

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. 6658a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **M. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



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

Nr. 36.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 8. September 1912.

10. Jahrg.

Zur Lage.

* Aus dem Rheingau, 5. Sept. Es wird mit jedem Tage schwerer, die Hoffnungen für den Herbst nur einigermaßen aufrecht zu erhalten. Die Sonne läßt sich kaum mehr blicken, dagegen kehren die Regenfälle fast alltäglich wieder. Es ist eine harte Geduldsprobe, welche jetzt die Winger wieder durchleben müssen. Sie wird umso härter empfunden, als der Sommer von vornherein zu den schönsten Hoffnungen berechtigte. Es schwinden die Ausichten auf die Menge. In Lagen, wo die Trauben in der Reife etwas vorgeschritten waren, nimmt der Sauerwurm etwas überhand und stellt sich die Rohfäule ein. In den Höhen, wo die Trauben noch immer gut und gesund erhalten sind, geht die Reife nicht vorwärts, die Beeren bleiben hart. Da ist es kaum Wunder zu nehmen, wenn jetzt schon ein gewisser Zweifel am Herbst entsteht und es giebt auch Pessimisten, welche den zwölften Herbst schon recht grau in grau malen möchten, sei es nun aus wirklicher Ueberzeugung, oder auch aus anderem Interesse. Leider muß ja zugegeben werden, daß manches am Herbst nicht vollkommen wird, aber es sind immer noch sieben Wochen bis zur Lese. Es hat in solchen Jahren, in welchen die Trauben vorhanden und ausgewachsen waren, noch der Oktober den Wein gemacht. Also können wir immer noch hoffen! Die Weinbergsarbeiten sind zum erstenmal in diesem Jahre zum Stillstand gekommen. Gern möchte man die letzten Arbeiten, das Lantern des Bodens noch einmal verrichten, aber der immerwährende Regen macht daselbe fast unmöglich und zwecklos, denn das Unkraut wächst sofort wieder an. Es wird unmöglich sein, vor dem üblichen Weinbergsschluß alle Weinberge nochmals zu reinigen, wenigstens mit den jetzigen Hilfsmitteln viel geleistet werden kann. Sonne braucht die gesamte Vegetation, Sonne braucht der Landwirt zu seinen Arbeiten, aber die meiste Sonne haben doch noch die Trauben nötig. Darum liebe Sonne scheine!

Berichte.

Aus dem Rheingau.

△ Aus dem unteren Rheingau, 5. Sept. Durch die nachtägliche Witterung der letzten Zeit werden die Herbstausichten leider herabgemindert. In allen Orten sind die Weinbergsgemarkungen jetzt geschlossen. Nach längerer Ruhe scheint sich das Geschäft etwas zu beleben. Der Wingerverein in Lorch, angeschlossen an den sogenannten Nassauer Verband mit dem Sitz in Wiesbaden, verkaufte seinen ganzen 1911er Ertrag, ungefähr 12 Stück, zu unbekannt gebliebenen Preisen an eine Weinhandlung in Niederwalluf. Von diesem Jahrgang lagern noch verschiedene Posten; ältere Jahrgänge sind meistens ausverkauft.

= Aus dem Rheingau, 5. Sept. Im Kampfe gegen die Rebschädlinge, insbesondere den Heu- und Sauerwurm, werden die verschiedensten Mittel angewandt. Bei den Bekämpfungsarbeiten leisten uns aber außer den Vögeln auch die Spinnen gute Dienste. Während des Sommers, da die Weinberge wegen der verschiedenen Arbeiten öfters betreten werden müssen, machen sich die Spinnen darum nicht so bemerkbar. Bei beginnender Traubenreife jedoch und wenn die Weinberge geschlossen sind, sieht man diese nützlichen Tierchen in den Zeilen fleißig ihre Netze ausspannen, worin manches schädliche Insekt vernichtet wird. Man sollte daher den Spinnen den weitgehendsten Schutz angedeihen lassen.

= Neudorf, 5. Sept. Der hiesige „Winger-Verein“ verkaufte dieser Tage eine Partie 1910er Wein das Stück zu 1450 M.

