühburgunder und Spätrot mit Mk. 1700 und eine weitere Partie Frühburgunder mit Mk. 1500 bezahlt. Eine Mainzer Firma bezahlte in Rüdesheim für einige Stück 1911er Mk. 2250 und für eine Partie Niedriger Mk. 1800 per Stück.

* Planig, 6. Dez. Der hiesige Winzerverein hat 51 Stück 1911er Wein eingekellert.

Vom Rhein.

— Vom Mittelrhein, 7. Dez. Das schöne und vor allen Dingen milde Wetter ist den Arbeiten in den Weinbergen ganz besonders günstig; diese machen denn auch gute Fortschritte. Häufig mangelt es an Dung, weshalb das Düngen teilweise erst später vorgenommen werden kann. Das Geschäft ist still. Der Handel wartet auf den ersten Abstoß. Ferner wird der Handel durch die hohen Forderungen ungünstig beeinflusst. So mancher Abstoß scheitert an den hohen Forderungen der Besitzer. Vereinzelt wurden Posten verkauft, doch sind diese Abchlüsse zu klein um ins Gewicht zu fallen. In älteren Weinen ist das Geschäft ruhig. Verkauft wurden 1910er Weine in Leutesdorf zu 900—940 Mk. und 1909er Weine in Kamp zu 920—980 Mk. für das Fuder.

Vom Main.

* Hochheim, 6. Dez. Wie in den anderen weinbaureichenden Orten, so hat man auch im vorigen Jahre dahier zur Bekämpfung der überhand nehmenden Rebschädlinge ein besonderes Augenmerk auf den Schutz und die Pflege der nützlichen Vogelarten gerichtet. Zu diesem Zwecke hatte man im Weinbaugelände 526 Nistkästen ausgehängt. In den letzten Wochen nun wurde die Befichtigung derselben vorgenommen. Das Ergebnis war ein sehr günstiges und hat die vorgefaßten Meinungen vollständig widerlegt, denn gut über die Hälfte der Nistkästen waren bewohnt, und zwar hauptsächlich von nützlichen Vertretern der Vogelwelt, wie von den verschiedenen Meisenarten, vom Wendehals und von Rotschwänzchen. Auch wurde mit Genugtuung konstatiert, daß in der Nähe der Futterkästen die Ansiedelung der Vögel eine größere war, als in der weiteren Entfernung derselben. Jedoch mußte man auch die Wahrnehmung machen, daß in einem Distrikt an den geschaffenen Brutstätten Vogelfresser ihr verwerfliches Handwerk ausgeübt hatten, das ihnen wohl für die Zukunft durch größere Wachsamkeit gelegt werden dürfte. Dem Vogelschutz soll auch im bevorstehenden Winter weitere Sorge zugewandt werden, denn man hat eingesehen, daß die Naturpolizei der Vogelwelt bei der Bekämpfung der in einer Ueberhandnahme begriffenen Insektenwelt sich weit wirksamer gezeigt, als Maßnahmen der Menschenhand.

Von der Nahe.

= Von der Nahe, 7. Dez. Im Nahegebiet gehen die Arbeiten in den Weinbergen flott von statten. Die Weinberge weisen einen sehr guten Stand auf. Vereinzelt wurden schon Vorkämpfungen für die Winterbekämpfung des Heu- und Sauerwurms getroffen. Man beabsichtigt auch in diesem Winter diesem Schädling des Weinbaues ganz energisch zu Leibe zu rücken. Teilweise sieht man auch Neuanlagen entstehen. Ein Beweis, daß der Herbst den gesunkenen Mut der Winzer gehoben hat. Mit dem ersten Abtrieb ist begonnen worden. Es ist damit zwar noch ein wenig früh, doch wollen die Winzer damit nicht länger warten, da der Säuremangel des neuen Jahrganges ein Braunwerden befürchten läßt. Der Mangel an Säuregehalt des neuen Weines wurde allgemein festgestellt. Das Geschäft beginnt lebhafter zu werden. Die Händler sind gezwungen, ihre Vorräte zu ergänzen. Nachdem sie, infolge der hohen Forderungen, ihren Einkauf möglichst hinausgeschoben haben, müssen sie nun ganz ungewöhnliche Preise anlegen. Infolge der wachsenden Nachfrage steigen die Preise. Viele Gemartungen haben ihre 1911er Weine vollständig verkauft. An Beständen in älteren Jahrgängen ist wenig vorhanden. Auf dem Lande ist nur wenig älterer Wein anzutreffen. Verkauft wurden kleine Posten 1910er Weine in Kreuznach zu 900—1100 Mk. und in Monzingen zu 910—1100 Mk. das Stück. Ferner wurden in Kreuznach 1909er Weine zu 900—1050 Mk., 1908er zu 960—1100 Mk. und 1907er Weine zu 950—1130 Mk. das Stück abgesetzt.

