

# Rheingauer Weinzeitung



**Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.**

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: **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\*) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **Mk. 1.50** in Deutschland, **Mk. 1.75** im Ausl.



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

**Nr. 30.**

**Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 28. Juli 1912.**

**10. Jahrg.**

## Zur Lage.

\* Aus dem Rheingau, 25. Juli. Der heutige Datum, St. Jakobstag, ist für die Winzer ein besonderer Merktag. Wenn an diesem Tage die Trauben so groß gewachsen sind, daß sie durch ihre Schwere zur Erde neigen, dann ist mit ziemlicher Gewißheit ein guter Wein zu erwarten. Dies war nun in diesem Jahre schon vor 10 Tagen der Fall, ja der Jakobstag bringt ferner schon blaue und weiße Trauben in vorgeschrittener Reife; es ist also gute Hoffnung vorhanden. Aber noch immer schweben die Aussichten zwischen Hoffen und Bangen. Bei aller Sonne und Trockenheit lagert stets eine dumpfe Gewitterschwüle über dem Rheintal und jeder Morgen bringt feuchte Nebel. Das sind für die Pilzkrankheiten die günstigsten Verhältnisse. Es war ein Glück, daß von Anfang an gleich alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen wurden. So ist es noch immer gelungen, die Krankheiten einzudämmen. Spuren sind überall sichtbar, aber nennenswerter Schaden ist noch nicht entstanden. So müssen Spritze und Schwefelbalsg noch immer in Tätigkeit bleiben, die allgemeine Ansicht geht aber dahin, daß zur Zeit das Dibium am meisten zu fürchten ist und deshalb mehr geschwefelt als gespritzt werden müsse. Allenthalben werden die Gipfeln heruntergeschnitten. Es kann dies ohne Verzug geschehen, die jungen Triebe sind an der Spitze gestreckt, das Wachstum ist beendet, das Holz fängt an zu reifen. Auch die sonstigen Arbeiten sind der Zeit entsprechend gefördert, nur in vereinzelt Fällen ist die Bodenbearbeitung noch etwas zurück geblieben. Der Sauerwurmmottenflug ist wieder einmal beendet. Es zeigte sich fast nur der bekreuzte Widler, aber auch nur an vereinzelt Plätzen in beschränkter Anzahl. Er ist gegen die früheren Jahre doch bedeutend zurückgegangen. Der Wurm wird uns in diesem Jahre nicht viel Schaden tun, doch ist derselbe unberechenbar und kann durch seine Tücken doch noch unliebsame Ueberraschungen bringen. Da ist uns jeder sonnig heiße Tag ein Gewinn und trotz der

mancherlei Befürchtungen läßt sich doch immer mehr und mehr ein reiches und auch ein gutes Jahr erhoffen. Ein schöner Mittelwein ist uns jetzt schon sicher.

## \* Eine neue Schwefelmaschine.

Trotz des trockenen Frühjahres und der vielen sonnigen Tage während des Sommers haben die Pilzkrankheiten die Winzer überrascht. Das Dibium setzt immer wieder ein und ständig müssen die Weinberge unter Schwefel gehalten werden. Da ist es nun wohl anzuerkennen, daß die Industrie immer bestrebt ist, verbesserte Apparate zu erfinden, um die Arbeit zu erleichtern und auch wirksamer zu machen. Seit vorigem Sommer hat die auf diesem Gebiet bestrenommierte Firma, Gebr. Holder in Schwellingen, eine Schwefelmaschine in den Handel gebracht, welche wohl auf das Beste zu empfehlen ist. Wo der Triumpfschwefler in Tätigkeit ist, wird derselbe bewundert und die Arbeiter reifen sich um ihn, weil er leichter von Gewicht, schnell und bequem zu handhaben ist und nie versagt. Die Maschine ist aus Holz gearbeitet, hat einen großen Fassungsraum, deshalb braucht man nicht so oft zu füllen, wodurch viel Zeit erspart wird. Der Vorteil besteht in der einfachen und doch sinnreichen Einrichtung des Mahl- und Nährwerkes; der Schwefel kommt wirklich als feiner Staub aus dem Auspuffrohr. Das Getriebe für das Gebläse und Mahlwerk ist einfach und wurde jede unnütze Reibung vermieden, deshalb das leichte Arbeiten. Anfänglich wurde befürchtet, der Holzbehälter würde durch Einfluß von Luft und Feuchtigkeit reizen oder sich werfen und dadurch undicht werden, doch hat sich diese Befürchtung nicht bestätigt. Die Holder'sche Schwefelmaschine „Triumpf“ gehört mit zu den besten was existiert und ist bei etwaiger Neubeschaffung eines Apparates mit an erster Stelle zu berücksichtigen.



## Zentrale für Weinvertrieb, G. m. b. H. in Berlin.

Ueber diese Gesellschaft, welche in letzter Zeit viel in den Zeitungen unter dem Motto: „Selbstkosten und 10 Prozent“ inseriert, schreibt die „Neue Badische Landes-Zeitung“ in Mannheim u. a. folgendes:

„Nachdem sich Herr Ignaz Naphthali Thoman vorher durch verschiedene Manöver von der Leichtgläubigkeit des Publikums überzeugt hatte, gründete er 1903 die Zentrale für Weinvertrieb m. b. H. Der Gegenstand des Unternehmens ist, so heißt es in dem Gründungsvertrag, zum Zwecke der Hebung des Weinkonsums, der Einkauf von Weinen und Spirituosen zu den vorteilhaftesten Preisen direkt an den Produktionsorten aus erster Hand, die sachgemäße Behandlung und Pflege dieser Weine und Spirituosen und ihre Veräußerung an Kaufleute und Konsumenten ohne Nutzen zu den reinen Selbstkostenpreisen.“

Diese allzu menschenfreundliche Zweckbestimmung wurde aber schon im April 1904 auf Antrag der Berliner Handelskammer amtlich im Handelsregister gelöscht und zwar die Worte, soweit sie vorstehend gesperrt gedruckt sind.