* Eibingen, 5. Sept. Die Weinberge in unserer Gemarkung werden am Samstag, den 7. ds. Mts. abends 6 Uhr geschlossen.

Vom Rhein.

○ Vom Mittelrhein, 6. Sept. Die Aussichten für den kommenden Herbst haben sich infolge der andauernden Regenfälle verschlechtert. Neben der noch bestehenden Krankheitsgefahr kann man in vielen Weinbergen bereits gelbes Laub finden. Der durch den Sauerwurm angerichtete Schaden ist unbedeutend. Die Aussichten für den kommenden Herbst sind zufriedenstellend. Der Mengeertrag wird, da der Behang sehr gut ist und die einzelnen Rebschädlinge diesem nicht viel anhaben konnten, gut werden. Was die Güte anbelangt, so ist es verfrüht, ein endgültiges Urteil darüber abzugeben. Die Beeren werden weich und gehen der Reife entgegen, doch wird wohl der vorjährige Reifegrad nicht erreicht werden können, auch wenn jetzt noch günstiges Wetter eintreten würde. Da die Aussichten auf gutes Wetter recht geringe sind, so muß man annehmen, daß die Reben unter wenig günstigen Bedingungen reif werden müssen. Bezahlt wurden in der letzten Zeit für das Fuder 1911er 900—1000 Mark. Für das Fuder Wein aus besseren und besten Lagen wurden 1025—1150 Mk. angelegt.

* Oberheimbach, 3. Sept. Ein neuer Reblausherd, der sechste in diesem Jahr, ist in der Lage Speyerbaum gefunden worden. Die Untersuchungskommission ist jetzt, nach Auffindung des letzten Herdes, um zwei Kolonnen vergrößert worden und arbeitet nunmehr mit 7 Kolonnen mit etwa 50 Sachverständigen und ebensovielen Arbeitern. Die Winger der hiesigen Gemarkung sehen sich durch das ständige Umsichgreifen der Reblaus dem Ruine nahe. Wenn die Verfeuchungen in den nächsten Jahren den gleichen Umfang wie in diesem annehmen, so werden in zehn Jahren sämtliche Weinbergsanlagen der Gemarkung diesem Rebschädling zum Opfer gefallen sein. Dieses trifft umso mehr zu, da hier eine Polizeiverordnung besteht, nach der in den nächsten 8 Jahren die Neuanpflanzung von Reben in der hiesigen Gemarkung verboten ist.

Aus Rheinhessen.

□ Aus Rheinhessen, 6. Sept. Auch die vergangene Woche stand unter dem Zeichen ständiger Regenfälle. Trotz der nun schon über einen Monat dauernden ungünstigen Witterung entwickeln sich die Reben verhältnismäßig sehr gut. Sowohl die Frühsorten, als auch die späteren Sorten gehen der Reife entgegen. In den nächsten Tagen beginnen in einzelnen Gemarkungen die Frühlesen. Die von den Reben entwickelte zähe Widerstandskraft gegen die Witterungseinflüsse läßt sich nicht anders, als durch den außergewöhnlich heißen und trockenen Sommer im vorigen Jahre und durch den günstigen Vorommer in dem die Reben einen großen Vorsprung in ihrer Entwicklung erhielten, erklären. Während Peronospora und Oidium keinen großen Schaden anrichten konnten und zur Zeit nicht weiter auftreten, ist der durch den Sauerwurm angerichtete Schaden beträchtlich. Infolge der übergroßen Feuchtigkeit beginnen in verschiedenen Gemarkungen die Trauben zu faulen. Alles zusammen genommen, ist der Stand der Weinberge noch zufriedenstellend. Soll jedoch der zu erwartenden Ernte auch der Menge nach kein allzu großer Abbruch geschehen, so ist es die höchste Zeit, daß wärmere und trocknere Witterung eintritt. Der Handel in 1911er Weinen hat sich in letzter Zeit, infolge der nicht besonders günstigen Herbstaussichten, wesentlich gehoben. Die Preise für die 1911er Weine haben sich gefestigt. In Rheinhessen wurden in den letzten 8 Tagen insgesamt etwa 110 Stück 1911er Weine umgesetzt. Bezahlt wurden für das Stück in Nieder-Saulheim 720—730 Mk., in Nieder-Flörsheim 780 Mk., in Walldersheim und in Weinolsheim 800 Mark, in Harsheim und in Mettenheim 850 Mk., in Oppenheim 950—1050 Mk., in Alshausen 1000 Mk. und in Mersheim 1050 Mark.