* Von der Nahe, 5. Dez. Die Gärung des 1911er ist jetzt vollständig vorbei. Der Neue wird hell und erfolgt sogleich nach Weihnachten der erste Abtrieb des sich gut entwickelten Jahrganges. Im Großhandel herrscht Ruhe. In Monzingen verkauften mehrere Winzer an 20 Stück 1911er zu rund 20 000 Mk. 1000 Mk. dürfte auch wohl der Durchschnittspreis für mittlere Gewächse werden. Der Kleinhandel ist sehr flott beschäftigt.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 6. Dez. wird dem „Weinmarkt“ geschrieben: Der 1911er aus geringen und mittleren Lagen ist größtenteils vergoren: die Hefe setzt sich allmählich ab und der Wein wird hell. Trotz der günstigen Witterung im November war für den Transport des Weines kein besonderer Zug in diesem Monate im Weinhandel. „Es kam mir gerade vor, als ob man von der Hand in den Mund kaufte“, wie ein biederer Weinhändler sich ausdrückte. Allzu großes Vertrauen hat der Handel nicht in die Qualität und dann hat er das Vertrauen, daß ihm die Weine zu den heutigen Preisen das ganze Jahr über zugänglich sind. Die Winzer haben im allgemeinen eine bessere Meinung über ihre Weinqualitäten und sind nicht geneigt, mit dem Preise herunter zu gehen, bevor sie in die Lage kommen, verkaufen zu müssen. An Mosel, Saar und Ruwer sind die Weine reintonig, rassig, leicht, flüchtig und haben ein wunderschönes Bukett. Sie sind wie für den Konsum direkt geschaffen. Der Most von den spät gelesenen Trauben im Rheingau, der Rheinpfalz, Mosel, Saar und Ruwer ist noch in Gärung begriffen und wird in diesem Jahre nicht ausgären. Die Moste, welche überaus hohen Zuckergehalt hatten, 140 bis 200 Grad Oechsle wogen, behalten nach der Hefegärung immerhin noch 2—14 Proz. unvergorenen Zucker, der durch keinerlei Mittel in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt werden kann. Nur die Zymase, welche sich aus den Hefezellen (nach Buchner) entwickelt, vermag den unvergorenen Zucker im Weine allmählich, ohne zu trüben, zu verarbeiten. Voraussetzung ist jedoch, daß die Hefegärung absolut beendet und die Hefe durch den Alkohol vollständig

getötet ist. Ist dies nicht der Fall, so wird nach Jahren noch Trübung des Weines im Fasse oder in der Flasche eintreten.

△ Von der Mosel, 8. Dez. Die Weinbergarbeiten werden flott ausgeführt. Die Arbeiten werden diesmal bedeutend energischer und umsichtiger als sonst gefördert. Der Handel ist ruhig. Man hofft, daß nach dem in nächster Zeit erfolgenden ersten Abtrieb das Geschäft flotter werden wird. Verkauft wurden 1911er Weine in Aldegund zu 720 bis 900 Mk., in Bremm zu 600—800 Mk., in Enkirch zu 830—890 Mk., in Merl zu 600—800 Mk., in Trier zu 800—1000 Mk., in Wasserbillig zu 550—570 Mk. und in Wormelbingen zu 640—680 Mk. das Fuder. Ältere Weine sind wenig vorhanden. Abschlüsse darin sind selten.

* Von der Mosel, 6. Dez. Im Weingeschäft ist es still. Nur in Aldegund wurden 60 Fuder 1911er für rund 50 000 Mk. verkauft. Das Geschäft in älteren Weinen ist etwas lebhafter geworden. Für 1910er wurden per Fuder in Enkirch Mk. 850—980, in Hakenport Mk. 850—1000 und in Dufemond Mk. 850—1100 bezahlt.