Ein Einblick in die Handelsregister-Einträge, die die Unternehmungen der Herren Ignaz Naphthali und Moritz Thoman betreffen, zeigt uns wahre Kunstwerke von Geschäftsgründungen usw. Auf alle näher einzugehen, würde zu weit führen, erwähnt sei aber folgendes: Die Zentrale für Weinvertrieb mit beschränkter Haftung bestand bis 1909 aus einem Herrn, nämlich Herrn Ignaz Naphthali Thoman, welcher Generalversammlungen abhielt und Änderungen des „Gesellschaftsvertrages“ beschloß. Eine Erhöhung des Stammkapitals der Zentrale für Weinvertrieb m. b. H. wird durch Einbringung der Wein-Engros-Firma Hugo Wernich u. Co., zum Geldwerte von 200 000 Mk. bestätigt. (Dieses letztere Geschäft hatte Moritz Thoman vor einer Reihe von Jahren samt Lagerbeständen für 9000 Mk. gekauft.) Eine Beteiligung der Zentrale für Weinvertrieb m. b. H. in Höhe von 250 000 Mk. an der Zentrale für Zigarrenvertrieb m. b. H. nimmt an dem Gewinne dieses Unternehmens nur bis zum Höchstbetrage von 50% teil, während der ganze übrige Gewinn den Herren Ignaz Naphthali und Moritz Thoman zufließt, welche je 25 000 Mk. zum Stammkapital eingezahlt haben. Die Stammeinlagen der letzteren haben für je 1000 Mark 15 Stimmen, diejenigen der Zentrale für Weinvertrieb m. b. H. eine. Zu diesen Tatsachen, die sich auf Handelsregister-Einträge stützen, noch ein Kommentar zu machen, erübrigt sich; es will einem fast unglaublich erscheinen, daß die einschlägigen Gesetze keine Handhabe bieten, gegen solche Machinationen vorzugehen.

Was die Verkaufs-Methode betrifft: „Selbstkosten und 10 Prozent“, so kann mit einer derartigen Handhabe nur auf die Leichtgläubigkeit des Publikums spekuliert sein, das nur zu leicht geneigt ist, unter Selbstkostenpreis den Einkaufspreis zu verstehen. Es denkt sicher nicht daran, daß in diese „Selbstkostenpreise“ bereits alle Unkosten des Unternehmens eingerechnet sind, wie: Zinsen, Gehälter der Direktoren und Angestellten, Löhne der Arbeiter, Miete für Geschäftsräume, sowie die sicher nicht unbeträchtlichen Kosten für die ausgedehnte Reklame der Firma usw. Dabei ist es für die Unternehmer nur vorteilhaft, wenn sich das Unkostenkonto recht hoch stellt, da sich damit auch gleichzeitig die 10% Umsatzgebühr entsprechend erhöht.“



## Berichte.

### Aus dem Rheingau.

\* Hallgarten, 25. Juli. An dem freien Hauspallier des Herrn Georg Josef Engelmann dahier befinden sich bereits seit dem 16. Juli völlig reife Trauben. Es ist dies um so erstaunlicher, als diese Traubensorte (grüne Seidentraube) im vorigen Jahre erst anfangs August zu reifen begonnen hat. Erklären läßt sich das nur dadurch, daß durch das heiße, trockene Jahr 1911 die Leistungsfähigkeit des Bodens, die Gesundheit des Weinstockes sich auf das Jahr 1912 noch weiter fortpflanzte. Wenn nicht alle Anzeichen trügen, so dürfte der 1912er an Qualität dem 1911er ähneln und an Quantität bedeutend übertreffen.

\* Eibingen, 25. Juli. An dem Hausstock des Herrn Seb. Morr II. hier befinden sich seit einigen Tagen völlig reife Trauben.

\* Lorch, 25. Juli. Die Reblaus hat in der hiesigen Weinbergsgemarkung in den letzten Jahren in erschreckender Weise überhand genommen und dürfte wohl auch der letzte heiße und trockene Sommer viel zu ihrem gedeihlichen Fortkommen beigetragen haben. Der Anfangs dieses Monats in der Lage „Vorberg“ aufgedeckte Reblausherd erweist sich als sehr umfangreich und im Laufe der auch auf die angrenzende Lage „Wispergrund“ ausgedehnten Untersuchung stellte es sich heraus, daß auch diese Lage zum größten Teile von der Reblaus befallen ist. Bisher war es nicht möglich, eine Herdumgrenzung herbeizuführen, da immer wieder neue Spritzinfektionen gefunden wurden; aber es steht schon jetzt fest, daß von diesen beiden, etwa 40 Morgen großen Lagen wenig mehr erhalten bleiben wird. Am letzten Montag sind oberhalb Lorch an zwei verschiedenen Stellen der besten Lagen wieder neue Verseuchungen aufgefunden worden und auch hier hat man es allem Anscheine nach mit umfangreichen Herden zu tun. Wenn auch unsere Weinbergsgemarkung schon ziemlich groß ist, so ist sie aber durch die im Laufe der letzten Jahre durchgeführten Vernichtungsarbeiten doch schon um viele hundert Morgen edles Nebengelände geschmälert worden. Auch in diesem Jahre muß wieder mancher Winzer betrübten Herzens zusehen, wie sein kostbarstes Kleinod, auf das er sich noch etwa stützen zu können geglaubt, der Gade der Vernichtung anheimfällt. Die hiesige weinbautreibende Bevölkerung befindet sich daher in begreiflicher Aufregung, denn wenn es mit der Reblaus so weiter geht, wird in absehbarer Zeit der vollständige Ruin der Winzer eintreten müssen.

### Aus Rheinhessen.

— Aus Rheinhessen, 26. Juli. Nach den sonnigen Tagen der letzten Woche erfolgte ein plötzlicher Witterungs-umschlag, worauf es Regen in genügender Menge gab. Infolge der hierdurch entstandenen Feuchtigkeit sind die Pilzkrankheiten in ihrer Entwicklung begünstigt worden und haben um sich gegriffen. Um ihre Ausdehnung zu verhüten, sind die Winzer eifrig mit Spritzen und Schwefeln beschäftigt. Durch den Regen wurden jedoch auch die Reben in ihrem Wachstum beeinflusst. Der Rebestand ist im allgemeinen gut. An sonnig gelegenen Spallieren färben sich die Trauben und bereits in der nächsten Zeit dürfte die allgemeine Färbung der Frühtrauben erfolgen. Im Handel ist es still. Bei den getätigten Abschlüssen handelte es sich meist um kleinere Mengen. In den letzten 8 Tagen wurden in Rheinhessen insgesamt 45 Stück 1911er Weine umgesetzt. Bezahlt wurden für das Stück 1911er in Nieder-Saulheim 700 Mk., in Spiesheim 730 Mk., in Bechtheim 900 Mk., in Alshheim 1000 Mk. und in Oppenheim 1050 Mark.

\* **Bodenheim**, 25. Juli. Die Reblausuntersuchungskolonnen II, unter Führung des Herrn Kaufmann-Jochenheim hat, nachdem sie die Arbeiten in der Gemarkung Wolfsheim vollendet, in hiesiger Gemarkung begonnen.