□ Bingen, 3. Sept. Die heute hier abgehaltene Versteigerung des den Erben der Herren S. Coblenz und Phil. Jos. Meyer gehörenden Weingutes wies einen sehr guten Besuch auf. Von den ausgetretenen in den Gemarkungen Bingen und Budesheim gelegenen Weinbergen konnten die meisten zu guten Preisen zugeschlagen werden, während von den in der Gemarkung Rempten gelegenen Weinbergen ein großer Teil infolge mangelnder Gebote zurückgezogen werden mußte. Bezahlt wurden für die Rute in der Gemarkung Bingen gelegenen Weinberg der Lage vordere Eifel 28 Mk., unter dem Mainzer Weg 28—44 Mk., ober dem Mittelpfad 23 Mk., am Mittelpfad und unterer Hungerborn je 20 Mk., im Kalbskopf 30 Mk., in der Gemarkung Budesheim Scharlachberg 38—64 Mk., in der Gemarkung Rempten kleine Lies 16.10 Mk., auf der Brache 12.10—20 Mk., im Leinrich 18 Mk., große Lies 25.10 Mk., lange Grün 18.50 Mk. und vor der Treffelsheimerhohl 14 Mark. Ferner wurden für die Rute in der Gemarkung Bingen gelegenen Dauplaggelände 126 Mk. und für die Rute in der Gemarkung Rempten gelegenen Acker 12—18.10 Mark angelegt. Der Gesamterlös für 15 370 Ruten Weinberge und 832,5 Ruten Acker betrug rund 50 000 Mk.

* Gau-Algesheim, 5. Sept. Der Beginn der Lese für Frühburgundertrauben ist auf Montag, 9. und Dienstag, 10. September festgesetzt worden.

* Ober-Jungelheim, 5. Sept. Der hiesige Gemeinderat faßte den Beschluß, den Frühburgunderherbst infolge der schlechten Aussichten auf trockenes Wetter auf morgen festzusetzen. — Der Behang ist, wo die Weinberge im Frühjahr vom Erfrieren verschont blieben, recht gut. Ebenso ist die Qualität, wenn auch die gehegten großen Hoffnungen sich nicht erfüllen, eine recht gute. Die Trauben zeigen ein vollkommen gesundes Aussehen. Von einem Preise wurde noch nichts bekannt.

* Aus dem Jungelheimer Grund, 4. Septbr. (Vom Wetter.) Ungünstiges Wetter brachte der ganze Monat August. Auch der September hat sich nicht gut angelassen. Die Aussichten für den kommenden Herbst sind keine besonders rosig. Die Frühburgundertrauben fangen bei der herrschenden feuchtkalten Witterung an zu faulen. Eine dauernde Besserung der Wetterlage ist auch jetzt noch nicht zu erwarten. Das regnerische, sehr kühle und äußerst veränderliche Wetter wird vielmehr, allenfalls von ganz kurzen Perioden der Aufheiterung und Erwärmung unterbrochen, fortbauern, und der mit der neuen Woche beginnende meteorologische Herbst, den man vom 1. September an rechnet, wird wohl kaum ein anderes Gesicht zeigen als der kalte und völlig verregnete letzte Sommermonat.