* Aus Luxemburg, 6. Dez. An der ganzen Obermosel ist der Handel sehr still und die Preise sind nicht weiter gestiegen, sie betragen zurzeit für 1911er Mk. 500—550 das Fuder. Im vorigen Jahre waren sie um diese Zeit schon Mk. 100—170 höher. Das Rebholz steht sehr gut.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 6. Dez. In der Pfalz haben größere Weinabschlüsse stattgefunden. Für das Fuder 1911er Weißwein wurden gezahlt: in Deidesheim Mk. 900 bis 1500, in Driedesfeld Mk. 580—700, Dürkheim Mk. 800 bis 1150, Forst Mk. 990—1500, Gleiszellen Mk. 520 bis 525, Gainsfeld Mk. 560—750, Grünstadt Mk. 625—675, St. Martin und Neustadt Mk. 700—850, Rußdorf Mk. 500—525, Raikammer Mk. 580—700, Pleisweiler Mk. 500 bis 525, Rhodt Mk. 525—580, Ruppertsberg Mk. 900 bis 1500, Wachenheim Mk. 800—1150, Weyher Mk. 500—600; für 1911er Rotwein: in Dürkheim Mk. 540—620, in Bobenheim Mk. 600—624, Gleishorbach Mk. 480—500, Königsbach Mk. 720, Neustadt Mk. 480—525, St. Martin Mk. 560—590. An älteren Weinen erzielten 1908er in Ruppertsberg Mk. 1250—1475, 1909er in Deidesheim Mk. 725 bis 950, in Forst Mk. 1250—1470.

Ausland.

Italien.

* Die Lage des italienischen Weinmarktes im November. In den beteiligten Kreisen scheint sich die Ueberzeugung Bahn brechen zu wollen, daß die diesjährige italienische Weinernte doch wesentlich hinter den Erwartungen zurückgeblieben ist, wenn auch die Güte der Trauben vorzüglich war. Die hohen Preise halten deshalb an, und im allgemeinen glaubt man für die nächste Zeit auf keinen Preisrückgang rechnen zu können, namentlich was Weine mit starkem Alkoholgehalt und kräftiger Farbe anlangt. Ein weiteres Steigen der Preise, die schon einen sehr hohen Stand erreicht haben, dürfte aber kaum eintreten. Für Tischweine mit geringem Alkoholgehalt, die in der Emilia, den Marken, der Romagna, in Venetien und der Toskana in diesem Jahre besonders gut geraten sind, erwartet man im kommenden Frühjahr einen Preisrückgang. Die außerordentlich hohen Preise, die für Trauben und Most erzielt worden sind, rührten vornehmlich von dem Mangel an alten Beständen her. (Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in Genua vom 8. November.)

Verschiedenes.

* Die Puppe des Sauerwurms überwintert nicht im Boden der Weinberge! Im vergangenen Winter gab der Rentmeister Kögler in Eltville, der selbst Weinbergbesitzer ist, bekannt, er habe die Feststellung gemacht, daß die Puppe des Sauerwurms im Boden der Weinberge überwintere. Unter der weinbautreibenden Bevölkerung weit und breit rief diese Nachricht große Beunruhigung hervor. Die Königliche Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim nahm darauf eine eingehende Untersuchung verschiedener Weinbergböden vor. Die Erde wurde zum Teil aus Draht-, zum Teil aus Pfahlweinbergen aus verschiedenen Tiefen genommen und zwar aus den Geisenheimer Distrikten Hohenrech, Decker, Morschberg, Fuchsberg, Becht, Distrikten, die seit Jahren vom Heu- und Sauerwurm sehr stark verseucht sind. Die Untersuchungen wurden durch Schlemmen von Erden vorgenommen. Drei Siebe von verschiedener Maschenweite waren derart übereinandergebracht, daß sich oben das weitmaschigste, unten das engmaschigste befand. Die Öffnungen im untersten Sieb waren derart klein, daß normale Sauerwurmpuppen nicht, die kleinsten Puppen kleinerer Insekten kaum durchfallen konnten. Die zu untersuchende Erde kam in das oberste Sieb. Die Feinerde wurde durch Schlemmen durch die drei Siebe vollständig entfernt, sodas in dem am tiefsten angeordneten Sieb nur feste Teile zurückgehalten wurden, die wegen ihrer Größe das Sieb nicht passieren konnten. Aus 200 Pfund Weinbergboden sind auf diese Art 8 Puppen einer Fliegenart gefunden worden. Puppen des Heu- und Sauerwurms aber konnten in keinem einzigen Falle festgestellt werden. Verschiedentlich war auch von Winzern im Rheingau behauptet worden, die Verpuppung des Heu- und Sauerwurms in den mit Schlacken überfahrenen Weinbergen müsse ganz besonders in der Erde stattfinden. Ein reinstes Puppenparadies geradezu seien diese Schlackenböden. Die Geisenheimer Lehranstalt hat auch nach dieser Richtung Untersuchungen angestellt. Erde aus den mit Schlacken überfahrenen Weinberglagen „Morschberg“ und „Becht“ wurde auf das Vorhandensein von Puppen untersucht. In 85 Pfund Schlackenerde fanden sich eine Puppe und zwei Puppenhäute, sämtlich von Fliegen stammend. Sauerwurmpuppen konnte man auch hier nicht feststellen.