\* **Dypenheim**, 25. Juli. „Traubendrücker.“ Der in der Nacht vom letzten Donnerstag zum Freitag herrschende außerordentlich starke Nebel hat an den Weinbergen vielerorts bedeutenden Schaden angerichtet. So erwünscht die im Spätherbst als sog. Traubendrücker bekannten Nebel zur gründlichen Ausreife der Trauben sind, so gefürchtet sind sie im Hochsommer, wo sie die rasche Ausbreitung der Peronospora in höchstem Maße begünstigen. So konnte man auch schon am folgenden Tage allenthalben ganze Weinberge von der verderblichen Krankheit befallen sehen. Vielfach waren die Blätter gelb. Der Nebel hatte gleichzeitig einen sehr starken Temperatursturz zur Folge, sodaß während der Nacht empfindliche Kälte herrschte. Nach den reichen Niederschlägen der letzten Tage wäre jetzt im Interesse der Winzer dringend heiteres Wetter zu wünschen.

#### Vom Rhein.

△ **Vom Mittelrhein**, 26. Juli. Die Reblausuntersuchungskolonnen sind allenthalben bei der Arbeit, die in diesem Jahre, wie immer, neue Entdeckungen auf dem Gebiete der Reblausinfektion bringt. So ist in der Gemarkung Münster b. B. der dritte Herd in diesem Jahre gefunden worden. Der neu aufgedeckte Reblausherd ist von beträchtlicher Größe. Bis jetzt sind 50 Stöcke als verseucht befunden worden. — Auch in der Gemarkung Hochheim ist ein solcher Herd aufgedeckt worden. Der Herd befindet sich in der Lage „Hühnerberg“ und umfaßt etwa 10 Stöcke.

× **Vom Mittelrhein**, 26. Juli. Infolge der allgemeinen Bekämpfung konnte eine weitere Ausbreitung der Pilzkrankheiten verhindert werden. Auch konnten die Krankheiten aus einem Teil der bereits damit befallenen Weinberge verdrängt werden. Mit Ausnahme der durch den Heuwurm beschädigten Stellen ist der Behang im allgemeinen reichlich. Der Stand der Weinberge ist gut. Im Geschäft ist es vollkommen ruhig.

#### Von der Nahe.

△ **Von der Nahe**, 26. Juli. Das Geschäft ist in den letzten Tagen etwas lebhafter geworden, doch sind die getätigten Abschlüsse meistens klein. Bezahlt wurden in Kreuznach für das Stück 1910er 1020—1200 Mk., für 1911er in Dalberg 960 Mk. und in Langenlohnshausen 1000 Mk. und mehr. Die Aussichten für den kommenden Herbst haben sich in den letzten Tagen wesentlich gebessert. Der reichliche Behang mit den gut entwickelten Trauben läßt, mit Ausnahme der verhaagelten Lagen, auf einen vollen Herbst rechnen. Die Reben sind durchweg gesund. Den durch die Luftfeuchtigkeit und den Niederschlägen der letzten Tage begünstigten Pilzkrankheiten ist durch Schwefeln und Spritzen Einhalt geboten worden.

\* **Kreuznach**, 26. Juli. Bei einem Gang durch die Weinberge, besonders auf der linken Seite der Nahe, mußten wir seit einigen Tagen die unliebsame Entdeckung machen, daß der Schimmelpilz in einigen Weinbergen sehr stark aufgetreten ist, trotzdem die Winzer gleich nach der Blüte wiederholt gespritzt haben. In besseren Berglagen ist noch weniger zu merken und es wäre für die Winzer ein unberechenbarer Schaden, wenn diese Krankheit sich weiter ausbreiten würde.

#### Von der Mosel.

□ **Von der Mosel**, 26. Juli. Das zweite Spritzen ist beendet. Die Peronospora konnte sich hier wenig verbreiten, da das Spritzen sich mit der Sonnenglut der letzten Tage zu einem erfolgreichen Bekämpfungsmittel vereinte.

Auch das Dibium hat durch das schnell eingefetzte Schwefeln wenig Schaden anrichten können. Der Entwicklung der Reben kam das heiße Sonnenwetter der letzten Zeit sehr zu statten, doch kam auch der Regen der letzten Tage gerade zur richtigen Zeit. Der Stand der Reben ist zufriedenstellend. Das Geschäft ist ruhig. Bei den getätigten Abschlüssen handelt es sich meist um kleinere Posten.

#### Von der Ahr.

□ **Von der Ahr**, 26. Juli. Der Flug der Sauerwurmmotten hat begonnen und zwar sind es meist die Motten des bekreuzten Widlers, deren Vorhandensein festgestellt wurde. Von den anderen Reblkrankheiten ist besonders der rote Brenner verbreitet, während die Peronospora fast gänzlich ferngeblieben ist. Durch eifriges Schwefeln wurde auch das Dibium, wenn es sich stellenweise zeigte, sofort mit Erfolg bekämpft. Im allgemeinen ist der Rebestand gut. Im Handel herrscht Ruhe.

#### Aus der Rheinpfalz.

△ **Aus der Rheinpfalz**, 26. Juli. Mit Ausnahme der vom Froste geschädigten Reben ist der Stand derselben gut. Zwar nimmt das Dibium trotz eifrigen Schwefelns immer mehr an Umfang zu, doch wurden die Reben derart in ihrer Entwicklung durch das günstige Wetter der letzten Tage gefördert, daß der Schaden weniger in Betracht kommt. Die Winzer lassen sich auch nicht durch das weitere Umsichgreifen des Dibiums entmutigen, sondern schwefeln ruhig weiter. Da der kommende Herbst, infolge Frostschadens, einen größeren Ausfall in Rotweinen bringen wird, ist der Handel in diesen sehr lebhaft. Auch die Weißweine gewinnen durch den lebhaften Geschäftsgang und auch in diesen wird noch so mancher Abschluß getätigt. Bezahlt wurden in den letzten Tagen für das Fuder 1911er Weißwein in Grünstadt 700—800 Mk., in Neustadt 760—900 Mk., in Dürkheim und in Wachenheim 800—1300 Mk. und in Forst und Ruppertsberg 1200—2500 Mk. Für das Fuder 1911er Rotwein wurden in Grünstadt 610 bis 620 Mk. und in Dürkheim 640—700 Mk. angelegt. Auch in älteren Gewächsen hat sich das Geschäft belebt. Bezahlt wurden in den letzten Tagen für das Fuder 1908er bis zu 1800 Mk. und für 1909er 1500—2400 Mark.

\* **Aus der Rheinpfalz**, 26. Juli. Die Reblaus tritt neuerdings auch in weiten Gegenden der Rheinpfalz auf.