□ Odenheim, 4. Sept. Die heute hier abgehaltene Versteigerung der in der Gemarkung Odenheim gelegenen Weinberge des den Erben der Herren S. Coblenz und Phil. Jos. Meyer gehörenden Weingutes hatte ein weniger gutes Ergebnis, als die gestrige Versteigerung der Binger Weinberge. Von 25 ausgetretenen Weinbergen konnten nur 9 zugeschlagen werden. Für 100 Ruten Weinberg „auf der Hockemühl“ wurden 910 Mk., für 91 Ruten Weinberg „in der Laberstall“ wurden 570 Mk., für 62 Ruten Weinberg „im Füllkopf“ wurden 425 Mk., für 97 Ruten „am Eppichberg“ wurden 900 Mk., für 197 Ruten „im Katzenloch“ wurden 3810 Mk., für 240 Ruten „auf dem Berg in den Bürgerstücken“ und „in der oberen Schönhöll“ wurden 2860 Mk., für 28 Ruten „in der oberen Schönhöll“ wurden 400 Mk., für 33½ Ruten „mittlere Schönhöll“ wurden 375 Mark, für 52 Ruten „unterste Schönhöll“ 350 Mk. und für 120 Ruten „Ruhweg“ 1660 Mk. bezahlt. Das Gesamtergebnis stellte sich auf 12 260 Mk. für 1020½ Ruten Weinberg. Gestern und heute wurden zusammen rund 63 000 Mark Erlöst.

✚ Alzeny, 4. Sept. Seine sämtlichen Weinberge im „Tal“ setzte der Besitzer Römer an Herrn Dietrich ab. Sie umfassen 11½ Morgen und erbrachten 23 000 Mk., also 2000 Mk. für den Morgen.

* Bodenheim, 4. Sept. Der Stand der Weinberge ist trotz der abnorm ungünstigen Witterung immer noch ein guter. Wenn jetzt noch anhaltende Trocknung und Wärme eintreten würde, wäre die Hoffnung auf einen reichen und guten Herbst noch aufrecht zu erhalten. Da aber neuerdings wieder schlechtes Wetter angesagt wird, ist von Tag zu Tag weniger Hoffnung auf den 1912er zu setzen.

* Laubenheim, 4. Sept. Trotz des ungünstigen Wetters schreitet die Reife der Trauben rasch voran, sodass die Weinberge baldigst geschlossen werden müssen.

* Dienheim, 5. Sept. Die diesjährigen Rebblausuntersuchungsarbeiten wurden hier infolge der schlechten Witterung und der vorgeschrittenen Reife der Trauben eingestellt. Auch in den 13 übrigen Bezirken wurden die Kommissionen aufgelöst.

* Nieder-Saulheim, 4. Sept. Hier wurden 18 Stück 1911er Wein zum Preise von 720—730 Mk. per Stück verkauft.

Von der Nahe.

✚ Von der Nahe, 6. Aug. Die Pilzkrankheiten sind fast gänzlich verdrängt worden. Auch der durch den Sauerwurm angerichtete Schaden ist gering. Da der Behang an den Stöcken gut ist und die Trauben infolge des günstigen Juliwetters einen kleinen Vorsprung haben, so sind die Aussichten für den Herbst, einigermaßen günstige Witterung vorausgesetzt, der Menge nach gut. Was die Güte anbelangt, so kann diese bei trockener und warmer Witterung auch noch zufriedenstellend ausfallen, doch sind die Aussichten hierin nicht allzu groß. Die Frühtrauben gehen ihrer Reife entgegen. Der Handel ist flau und die Preise für 1911er Weine sind etwas zurückgegangen. Bezahlt wurden in den letzten Tagen für das Stück 1911er 800—920 Mk. und für das Stück 1911er aus den besseren und besten Lagen 975 bis 1025 Mark.

Ausland.

Oesterreich-Ungarn.

* Wien, 4. Sept. Bericht des österreichischen Ackerbauministeriums über den Stand der Weingärten Ende August: Der Weingärtenstand in den nördlichen Gebieten verschlechterte sich neuerdings stark durch andauernde Feuchtigkeit und infolge teilweise geradezu verheerenden Auftretens der Peronospora und des Oidium. Eine sehr schwache Lese ist in Niederösterreich und Krain zu verzeichnen, Mähernte ist in Mähren, teilweise auch in Böhmen; reiche Lese ist in Südtirol und Dalmatien, teilweise auch in Görz und in Gradiska zu erwarten.

Verschiedenes.