* Rüdesheim, 7. Dez. Das hiesige Bürgermeisteramt hat zum Zwecke der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms angeordnet, daß das bei dem Schnitt der Weinberge sich ergebende Abfallholz nicht aus den Weinbergen entfernt werden dürfe, sondern an Ort und Stelle verbrannt werden müsse.

* Bingen, 6. Dez. (Winzer-Versammlung.) Am Sonntag, den 10. Dez., nachmittags 4 Uhr, findet im großen Saale des „Pariser Hofes“ hier eine Versammlung der Weinbergbesitzer und Winzer von Bingen und Umgegend statt, in welcher die Frage der Reblausbekämpfung eingehend behandelt werden soll. Wie wir hören, haben der Dekonomierat Fuhr, Direktor der Obst- und Weinbauschule Oppenheim und Herr Landtagsabgeordneter v. Brentano bereits ihr Erscheinen in dieser Versammlung in bestimmte Aussicht gestellt. Bei der Wichtigkeit der Frage ist ein starker Besuch seitens der Winzer erwünscht.

* Mainz, 6. Dez. Der „Verband rheinhessischer Weinhändler“ hielt hier dieser Tage bei starkem Besuch seine Generalversammlung ab. Von der Regierung war Ministerialrat Dr. Goelzinger aus Darmstadt erschienen, der im Laufe der Verhandlungen die Mitteilung machte, daß der Bundesrat die Taxe für die chemische Untersuchung der Auslandsweine jetzt abgeschlossen habe; sie werde in den nächsten Tagen herauskommen. In der Versammlung

war die Bürgermeisterei durch Beigeordneten Kommerzienrat Gaffner, die Handelskammer durch Kommerzienrat Dr. Bamberger vertreten; außerdem waren noch Vertreter der Winzergenossenschaft und der Weinbauvereine anwesend. Professor Ruth (Oppenheim) hielt einen interessanten Vortrag über den 1911er Wein und seine Behandlung.

* Aus Rheinhessen, 6. Dez. Die seitens des „Weinbauvereins der Provinz Rheinhessen“ und der „Vereinigung Rheinischer Weinkommissionäre“ bestellten Kommissionen haben in der am 28. November im Mainzer Hof, Mainz, stattgefundenen gemeinschaftlichen Sitzung folgenden einstimmigen Beschluß gefaßt, daß künftig nur ganze Trauben per Zentner (50 kg.) ein- und zu verkaufen sind, und wo dieses vorerst nicht durchführbar ist, der An- und Verkauf nach der Normaleiche von 50 Liter Traubenmaische erfolgen soll. Des weiteren wurde ebenfalls einstimmig beschlossen, daß durch den Verkäufer für den Zentner (50 kg.) ganzer Trauben oder für die Normaleiche von 50 Liter Traubenmaische künftig eine Provision von je 50 Pf. zu vergüten ist. Es bleibt jedoch unbenommen, bei Qualitätsweinen und dementsprechenden Preisen besondere Vereinbarungen zu treffen.