#### Aus Baden.

\* **Aus Baden**, 26. Juli. In Baden weisen die Reben einen Stand auf, wie er seit langem nicht so schön war, selbst in Frostlagen. Die Trauben, die in großer Anzahl an den Stöcken vorhanden, haben in ihrer Entwicklung sehr gute Fortschritte gemacht. Dieselben sind gesund und wurmfrei. Von Reblkrankheiten merkt man nichts. Mit den Herbstaussichten ist man zufrieden. Im Geschäft ist es etwas stiller geworden, die Preise sind hoch und fest. So wurden 1911er in der Ortenau und Bühlergegend zu 85 bis 110 Mk., Rotweine zu 105—145 Mk., am Kaiserstuhl zu 68—80 Mk. bzw. 75—85 Mk., in der Markgräflerggend zu Mk. 69—85 Mk. bzw. 75—87 Mk., im Breisgau zu 65—70 Mk. bzw. 70—80 Mk. und in der Bodenseegegend zu 57—70 Mk. bzw. 70—80 Mk. gehandelt. Alles per 100 Liter.

#### Aus Württemberg.

\* **Heilbronn**, 26. Juli. Die Belaubung ist üppig und von dunkelgrüner Färbung, das Wachstum kräftig, ein Beweis, daß die Tauwurzeln gesund sind. Der Traubenbehang ist in mittleren und unteren Lagen ein mittelmäßiger, in Höhenlagen ein guter zu nennen. Hauptsächlich reichen Behang zeigen Trollinger und Lemberger. Der Kampf mit den Reblkrankheiten wurde aufs energischste aufgenommen

und fast von allen Seiten mit Aufbietung aller Arbeitskräfte zum Nutzen und Frommen der Besitzer durchgeführt. Doch sieht ein geübtes Auge hier und da eine Parzelle, welche erst in den letzten Tagen das erstemal oder gar noch nicht gekupfert ist. Daß diese Weinberge von der Peronospora bei der feuchtwarmen Witterung stark befallen wurden, ist nicht zu verwundern. Durch das rücksichtslose Verhalten der Besitzer werden die Nachbargrundstücke durch Uebertragung des Pilzes bedeutend geschädigt.

### Aus Elsaß-Lothringen.

\* Aus dem Elsaß, 26. Juli. Im Elsaß sind die Trauben bereits prächtig entwickelt, völlig gesund und wurmfrei. Da Rebkrankheiten nicht in bedeutendem Maße vorhanden, sind die Herbstausichten günstig. Infolgedessen ist es auch im Weingebirge etwas ruhiger geworden und die Preise sind für geringere Weine etwas gesunken. So wurden 1911er Edelweine in Reichenweier, Thann und Gebweiler zu 60—85 Mk., in Nappoltsweiler zu 50 Mk., geringere Weine zu 32—35 Mk., in Pfaffenheim und Westhalten zu 30—32 Mk., in St. Pilt und Rufach zu 32—34 Mk., in Winzenheim und Türkheim Edelweine bis zu 50 Mk., in Heiligenstein Klevner zu 40—42 Mk., in Marlenheim Rotweine zu 40—45 Mk., in Barr, Schlettstadt und Umgegend zu 29—32 Mk. und in der Mosfigeggend zu 28—30 Mk. gehandelt. Alles per 50 Liter.

## Ausland.

### Oesterreich-Ungarn.

\* Verheerendes Auftreten der Peronospora in Niederösterreich. Wie Landes-Weinbaudirektor Ackendorfer mitteilt, laufen über das starke Auftreten der Peronospora an den Blättern und Trauben aus vielen weinbautreibenden Gemeinden Nachrichten ein, welche sehr ernster Natur sind. Die Hoffnungen auf eine halbwegs entsprechende Weinlese werden hierdurch leider von Tag zu Tag herabgemindert. Die Ursachen des starken Auftretens der Peronospora liegen in dem nassen Wetter des Monats Juni und weiter wohl auch darin, daß das erste Spritzen vielfach zu spät durchgeführt wurde. Aber auch die Verwendung der sogenannten Hydronetten (Schuberspritzen) trägt einen Teil der Schuld, daß die gefürchtete Krankheit so großen Schaden angerichtet hat. Da die unaufgeblühten oder die eben erst aufgeblühten Traubchen wie mit Staubzucker zart bestäubt ausfahen, hielten viele Weinbauern die Peronospora für eine neue Krankheit. Die Untersuchungen der Fachmänner ergaben jedoch das Vorhandensein der Peronospora. Schneidet man nämlich das Beerchen einer an Peronospora erkrankten Traube entzwei, so erscheint es im Innern braun. Für die wirksame Bekämpfung der Peronosporatraubenkrankheit gibt es nur ein Mittel. Man bespritzt seinen Weingarten anfangs Mai oder Juni sorgfältig mit der Kupferkalkbrühe und sehe darauf, daß jede Traube derart angespritzt wird, daß sie „rinnt“, so daß sie also mit der Kupferkalkmischung wie abgewaschen erscheint. Jeder Weinbauer der sich diese Regel zur Richtschnur nimmt und nicht etwa mit dem ersten Spritzen bis zum Binden oder gar bis nach der Blüte wartet, wird von der Peronospora verschont bleiben und Blätter und Trauben frisch grün erhalten. Nach der Blüte muß aber sofort die zweite Bespritzung durchgeführt werden. Jeder Weinbauer möge bedenken, daß ein Jahr nicht wie das andere ist. Heuer hatten wir viel Regen, daher viel Feuchtigkeit in der Luft und viel Tau. Dadurch wird das Auftreten der Peronospora gefördert. Alle Pilzarten entwickeln sich bei feuchter Wärme

besonders gut; das sehen wir heuer an dem massenhaften Vorkommen aller Arten Schwämme. Schließlich muß noch erwähnt werden, daß in den Gegenden, wo die Bespritzung noch mit der alten Schuberspritze (Hydronette) vorgenommen wird, die Peronosporaschäden bedeutend größer sind als in den Gegenden, wo der Weinbauer mit der Rückenspumpenspritze arbeitet. Die Schuberspritze arbeitet wohl schnell, sie macht aber eine schlampige Arbeit, die nicht die Zeit und das Geld wert ist, die auf sie aufgewendet werden. Ein wirkungsvolles Spritzen ist nur mit der Pumpspritze möglich, die alle Blätter und Trauben mit einem feinen, taupfropfenartigen Ueberzug versieht. Wer vor der Peronospora Ruhe haben will, werfe demnach die Schuberspritze unter das alte Eisen und schaffe sich eine gute Rückenspritze an. Die Geschäftsleitung des Reichsweingärtnervereins in Krems beschafft gerne jedem Vereinsmitgliede eine gute und billige Rückenspumpenspritze. Die Fachorgane des Staates und des Landes trifft an dem verheerenden Auftreten der Peronospora keine Schuld. Nicht nur in den Fachblättern, sondern auch in Versammlungen, durch öffentliches Anschlagen usw. wurden die Weinbauern aufmerksam gemacht, die erste Bespritzung möglichst früh durchzuführen und sowohl die Blätter als auch die Trauben tüchtig zu bespritzen. Wer das verabsäumt hat, muß jetzt den Schaden tragen. Die von der Peronospora bereits befallenen Blätter und Trauben sind verloren und es hilft nichts, wenn man sie jetzt nachträglich in der Kupferkalkmischung förmlich badet.