* Destrach, 5. Sept. Die vom „Rheingauer Verein für Obst-, Wein- und Gartenbau“ geplante Obstausstellung findet nach Beschluß des Vereinsausschusses am 28., 29. und 30. September im „Gasthaus zur Linde“ in Destrach statt. Die Ausstellung ist nicht als eigentlicher Wettbewerb gedacht, sie soll in dem Rahmen einer Lokalschau mehr zur Anregung und Belehrung gehalten werden. Besondere Aufgaben werden nicht gestellt; jeder Rheingauer Obstzüchter kann sein Obst

zur Schau bringen und ist es sehr wünschenswert, wenn gerade dieses Obst, welches in großen Mengen vorhanden ist und als Handelsobst im Großen gelten kann, besonders zur Geltung kommt. Die Anmeldung hat bis zum 20. Sept. unter Angabe der Zahl und wenn möglich der Namen und der Sorten zu erfolgen an den Vorsitzenden des Vereins, Herrn Hauptmann v. Stosch, Destrach. Der Gedanke der geplanten Lokal-Obstschau hat in der Ausschussitzung viel Beifall gefunden. Die Anregung dazu wurde von einigen Obstzüchtern gegeben und so wird hoffentlich das Unternehmen auch recht guten Erfolg haben.

+ Destrach, 5. Sept. Das bekannte „Hotel Steinheimer“ ging durch Kauf in den Besitz des Herrn Franz Phil. Jos. Doufrain, Weingutsbesizers in Hattenheim, über. Der Kaufpreis beträgt 25 000 Mk.

* Erbach i. Rhg., 5. Sept. Der ehemaligen einst berühmten Cisterzienser-Abtei Eberbach, wo in prachtvollen Kreuzgewölben die hervorragenden Erzeugnisse des „Steinberg“ und „Markobrunn“ lagern, wurde kürzlich von dem Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, Freiherrn von Schorlemer-Lieser in Begleitung des Regierungspräsidenten Dr. v. Meister, des Ministerial-Direktors aus dem Landwirtschaftsministerium, Wirklichen Geheimen Rats Brünner, des Oberregierungsrats Pfeffer von Salomon-Wiesbaden, des Landrats des Rheingaukreises, Wagner-Rüdesheim und des Reichsrats Dr. Buhl-Deidesheim ein Besuch abgestattet und die Perlen, die in der preussischen Weinkammer, dem Rheingau, gewachsen, gepreßt. Vor allem wurden Trocken-Beeren-Auslesen von „Markobrunn“ und aus dem „Steinberg“ kredenzt. Der 1900er Markobrunner Kabinett, Trocken-Beeren-Auslese, mit seiner großen Süße, fein duftigen Art (aus Jah. Nr. 115) fand uneingeschränktes Lob. Als aber das edle Hochgewächs, 1893er Steinberger Kabinett, Trocken-Beeren-Auslese mit der an Rosenduft erinnernden Blume, erfrischender, ananasartiger Säure, mit seiner Kraft, mit seiner ausgeglichener Süße und nachhaltigem aromatischen Wohlgeschmack gereicht war, stieg die Begeisterung des weinfundigen Ministers so, daß er bemerkte: „Na — da können wir Moselaner doch nicht mit!“ Für ein Faß von 300 Liter dieses 1893er Weines wurden in Eberbach 17 410 Mark gezahlt und ging in den Besitz des königlichen Hoflieferanten Ruthe in Wiesbaden über, während ein Halbstück des 1900er Markobrunner Kabinett auf 18 060 Mk. zu stehen kam.

* Bingen, 5. Sept. (Die Rebblausfrage.) Nachdem die allgemeine Hoffnung, daß die Gemartung Bingen von der Rebblaus verschont bleiben würde durch die Aufdeckung zweier räumlich weit voneinander getrennter Herde zunichte gemacht worden ist, versammelten sich kürzlich die Binger Weingutsbesitzer, um die jetzige Lage des heimischen Weinbaus zu beraten. Die Versammlung stand unter der Leitung des Herrn G. Raacke. An der Versammlung nahm unter anderen auch der Landtagsabgeordnete für die Stadt Bingen, Herr Soherr, teil. Im Verlaufe der Aussprache wurde mehrfach hervorgehoben, daß die Ausrottungsverfahren, wie es jetzt noch immer als das einzige in Deutschland betrieben wird, nicht genüge. Zwar habe das Verfahren seine Berechtigung und dürfe nicht nur nicht vernachlässigt oder gar aufgehoben werden, sondern es müsse damit noch sorgfältiger vorgegangen werden. Daneben sei es aber auch unbedingt notwendig, daß ausgedehnte Versuche mit der Anpflanzung von Amerikanerreben vorgenommen würden. Ferner wurde verschiedentlich betont, daß es unbedingt notwendig sei, daß an der Einschätzungskommission der von der Rebblaus verseuchten Weinberge auch einheimische Winzer teilnehmen. Schon dem alten erfahrenen Winzer sei es schwer, Weinberge in einer ihm unbekannten Gemartung auf ihren Wert