* Schutz der Keller gegen den Winterfrost. Reinlicher und entschieden wirksamer als das gewöhnliche Verfahren, durch Anhäufung von Erde oder Mist an den Mauern den Frost aus dem Keller fernzuhalten, ist die Einfügung eines zweiten Rahmens in die Fenster und die Anbringung eines Bretterverschlages mit einem Luftraum zwischen demselben und der Wand. Das Doppelfenster hängt in Scharnieren, so daß dasselbe bei milder Witterung aufgehoben und an der Decke des Kellers angehängt werden kann; auch im Sommer ist ein derartiges Doppelfenster von Nutzen, da es die Hitze ebenso abhält, wie im Winter die Kälte. Um die Fensterrahmen herum müssen alle Öffnungen innen und außen dicht mit Mörtel verstrichen werden. Der Bretterverschlag wird in der Weise hergestellt, daß man, nachdem in den Mauern gleichfalls alle Ritze und Fugen mit Mörtel verstrichen worden sind, zunächst Leisten an die Wand und dann über diese die Bretter nagelt. Ueber die Fügungsstellen der Bretter werden schließlich noch Leisten genagelt.

Gerichtliches.

△ L a n d a u, 4. Dez. Vor der hiesigen Strafkammer hatte sich der Winzer Friedrich Kessler aus Siebeldingen wegen Ueberschreitung des Weines durch übermäßigen Zuckerzusatz und wegen Zusatz von Glycerin zu verantworten. Der Angeklagte gab an, daß er im Jahre 1910 etwa 45 Hotten Most geherbstet habe. Von diesem Quantum habe er 140 Liter für sich zurückbehalten und den übrigen 1000 Liter habe er 150 Liter Wasser und zwei Zentner Zucker zugesetzt. Dann habe er den Wein für 600 Mk. das Fuder verkauft. Da jedoch ein Sachverständiger den Wein als klein bezeichnet hatte, so hat der Käufer den Wein nicht angenommen. Kessler habe dann dem Wein die zurückgehaltenen 140 Liter und 30 Liter anderen Weines hinzugesetzt. Glycerin habe er nicht verwandt. Er kenne dieses Del nicht und habe es nie gesehen. Bei einer Kellerrevision wurde der gemischte Wein als stark überstreckt beschlagnahmt. Die Chemiker sagten auf Grund der Analyse aus, daß der Wein auf etwa 25% überstreckt sei und daß ein Glycerinzusatz unbedingt erfolgt sein müsse. Die Zungenfachverständigen schätzten die Ueberschreitung auf etwa 35%. Der Staatsanwalt beantragte 4 Wochen Gefängnis für den Glycerinzusatz, 400 Mk. Geldstrafe für die Ueberschreitung und Einziehung des gefälschten Weines. Die Strafkammer erkannte auf schuldig und verurteilte den Angeklagten zu 600 Mk. Geldstrafe insgesamt. Der Wein wird eingezogen.

Terminkalender für Weinversteigerungen pro Herbst 1911.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
11. Dezember	Mainz	Peter Herz III., Bodeheim.
12. „	Mainz	Nic. Nacke Erben.
15. „	Bingen	Rotweinzentrale Altwieser.
18. „	Bingen	J. Landau Söhne.
19. „	Bingen	Seligmann Simon.
20. „	Mainz	Franz Jos. Sander, Nierstein.
21. „	Mainz	Jakob Bauer, Oppenheim.
22. „	Mainz	B. Herz Bwe.
27. „	Mainz	Fris Reichardt, Nierstein.
29. „	Mainz	Hch. Schlamp, Nierstein.
30. „	Mainz	Nic. Nacke Erben.

pro Frühjahr 1912.

17. April	Lorchhausen	Winger-Verein G. G.
17. „	Lorchhausen	Jakob Klog Bwe.
3. Mai	Deßtrich	Winger-Verein.
6. „	Deßtrich	Vereinig. Weingutsbesitzer Deßtrichs.
7. „	Kiedrich	Winger-Verein.
13. „	Deßtrich	I. Ver. Deßtricher Weingutsbesitzer.
14. „	Deßtrich	Verein Hallg. Weingutsbesitzer.
3. Juni	Hallgarten	Winger-Genossenschaft G. G.
4. „	Hallgarten	Vereinig. Geisenh. Weingutsbesitzer.
5. „	Geisenheim	Winger-Verein.
7. „	Kiedrich	Winger-Verein G. G.
8. „	Hallgarten	Verein Hallg. Weingutsbesitzer.
10. „	Hallgarten	Winger-Genossenschaft G. G.
12. „	Hallgarten	I. Ver. Deßtricher Weingutsbesitzer.
13. „	Deßtrich	Vereinig. Weingutsbesitzer Deßtrichs.
17. „	Deßtrich	Winger-Verein G. G.
18. „	Hallgarten	