### Verschiedenes.

\* Rüdeshheim, 25. Juli. In der eigens hierzu in 6 Bezirke eingeteilten Gemarkung Rüdeshheim finden die Besichtigungen der Weinberge durch die Lokalaufsichtskommission in der Zeit vom 16. Juli bis zum 17. August statt. Außer den ernannten 5 Kommissionsmitgliedern nehmen an der Besichtigung noch 15 Herren teil. Die Besichtigung wird in jedem Bezirk auf 5 Tage ausgedehnt. Zwischen den Besichtigungen der einzelnen Bezirke liegt immer eine Pause von zwei Tagen.

\* Bingen, 25. Juli. Wie Herr Weinbautechniker Willig-Bingen mitteilt, ist in verschiedenen an der Nahe gelegenen Gemarkungen Rheinhessens der Aescherig stellenweise recht stark verbreitet und würde sich daher eine schnelle Schwefelung sehr empfehlen. Die Schwefelung müßte am zweckmäßigsten von zwei Seiten ausgeführt werden und zwar soll der Schwefel so fein als es möglich ist, aufgetragen werden. Um bei größerer Tagesglut einer möglichen Verbrennung zu entgehen, wäre es am besten, die Schwefelung erst in den Nachmittagsstunden vorzunehmen.

\* Weinkontrolle in Hessen. Aus einer dem Verbands Rhein Hessischer Weinhändler, E. W. von der Großherzogliche Regierung zur Verfügung gestellten Uebersicht über die Tätigkeit der Sachverständigen für Weinkontrolle für die Zeit vom 1. April 1911 bis 31. März 1912 ergibt sich folgendes: Es wurden im Großherzogtum Hessen 631 Betriebe von Produzenten und 699 von Weinhändlern revidiert. Die Zahl der entnommenen Proben betrug bei Produzenten 2548, bei Weinhändlern 2858; von diesen Proben wurden beanstandet bei Produzenten 41, bei Weinhändlern 61. Die Untersuchung ergab Veranlassung zur Anzeige bei Weinproduzenten in 13, bei Weinhändlern in 7 Fällen. Infolge direkter Kelleruntersuchungen wurden außerdem 17 Anzeigen gegen Produzenten und 4 gegen Weinhändler erstattet. Im Ganzen wurden 10 Produzenten und Händler verurteilt, in 2 Fällen wurde das Verfahren eingestellt, in 5 Fällen ist es noch anhängig. Die vorstehenden Zahlen lassen erkennen, daß auch im abgelaufenen Jahre wieder die Weinkontrolle in Hessen in großem Umfange ihres Amtes gewaltet hat. Das günstige Ergebnis wird, wie wir

# Hugo Brogsitter, Wiesbaden

Fernsprecher  
Nr. 2098.

## Weinvermittlung

Albrechtstraße  
25<sup>1</sup>

Bank-Conto:  
Vorschuß-Verein Wiesbaden.

Telegramme:  
Brogsitter Wiesbaden.



Wiesbaden, 15. Juli 1912.

B. B.

Die Hitze der letzten 8 Tage läßt die Hoffnungen auf einen guten „Zwölfer“ bis ins Unendliche wachsen. Nicht selten hört man, er wird noch besser als der Elfer! Solche Behauptungen sind zum mindesten unvorsichtig.

Heute freuen sich schon alle Diejenigen, welche wenig oder gar keine 1911er eingekauft haben. Auch diese Freude ist verfrüht, denn, wenn im August — September längere Zeit nasskaltes Wetter eintreten sollte, dann kann es wohl noch viel Wein geben, Qualität jedoch, à la 1896.

Aber selbst angenommen, der „Zwölfer“ wird besser, im Rheingau gehört hierzu — einige Orte ausgenommen — allerdings sehr viel, so muß zunächst berücksichtigt werden, ob der Wein sich nun auch so rasch und hübsch entwickelt, als der 1911er. Der Elfer ist zu der Zeit schon konsumfertig, wenn der Zwölfer, was Entwicklung angeht, kaum ein Urteil zuläßt. Ferner ist in Betracht zu ziehen, daß für den 11er in Poesie und Prosa sehr viel Propaganda gemacht wurde und noch gemacht wird. Das Publikum verlangt 11er. Der Reisende mag später erzählen, der 12er sei besser, die Kundschaft wird dies mit Zweifel aufnehmen und 11er wünschen.

Wenn erst die guten und saftigen 11er Rheingauer hinauskommen, dann wird sich der Ruhm des 11er Jahrganges noch erhöhen, denn im Rheingau sind tatsächlich große Weine gewachsen, die teilweise auch nicht zu teuer vom Handel erworben wurden und infolgedessen zu zivilen Preisen geliefert werden können.

Mit der Rechnung auf den kommenden Herbst ist es immer eine eigene Sache. Gewiß muß man berücksichtigen, daß alle 12 Monate Wein wächst — oder auch nicht wächst. Uebervorsichtige möchten nicht nur mit dem kommenden, nein auch schon mit dem übernächsten Herbst rechnen. Solche Rechnungen sind gewöhnlich falsch.

Die richtige Parole ist, die Gegenwart vorsichtig ausnützen!

Ich behaupte heute, daß an 1911er Weinen soweit solche mit Vorsicht eingekauft sind und dieselben sich in Konsumpreislage befinden, — gute und mittlere Rheingauer bis 900 Mk., bessere und beste Sachen bis 15—1800 Mk. per 600 Liter, — niemals Geld verloren wird, im Gegenteil, diese Gewächse behalten ihren Wert, mag der 12er ausfallen wie er will. Wenn jedoch, wie es vorgekommen, für geringere Lagen, pur Destreicher, bis zu 1300 Mk. per 600 Liter bezahlt wurden, so kann an diesen Sachen, selbst wenn eine Weinnot eintreten sollte, kein Geld verdient, es wird vielmehr mit Sicherheit daran verloren werden. Auch bessere und beste Sachen sind teilweise über bezahlt worden und es mögen sich hier die gleichen Vorkommnisse wiederholen, wie wir sie in den letzten Jahren mit 1904er Gewächsen erlebt haben.