zu schätzen. Zum Schlusse faßte die Versammlung den Beschluß, an die Regierung mit der Bitte heranzutreten, daß in Zukunft die Festlegung der verseuchten Stellen mit mehr Sorgfalt gehandhabt werden möge und daß die Herde mit mäßigen Sicherheitsgürteln zum umziehen seien. Ferner soll eine ständige Ueberwachung der Weinberge durch festangestellte Vertrauenspersonen, die Gewährung von ausreichenden, dem wirklichen Werte der Weinberge entsprechenden Entschädigungen, die Entschädigung von jeglichen Eigentumsbeschränkungen und endlich die Ausführung von weiteren Versuchen mit Amerikanerreben verlangt werden. Ferner wurde beschlossen, nach der Lesé hier in Bingen eine Versammlung von Vertretern aus allen verseuchten Gemarkungen Rheinhessens, des Rheingaus, des Mittelrheins und des Rheingebiets abzuhalten, in der über die weiteren Maßnahmen, die zu treffen seien, beraten werden soll.

△ Bingen, 4. Sept. Ein interessanter Versuch ist in der benachbarten Gemarkung Rempten gemacht worden. Die „Vereinigung Binger Weinbergbesitzer“ unternahm dort die Besichtigung eines Weinberges des Herrn Rade, in dem unter der Leitung des Herrn Weinbautechnikers Willig-Bingen durch Herrn Winzer Kloos-Rempten Versuche zur Bekämpfung des Sauerwurms vorgenommen wurden. Diese Versuche unterstehen der Oberleitung der Weinbauschule Oppenheim und werden aus Mitteln der Landwirtschaftskammer bewerkstelligt. Es handelte sich darum, ein von Herrn Oekonomierat Fuhr-Oppenheim erfundenes Mittel, die Nikotinschmierseife zu erproben. Dabei stellte sich heraus, daß dieses Mittel eine vorzügliche Wirkung hatte. Allseitig wurde anerkannt, daß es geeignet sei, den Sauerwurm zu bewältigen. Die damit behandelten Trauben sehen sehr gut aus im Gegensatz zu den unbehandelten aber ausgebeerten Trauben. Insbesondere ließ sich feststellen, daß das Mittel bezüglich der Zeit und der Gründlichkeit der Arbeit vorne an steht. Man vermag nun bestimmt zu sagen, daß endlich der einzelne Winzer ein Mittel an der Hand hat, um sich gegen den Sauerwurm zu schützen.

× Bingen, 2. Sept. Die heutige Stadtverordnetenversammlung beschloß einstimmig die Eingabe der „Vereinigung Binger Weinbergbesitzer“ an das Ministerium, in welcher um die Zusammenlegung der drei reblausverseuchten Gemarkungen Bingen, Budesheim und Rempten ersucht wird, zu unterstützen. Ferner teilte Herr Landtagsabgeordneter Soherr mit, daß er, sowie der Landtagsabgeordnete von Brentano, an das Großherzogliche Ministerium einen Protest eingereicht haben, in dem unter anderem auf die Verschiedenheit der Ausführung bei den Bekämpfungsarbeiten, Vorsichtsmaßregeln in den von der Reblaus betroffenen Gemarkungen in Hessen und in Preußen hingewiesen und die Bewilligung von gesetzlich zulässigen und in Preußen gehandhabten Erleichterungen gefordert wird.

* Anpflanzung von Amerikanerreben in Bayern. Die bayrische Regierung hat dem Bürgerhospital-Weingut Würzburg erlaubt, im nächsten Jahre eine Fläche von 2000 Quadratmetern und im Jahre darauf eine weitere Fläche von 4150 Quadratmetern mit Amerikanerreben zu bepflanzen.