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

Verfandt der Weinlisten an die Wein-

händler und -Kommissionäre,

Beforgung der Weinversteigerungs-Anzeigen

in die nur bestgeeignetsten

Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. f. w. zu

prompten und billigsten Erledigung übernommen werden.

Verantwortlich: Otto Etienne, Deßtrich a. Rh.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Bwe. (Otto Etienne), Deßtrich

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamtauflage unserer heutigen Nr. liegt eine Offerte von **Gebr. Hartmann in Vallendar** betr. **Neujahrskarten** bei, die wir gefl. Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

Naturweinversteigerung

von

Nicola Nacke Erben, Mainz

am

Samstag, 30. Dezember 1911

vormittags 11 Uhr, im Saale des Konzerthauses der Liedertafel, Mainz, Große Bleiche Nr. 56.

Zur Versteigerung gelangen 28 Halbstück 1907er, 1908er und 1909er und 1/1 Stück 1909er Rheingauer, 17 Halbstück 1904er, 1905er, 1908er und 1909er Niersteiner, beste Kreszenzen.

Probetage: Mittwoch, 20. Dezember und Mittwoch, 27. Dezember in der Liedertafel.

Spezialprobe für die Herren Kommissionäre Dienstag 12. Dez. in der Liedertafel. **Auf Wunsch Taglisten u. Proben.**

Wein-Versteigerung

in Bingen am Rhein.

Dienstag, den 19. Dezember 1911, vormittags 12 Uhr, läßt Herr

Seligmann Simon

in Bingen am Rhein

im oberen Saale des „Binger Bahnhofes“ nachverzeichnete Weine versteigern:

2/1 u. 2/2 Stück 1906er

2/1 „ 1/2 „ 1907er

4/1 „ 8/2 „ 1908er

20/1 „ 15/2 „ 1909er

17/1 „ 5/2 „ 1910er

Weißweine von:

Bodeheim, Laubenheim, Münster, Norheim, Schloß-Bödelheim, Oppenheim, Nierstein, Stempfen, Bidesheim, Bingen, Hochheim, Geisenheim, Johannisberg, Wintel, Rüdesheim 2c. 2c. worunter **Naturweine.**

10 Fuder 1910er Moselweine.

ferner: 1/4 Stück 1904er

5/2 „ 1907er

10/2 „ 1909er

Rotweine, Frühburgunder und Spätburgunder v. Ockenheim, Bidesheim und Jügelheim, worunter Naturweine

und 2/4 Stück 1904er **Hymannshäuser Rotwein (nat.)**

Allgemeine Probetage vom 12. Dezember an in meinen Kellereien Mainzerstraße 60/62, sowie am 19. Dezember von morgens 9 Uhr ab im Versteigerungslokal.

Wein-Versteigerung in Mainz.

Mittwoch, den 20. Dezember, vormittags 11 Uhr,
im Saale des Konzerthauses der Mainzer Liedertafel,
läßt Herr

Franz Jos. Sander,

Weingutsbesitzer und Grossh. Hess. Beigeordneter
in Nierstein a. Rh.

den Rest seiner 1910er, dreißig Halbstück, sowie
1 Halbstück 1909er Weine

öffentlich versteigern.

Probenahme im Hause des Versteigerers in Nierstein am 12., 13. und 16. Dezember, im Versteigerungslokal vor und während der Versteigerung.

LÜTZEL-GUANO

ein ausgezeichnete Ersatz von Stallmist
für Garten-, Feld- und Weinbau.

Von anerkannt vorzüglicher Wirkung wird im Waggonbezug zu dem sehr billigen Preis von Mk. 2.25 per Zentner frachtfrei Bahnstation des Käufers unter Garantie der Nährstoffe verkauft.