Dies alles ist jedoch für den allgemeinen Weinmarkt nicht ausschlaggebend.

Ich rate heute noch dazu, 1911er zu kaufen, zumal die Winzer infolge der augenblicklichen günstigen Herbstausichten mit den Preisen willfähriger geworden sind.

Hochachtungsvoll

Hugo Brogsitter

hoffen, dazu beitragen, das Vertrauen des weintrinkenden Publikums zu Weinbau und Weinhandel zu stärken.

\* **Most ein Heil- und Präservativmittel gegen Gicht.** In der Pariser Akademie für Medizin machte Dr. Motais aus Angers bemerkenswerte Mitteilungen über die Einwirkung von Wein und Most auf eine der verbreitetsten Krankheiten, die Gicht. Man kann oft erzählen hören, daß in den Ländern, in welchen viel Apfelwein produziert und getrunken wird, die Gicht nur sehr selten oder fast gar nicht vorkommt. Dr. Motais wollte feststellen, ob diese von Laien ausgesprochene Behauptung sich wissenschaftlich begründen lasse. Er erwähnte in seinem Vortrage den Fall eines (von ihm nicht genannten) Mitgliedes der Akademie selbst. Dieser Arzt, der in Frankreich als eine Leuchte der Wissenschaft gilt, litt zehn Jahre lang in heftiger Weise an der Gicht, obgleich er in durchaus rationeller Weise lebte und sich nicht überfütterte. Er besaß nur den einen Fehler, daß er zu den Mahlzeiten gewöhnlich Wein trank. Auf den Rat des Dr. Motais erzeigte er dieses Getränk durch leichten Most und die Gichtanfälle hörten sofort auf. Während einer Periode von fünf Jahren unternahm das Mitglied der Akademie dann vier größere Reisen, auf welchen er genötigt war, von neuem Wein zu trinken; die Folge dieses Rückfalls in alte Gewohnheiten waren neue Gichtanfälle. Dr. Motais, der noch eine große Anzahl ähnlicher Beobachtungen gemacht hat, formulierte zuletzt folgende Schlüsse: In kleineren Mengen getrunken, ruft der Wein bei gesunden Personen keine Gicht hervor. Dagegen ist er bei Individuen, die für dieses Leiden empfänglich sind und natürlich in noch weit höherem Maße bei Leuten, die bereits an Gicht leiden, direkt schädlich. Gut hergestellter und gelagerter Most schützt gegen die Gicht und verringert oder unterdrückt die Anfälle; man soll ihn daher den Gichtkranken direkt verschreiben.

### Kursus über Weingärung u. Kellerwirtschaft.

In der Zeit vom 12. bis 24. August 1912 wird an der Pflanzenphysiologischen Versuchsstation der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. ein Kursus über Weingärung und Kellerwirtschaft abgehalten, der Weingutsbesitzern, Weinhändlern, Obst- und Beerenweinfabrikanten, Kellermeistern und Küfern Gelegenheit bietet, alle neueren Erfahrungen über die Gärung und Gärführung des Weines, die Anwendung von Reihesfen und die biologische Betriebskontrolle in der Kellerwirtschaft kennen zu lernen. Der Lehrplan setzt besondere wissenschaftliche Vorkenntnisse nicht voraus. Er umfaßt folgende Gegenstände: Wesen und Verlauf der Weingärung. Die Hefen und die übrigen Gärungserreger des Weines. Die Reihesfen und ihre Anwendung bei der Herstellung von Trauben-, Obst- und Beerenweinen. Die Reingärung bei der Schaumweinbereitung. Die Gärführung. Die Abzüge des Weines. Nachgärung und Säurerückgang. Der Ausbau der Weine in Faß und Flasche. Die Behandlung der Korke. Die biologische Betriebskontrolle. Infektionen und Desinfektionsmittel. Das Pasteurisieren von Mosten und Weinen und die Herstellung alkoholfreier Weine. Die Weinfehler und Weinkrankheiten. Die gesetzlichen Bestimmungen über die Weingärung. An die Vorlesungen und Übungen schließen sich praktische Demonstrationen im Weingut der Kgl. Lehranstalt an, auch ist die Besichtigung von Fabriken, Kellereien und größten Weingütern vorgesehen.

Das Honorar beträgt für preussische Staatsangehörige 41 Mk., für Nichtpreußen 46 Mk.

Anmeldungen sind zu richten an den Vorstand der Pflanzenphysiologischen Versuchsstation, Geisenheim a. Rh.

### Firmen- und Personalnachrichten.

\* **Rüdesheim, 25. Juli.** In das Handelsregister des Königl. Amtsgerichts ist heute bei der Firma Hausmarken-Vertrieb Franz Graf jr. in Geisenheim eingetragen worden, daß das Geschäft auf den Weinhändler Eberhard Meyer in Geisenheim übergegangen ist, der es in unveränderter Firma fortführt. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch Eberhard Meyer ausgeschlossen.

### Vom Büchertisch.

\* Die Ergebnisse der Weinversteigerungen 1912 zu Trier sind jetzt in einer übersichtlichen und überaus zuverlässigen Zusammenstellung im Verlag von J. Ling in Trier, Preis 1.30 Mk., erschienen. Heft 1 enthält die Ergebnisse der Versteigerungen der 1910er Weine des Trierer Vereins von Weingutsbesitzern der Mosel, Saar und Ruwer, ein Vorwort, 7 Tabellen vergleichender Uebersichten und eine vorzügliche Uebersicht über die auf die einzelnen Lagen entfallenden Zuder- und Durchschnittspreise der Weine. Heft 2 enthält die Ergebnisse der Versteigerungen der Naturweine der übrigen Einzelversteigerungen. Das Heftchen erscheint zum 17. Male und ist für jeden Weininteressenten von größtem Interesse.

### Heiteres.

Ein lustiger Druckfehler. In einem Zirkular teilt eine „Staatskellerei“ ihrer Kundschaft mit, daß mit dem Verkauf der Elferweine begonnen worden sei. Das Zirkular schließt: „Wir beglücken sie hochachtungsvoll . . .“ Das ist doch sehr nett und zuvorkommend von der Staatskellerei! Besser, sie beglückt ihre Kunden als ihre Weine! meint ein witziger Redakteur in einer Schweizer Zeitung dazu.