* Vom Weinbau in Sachsen. Die Wiederbelebung des sächsischen Weinbaues beschäftigt bekanntlich seit Jahren die interessierten Kreise. Das Gesuch um Errichtung einer Rebschule in der Lößnitz liegt gegenwärtig der Kgl. Kreishauptmannschaft Dresden vor und es steht zu erwarten, daß die Genehmigung hierzu bald erteilt wird.

* Ein neuer Schädling in deutschen Weinbergen. Vor kurzem wurde mitgeteilt, daß man in Frankreich einen neuen Rebschädling entdeckt habe, der dort gleich in großer Zahl aufgetreten sei und die Reben rasch zum

Absterben bringe. Wie nun Professor Dr. Lüstner von der Königl. Lehranstalt in Geisenheim in der Zeitschrift „Weinbau und Weinhandel“ ausführt, ist dieser Schädling jetzt auch in Deutschland beobachtet worden, und zwar in der Gemarkung Walporzheim an der Ahr. Dort fand der Weinbaulehrer Röder aus Ahrweiler auf einem einjährigen Jungfeld eine Anzahl Stöcke, die plötzlich vertrocknete Blätter und zahllose kleine Tierchen von schmutzig hellgrauer Farbe mit schwarzer Zeichnung aufwiesen. Prof. Lüstner reiste sofort nach der Ahr und fand seine Annahme, daß es sich um das gleiche Insekt wie in Frankreich handle, bestätigt. Es ist ein Insekt von der Gattung der Sandwanzen. Es trat bisher nur in Algier als Nebenfeind auf, während es in Frankreich wie im übrigen Europa nur auf dem Kreuzkraut oder der Kreuzwurz gefunden wurde. Prof. Lüstner meint, daß es sich nur um einen Gelegenheitschädling handle, welcher ebenso schnell, wie er gekommen sei, wieder verschwinde. Er hat nämlich beobachtet, daß die Nährpflanze dieses Schädlings, das gewöhnliche Kreuzkraut und die Kreuzwurz, die in großen Mengen in Weinbergen und auf Wäldfeldern auch bei uns wild wachsen, infolge einer lang anhaltenden Trockenheit bereits abgestorben und dürr geworden waren, sodaß die Wanze sich auf ihnen nicht mehr ernähren konnte und daher auf die Reben übergegangen ist. Die Tiere treten in großer Zahl auf; ihre Bekämpfung wird besonders dadurch erschwert, daß sich immer ein Teil der Wanzen im Erdreich befindet. Diese bleiben bei der Behandlung der Stöcke mit der Grether'schen Schwefelkohlenstoff-Emulsion oder mit Quasierschmierseife am Leben und bevölkern die Rebstöcke wieder von neuem. Immerhin hat sich gezeigt, daß die mit pulverförmigem Malachit oder mit Insektenpulver bestreuten Stöcke von der Wanze gemieden werden. Ein natürlicher Feind der Wanze ist, wie Lüstner beobachtete, die Larve der Florfliege. Dieser Nützling fängt mit seinen Kiefern die Larven der Wanze aus. Hoffentlich bestätigt sich die Annahme des Weinbaufachmannes, damit der deutsche Weinbau, der sich eben erst von schweren wirtschaftlichen Schäden langsam erholt, nicht neuen Gefahren ausgesetzt wird.