Auch vorzügliche Untergrunddüngung für Neuanlagen.

Gehalt: 3% Stickstoff, 2 1/2% Phosphorsäure, ca. 35% humusbildende organische Substanz und ca. 40% Kalk.

Jakob Machemer I., Sprendlingen (Rhein-

hessen)

Vertreter der Fabrik.

Wiederverkäufer gesucht.

Mein Haar fast verloren!

Jahrelang litt ich unter schrecklicher Schuppenbildung, verbunden mit unerträglichem Juckreiz, ich getraute mich fast nirgends mehr hin, weil mir die Schuppen wie Mehl aus dem Haar schneiten und dabei verlor ich in kaum einem Jahre mehr als die Hälfte meines schönen Haares! Es dürfte kaum ein Haarmittel existieren, das ich nicht in meiner Verzweiflung versucht habe, ich habe eine Unmenge Geld dafür ausgegeben, jedoch alles war vergebens, nichts half! Durch Zufall erfuhr ich ein Rezept, das von einem ersten Haarspezialisten stammt und das einem bekannten Herrn, dem ich das Mittel anfertigen muß aber gestehen, daß ich außerordentlich skeptisch an die Wirkung ging, weil ich selbst nicht mehr auf Hilfe hoffte. Meine Ueberraschung werden Sie sich vorstellen können, als ich nach dreitägigem Gebrauch einen Erfolg sah, wie ich mir ihn nie hätte träumen lassen. Meine Schuppen waren wie weggeblasen, das Jucken verschwunden; sonst sah es beim Frisieren in meiner Umgebung aus, als ob ich Zucker verstreut hätte, jetzt hatte ich kaum ein paar Schuppen im Haar, sonst ging ein ganzer Busch meist kurzer Haare, jetzt kaum ein paar aus. Ich war derart überrascht, daß ich den Erfolg fast selbst nicht glauben wollte und meinen Bekannten das Mittel zu Versuchen gab, die aber ohne Ausnahme dasselbe Resultat erzielten! Und bis heute hält der Erfolg unverändert an, mein Haar entwickelt sich wieder zur früheren Fülle und hat ein ganz anderes Aussehen erhalten, früher brüchig und spröde, ist es jetzt weich und biegsam!

Das Mittel ist eine vollständig neue Erfindung und hat mit anderen Mitteln, die meiste ist mit einer riesigen Reklame angeboten werden, nichts gemeinsam. Wenn Sie das Mittel kennen lernen wollen, schreiben Sie mir eine Postkarte mit Ihrer genauen Adresse, ich lasse Ihnen dann sofort eine genaue Beschreibung und eine große Probe vollständig kostenlos zugehen, nur wollen Sie mir bitte sofort schreiben, da ich nicht weiß, ob ich bei der kolossalen Nachfrage in Zukunft noch das Muster gratis geben kann. Adressieren Sie bitte Ihre Postkarte (nicht Brief, auch weder Geld noch Marken beifügen) an Fräulein Vene Herzig, Niederoderwitz-Sachsen No. 575.

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zollkeller Oefen mit Aussenfeuerung.



Monatelang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik Kaiserslautern.

Johann Egenolf, Wein-Kommissions-Geschäft Forch im Rheingau.

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

Flaschengestelle

und Flaschenschränke mit genauer Einteilung und Lagerübersicht, liefert als Spezialität:

B. Strieth, Eisenkonstruktionswerkstätte, Winkel (Rheingau).

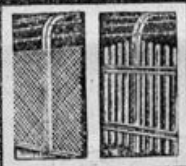
Fernruf Nr. 27, Amt Oestrich. Zeichnung und Kostenanschlag auf Wunsch.

Prima Referenzen.

Wein-Preislisten

sowie alle Druckerarbeiten für die Weinbranche liefert als Spezialität Druckerei d. Rheingauer Weinzeitung Oestrich. — Tel. Nr. 6.

Neu! unverwüstlich
sind meine



Betonpfosten
für Einfriedigungen aller Art!
Frankfurt 1910 Silb. Medaille.

Billig!

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

Aus günstigem Einkauf habe flaschenreifen 1904er Bordeauxwein sehr preiswert abzugeben.
Herm. Regier, Elbing, Westpr.
Weingrosshandlung.