### Beilagen-Hinweis.

Der Gesamtauflage der heutigen Nummer liegt ein Weinbericht von **Hugo Brogitter**, Weinvermittlung in **Wiesbaden** bei, den wir gesr. Beachtung empfehlen.

### Die Expedition.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Wwe. (Otto Etienne), Destr. Verantw.lich: Otto Etienne, Destr. a. Rh.

Gut eingeführte, altrenommierte

## Weingroßhandlung

im Rheinland mit Anwesen, Weinlager, Wirtschaft und Mobiliar, im Gesamtwert von Mk. 240 000, ist preiswert und unter günstigen Bedingungen

zu verkaufen.

Jungem, strebsamen

## Fachmann

wäre auch Gelegenheit geboten, sich mit einer Einlage von 50—75 Tausend

tätig zu beteiligen.

Interessenten werden gebeten, ihre Adresse einzureichen unter **G. H. 3228.**

# Finck

CABINET



**Josef Finck & Co., Mainz a. Rh.**

Telefon 4005. Hoflieferanten. Obstschäumweinkellerei. Telefon 4005.

Bei Bezug von 24 Flaschen liefern wir an Wiederverkäufer auf Wunsch gratis: ein viel-farbiges Plakat, 2 kleinere Plakate, 50 farbige Reklamekärtchen, 50 ärztl. Gutachten und Anerkennungsschreiben sowie 6 Ausstellflaschen.

Durch Qualität u. Umsatz Deutsch-lands führender Flaschengär-Obstschäumwein.

Garantiert französische Flaschengärung.

Kein mit fremder Kohlensäure moussierend gemachter Apfelwein

Weinähnlicher Charakter, energisches lang-andauerndes Mousseux, relativ geringer Al-koholgehalt, daher fast unbegrenzte Beköm-lichkeit, sind Eigenschaften, die bei gleich billigem Preis kein anderer Sekt aufweisen kann.

Unerreicht im Glase, so-wie in Bowlen und Mischungen.



Schutz-Mark

## Wein-Verkauf.

Nachdem ich die seit 10 Jahren innegehabten Weinkellereien der Königl. Domäne zu Rauenthal wegen Verkaufs räumen muß, gebe meine großen Bestände an Faß- und Flaschenweinen, und zwar

**Raenthaler Originalgewächse**  
mit Kreszenzangabe

(1901er, 04er, 05er, 08er u. 09er Flaschen-, 1911er Faßweine), 6 Halbstück 1911er Frauensteiner Rotweine (Hof Armada, Kgl. Domäne), sowie mehrere Halbstück Raenthaler verschiedener Jahrgänge zum billigsten Preise ab und stelle Interessenten die Aufstellung mit Preisangabe gerne zur Verfügung.

**Jakob Schraub,**

Weinkellereien in Raenthal i. Rheing.  
Wiesbaden, Dogheimerstraße 19.

Der Wirtschaftsbetrieb in der gut frequentierten „Winzerhalle“ zu Neudorf i. Rheing. soll per 15. August er.

**neuverpachtet**

werden. — Geeignete Bewerber belieben Anfragen an den Vorstand des Neudorfer Winzer-Vereins zu richten.

**Ph. & Hch. Baum, Bad Kreuznach.**

**Deutsche Weiß- und Rot-Weine**

mittlerer und bester Lagen von Nahe, Rheinhessen und Rheingau.

Spezialität: 1911er Naturweine.

Abgabe in ganzen und halben Waggonladungen.

Verkehr durch die Weinkommissionäre.

Keine Reisenden!

Keine Agenten!

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

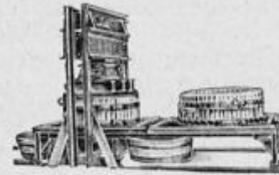
**feinstgemahlenem Schwefel!**

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.



**Hydraulische Pressen**

mit Oberdruck  
mit 2 ausfahrbaren  
Pressbieten aus  
Eichenholz.

Spindelpressen, Obstmühlen, Traubenmühlen.

**Ph. Mayfarth & Co., Frankfurt a. M.**

**Verlangen Sie**

unsere Broschüre R über

**Hydraulische**

**Wein- und Obstpressen**

wenn Sie Ihre Kellerei hydraulisch einrichten, oder Neuanschaffungen machen wollen.

**Rheinische Maschinenfabrik,  
Oppenheim.**

**ETIKETTEN** für WEIN,  
LIKÖR,  
SEKT,

KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.

**Gonkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.**

Lagerbestand  
ca.  
60 Millionen  
Stück.

**JLLERT & EWALD**  
GROSS-STEINHEIM-HANAU

**Sämtliche Druckfachen**  
liefert prompt und billigst  
Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

**„Wein-Branche“**

Tüchtiger, an selbstständiges Arbeiten gewöhnter **Weinfachmann u. Kaufmann**, 26 Jahre alt, militärfrei, französisch und englisch in Wort u. Schrift, repräsent. Erscheinung, la. Zeugnisse, praktisch u. theoretisch gebildet, sucht für sofort eventl. später Stellung. (Gefl. Off. u. 3228 A. G. a. d. Expedition d. Zeitung.

Auf größeres Büro i. Rheingau **perfekte**

**Stenotypistin**

gesucht. (Gabelsberger System bevorzugt.) Off. unt. **G. B. 17** an die Expedition d. Zeitung.

**Junger Küfer** 32 Jahre alt, tücht. **Holzarbeiter**, auch in der **Weinbehandlung** durchaus erfahren, 3. J. als **erster Küfer** in Weinhandlung tätig,

**Sucht Kellermeisterstelle.**

la. Zeugnisse zur Verfügung. Gefl. Offerten unt. **H. M. 2767** an die Expedition dieser Zeitung.

Gebrauchte

**hydraul. Weinpresse**

sehr gut erhalten, billig abzugeben. Gefl. Anfragen unter **R. R. 3222** an die Expedition ds. Blattes.

Wegen **Geschäftsaufgabe** habe einen **großen Posten 20“ lange**

**Weinkorke la u. la**

billig abzugeben.

**F. Kipke, Hamburg**

Dogastraße 23.

**Weinkisten**

mit Band-Rundeisenverschluss ges. gesch. Das Beste u. Billigste im Handel. — Einmal versucht, führt zum ständ. Gebrauch. — Firmenbrand gratis.

Man verlange Preis-kourant, evtl. Besuch und Muster.

**Joh. Erlemann, Kistenfabrik,**

Coblenz-Lützel.

Gegründet 1864.