ETIKETTEN für WEIN, LIKÖR, SEKT,

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

Lagerbestand ca. 60 Millionen Stück.

JLLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

Frisch geleerte
rheinische 1/2 Stück wie ovale

Weinlagerfässer

in der Grösse von 12, 25, 36 bis 40 u. 50 Hektoliter, nebst Traubenbütten in allen Grössen hat billigst unter Garantie abzugeben:

Mainzer Fasslager MAINZ, Bingerstr. 6.
Telefon 1186.



Kat. 2500 Abbil. frei. und alle Teile für jede Lichtart.

H. R. MÜLLER, (Licht-müller,) Weimar 156.

Verlangen Sie

Prospekte u. Leuchs Adressbücher aller Länder f. Industrie, Handel und Gewerbe. Dieselben sind unentbehrlich für jeden Geschäftsmann, der sein Absatzgebiet erweitern, oder neue Bezugsquellen für Spezialitäten suchen will.

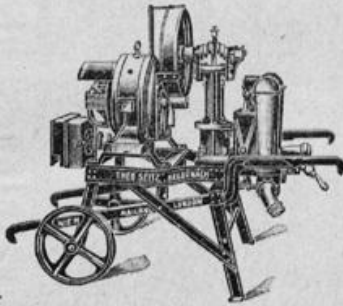
C. Leuchs & Co., Nürnberg.
Inh. Com.-Rat W. O. Leuchs gegr. 1794. Joh. Georg Leuchs.

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- und Asbest-Werke Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London. Lager: Berlin, Paris, Buenos-Aires, Melbourne
Seit 1905. und New-York. 2

55 nur höchste Auszeichnungen **5 Staatspreise** | **2 Ehrenpokale**
3 Grands Prix | **17 Gold-Medaillen**
1 staatliche Verdienstmedaille.

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



Neu! Seitz'sche Neu!

Elektromotor-Kolben-Pumpen

„Nava“

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

Grösster Fortschritt!
Vollkommenste Kellerpumpe!

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



Neu! Seitz'sche Neu!
Hand-pumpen „Aetna“

insolider Ausführung, m. äusserst leichtem Gang u. grösster Leistungsfähigkeit, schon v. **M. 85** an.

Offerierte freibleibend 1911er Naturweine

zu 720 Mk. per Stück.

Joh. P. Schmitt
Wallhausen b. Kreuznach
(Rheinland).

„Wollstaub“

als Düngemittel abzugeben.
Anfr. befördert die Exped. u.
G. & S. 2492.

Krankentischen Rückenstütze

bei jedem Leidenden unentbehrlich.

Wilh. Streck, Bonn.

Umsonst reichhaltiges
Musterbuch Nr. 10.

Der Unterzeichnete ist **Käufer** von
gepresster Weinhefe
und **sucht einen Aufkäufer** zum Ankauf
im ganzen Rheingau.

Dr. L. Erckmann, Alzey,
Dampfbranntweinbrennerei. Besteht seit 1878.

Johannes A.

offerieren
alle Arten Südweine
billiger ab Transit-Lager
Hamburg
als 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.

Winzer! Wenn Ihr den Aescherig
von Euren Reben fernhalten
wollt, dann bestäubt sie zeitig mit

feinstgemahlenem Schwefel!

Er ist das **wirksamste** und **einzig zuverlässige**
Mittel gegen diesen Pilz!

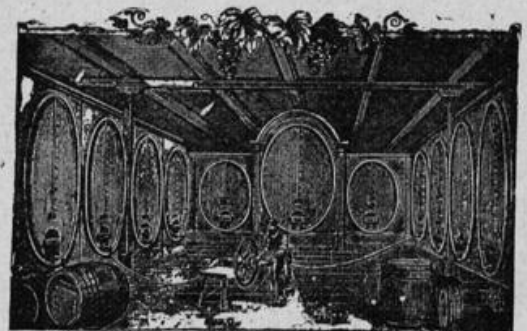
NB. Interessenten erhalten das Schriftchen: P. Carstensen „Der
echte Mehltau des Weinstocks“ auf Wunsch kostenlos durch die

Agrikultur-Abteilung der Schwefel-Produzenten

G. m. b. H., Hamburg 1, Spitalerstrasse 16.

Zementfässer mit Glasausfütterung

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



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

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