**Wein-Preislisten**

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

\*\*\*\*\*

**Preiswerte naturreine Originalfüllungen mit Korkbrand.**

850 Fl.	1909er Rüdeshheimer Osterberg	1.25 Mt.
420 "	" " Binger Schloßberg u. Schwächerchen	1.30 "
250 "	1907er do. do.	1.90 "
860 "	1908er Raenthaler Wälfen	2. — "
850 "	1909er Scharlachberger Kneipenstüd	2.35 "
880 "	" " Rüdeshheimer Berg Hellspfad u. Lay	2.40 "

per Flasche mit Glas ohne Kiste ab **Keller d. Produzenten.**  
Franko Offerten sub. **M. H. 1001** a. d. Exp. d. Ztg.

**Heinrich Fuchs junior,**

Kistenschreinerei

**Eltville im Rheingau**

Boller-Chaussee No. 1.

Spezialität:

**WEINKISTEN**

mit und ohne Verschluss.

Auf Wunsch mit **eingebannter**, versandfertiger **Signierung** und **Firmenbrand.**

Preisliste gratis und franko.

**Jakob Burg**

Spedition — Rheinschiffahrt — Agenturen  
**Eltville am Rhein**

Telegr.-Adr.: Spediteur Burg. Telefon No. 12.

Spezialität:

**Weintransporte**

nach allen Plätzen der Welt. Besorgung aller Deklarations-, Konsulats- und Verzollungsangelegenheiten für den Export und Import. Zuverlässige, sachgemässe und prompteste Bedienung. Offerten und Frachtübernahmen gerne bereitwilligt auf Anfrage.

Lager in Bingen: **Rudolf Ludewig.**

**Wittlicher Strohhülsen-Fabrik**

**WITTLICH (Mosel).**

Lager in Rüdeshheim: **Otto Jung.**

Sehr günstig!

Man verlange Offerte!

**Kreuznacher Spezialhaus für**

**Kellereiartikel, Kellereimaschinen- u. Utensilien**

**Emil Stern, Kreuznach (Rheinland).**

Vertreter überall gesucht.



ohne Centrale, mit Elementen von 200 Brennstunden.

Lehrmittel,

Schwachstromartikel.

Lehrreicher Katalog, grösst. der Branche, auf Wunsch hsofort.

**H. R. Müller, Weimar 156.**

**Johann Egenolf,**

Wein-Kommissions-Geschäft  
**Lorch** im Rheingau.

Kontorstühle

Ladentritte

Leitern aller Art.

**Wilh. Streck, Bonn.**

Umsonst reichhaltiges Musterbuch Nr. 10.

Schnell! Billig! Distret! Anfertigung aller

**Schreibmaschinenarbeiten**

und Vervielfältigungen. Unterricht im Maschinenschreiben.

**Jos. Adolf Schmitt**

Bingen a. Rh. — Rathausstr. 22. Fernsprecher 262.

Katalog gratis!

Direkt an Privat

In Chevreaux-Boxleder **Schnür- und Knopfstiefel** mit und ohne Lacktappe für Damen u. Herren Paar Mt. 5.50 Luxusausführung " 7.50 Paarweise Nachnahme.

— Umtausch gestattet. —

**Deutsche Schuhzentrale**  
**Birmasens.**

**Pet. Perabo,**

Wein-Kommissionsgeschäft,  
**Lorch** im Rheingau.

Wo finde ich die größte Auswahl in einwandfreier, guter

**Unterhaltungs- und Reise-Lektüre**

für Volk und Jugend von 10 Bfg. für das Bändchen an? Ebenso antiquarische Bücher zu billigsten Preisen? Bei

**Jos. Adolf Schmitt,**

Annoncen-Expedition für alle Zeitungen und Zeitschriften der Welt.

Bingen a. Rh. — Rathausstr. 22. Fernsprecher 262.

# SEITZ-WERKE

Theo & Geo Seitz  
Kreuznach (Rheinland).

Seitz'sche  
**Filtriermaterialien**  
 „Theorit“ u. „Brillant-Theorit“.  
 Ohnegleichen  
 in Bezug auf Reinheit und Filtrierfähigkeit.  
**58 nur höchste Auszeichnungen.**




Eingetr. Schutzmarke. 5

**Persönliche Einkäufe in Oporto.**  
 Wir offerieren unter  
 unseren üblichen Bedingungen sowie **3%** Kassa-Skonto:



Spundvoll und  
blank abgefüllt.

Frei von Untersuchungs-Kosten.  
**Insel Madeira**  
 ab Hamburg M. 320.- per Pipe.

**Echte DOURO-PORTWEINE**  
 ab Hamburg M. 370.- per Pipe.

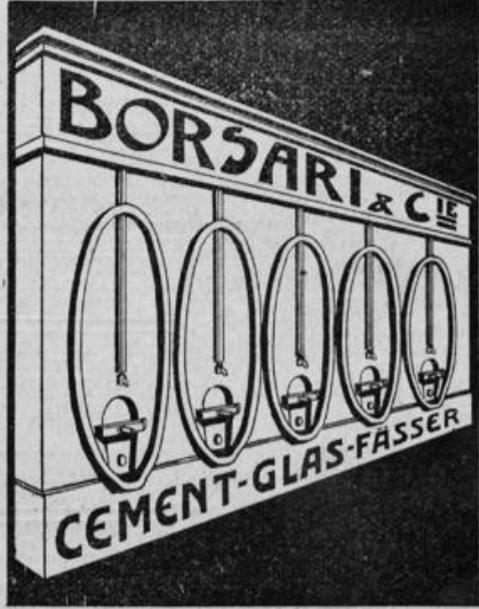
**Johannes A. Petersen & Co**  
 Hamburg 35.

Leistungsfähig  
 in billigen und mittleren Preislagen  
 Proben gratis.

Für Abschlüsse von 5 Pipen an Extra-Rabatt.  
 Verladung ab Oporto ohne Berechnung der Analyse u. Zertifikate.



**SPANISCHE WEINE**  
 Verkauf nur an  
 Grosstisten  
**LÜTHI ZINGG & MARCET**  
 VILLAGRANCA DEL PANADÉS  
 & TARRAGONA  
 SPANIEN  
 GEGRÜNDET 188



**BORSARI & CO.**  
**CEMENT-GLAS-FÄSSER**

**ZOLLIKON**  
**ZÜRICH**  
 (Schweiz).

Zur Aufbe-  
 wahrung von  
 Wein und  
 Spirituosen.

Technische Be-  
 suche, Preislisten  
 und illustrierter  
 Katalog kosten-  
 los.

ungefähr **3 500 000** Hektoliter im Betrieb.

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

**Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.**