* Das Weingesetz im Großherzogtum Luxemburg. Der Bundesrat hat unter Vorbehalt des Widerrufs auf Grund des § 33 des Weingesetzes beschlossen, die im Großherzogtum Luxemburg gewonnenen Erzeugnisse des Weinbaues den inländischen gleichzustellen. Der Gleichstellung, die in Anbetracht der Lage des luxemburgischen Weinbaugebiets zu dem angrenzenden deutschen den beiderseitigen Interessen entspricht, sind Verhandlungen mit der luxemburgischen Regierung vorausgegangen, um sicherzustellen, daß die an sich geringfügigen Abweichungen des luxemburgischen von dem deutschen Weingesetz nicht in der Folge zur Schädigung deutscher Interessen führen. Dabei kam besonders die Bestimmung in Betracht, daß unter Umständen in Luxemburg Wein mit Genehmigung der Regierung noch nach dem 31. Dezember des Erntjahres gezeugert werden darf, was in Deutschland unzulässig ist. Die luxemburgische Regierung hat diese Bestimmung dahin erläutert, daß die Genehmigung, im Januar zu zuckern, nur ausnahmsweise erteilt werden darf. Die Genehmigung soll nur Winzern für ihr eigenes, in Luxemburg gewonnenes Gewächs bewilligt werden, nicht aber Weinhändlern oder Weinkommissionären. Die Bewilligung darf überdies nur dann stattfinden, wenn die Winzer ihre Weine nicht bis zum 31. Dezember zu zuckern oder abzusetzen vermöchten, also das nicht rechtzeitige Zuckern oder der nicht rechtzeitige Absatz nicht auf eigenem Verschulden der Winzer beruht, sondern auf besonderen, außerhalb der ordnungsmäßigen Tätigkeit der Winzer liegenden Umständen (z. B. trübsartige Vereinigung der Händler, außergewöhnlich reiche oder späte Ernte). Mit diesen Grundsätzen steht in Uebereinstimmung, daß die luxemburgische Regierung die Er-

laubnis, nach dem 31. Dezember zu zuckern, seither noch in keinem Falle erteilt hat. Um die Einheitlichkeit der Praxis in Weinfragen im Grenzgebiete dauernd zu sichern, ist vereinbart worden, daß die beiderseitigen Weinkontrollen untereinander Fühlung zu halten haben. Auch sollen der Landrat des Kreises Saarburg und der Distriktskommissar des angrenzenden luxemburgischen Bezirkes eine ständige Kommission bilden, um sich auf kürzestem Wege über Einzelheiten in der Ausführung des Abkommens zu verständigen.

* **Warenzeichen für Wein.** Für die Eintragung eines Warenzeichens im Verkehr mit Wein ist Voraussetzung, daß durch die Verwendung des Wortzeichens eine Zurechnung des Verkehrs ausgeschlossen erscheint, der Name nicht als Weinbergslage bekannt ist und daß der Verkehr in ihm auch keine Weinbergslage erblicken kann. Absolute Wahrhaftigkeit ist sonach der Grundsatz für die Eintragung eines Warenzeichens für Wein in die Zeichenrolle. Diese durch die scharfen Bestimmungen des neuen Weingesetzes diktierten Richtlinien werden in einer Weise durchgeführt, die es Weinbau und Weinhandel überaus schwierig macht, geeignete Namen als Warenzeichen schützen zu lassen, die als Sammelnamen dienen können. Allen gleich wie immer gearteten Namen wird nach Lage der tatsächlichen Verhältnisse des amtlichen Katasters nicht ohne Berechtigung entgegengehalten werden können und auch tatsächlich entgegengehalten, daß sie im geschäftlichen Verkehr als Weinbergslagenamen angesehen und daher nicht als Warenzeichen für Wein geschützt werden dürfen. Auf diese Weise ist es denn auch zu verstehen, wenn in neuerer Zeit fortgesetzt Phantasienamen beanstandet werden, von denen zugegeben werden muß, daß sie als Weinbergslagen unbekannt sind, von denen aber mit mehr oder weniger Berechtigung angenommen wird, daß der allgemeine Verkehr in ihnen eine Weinbergslage vermuten könnte. Es mag hier unerörtert bleiben, ob eine solche überaus enge Auffassung des zeichenrechtlichen Schutzes für den Weinverkehr rechtlich begründet ist. Tatsache ist aber, daß sich immer mehr die Ansicht verbreitet, daß das Gesetz zum Schutze der Warenbezeichnungen für Weinbau und Weinhandel geradezu illusorisch geworden sei, jedenfalls für die beteiligten Kreise dieser Erwerbsgruppen wesentlich an Wert verloren habe, und daß deshalb hier Abhilfe not tue. Auf die Dauer wird allerdings Weinbau und Weinhandel ohne geeignete Sammelnamen für den Vertrieb ihrer Erzeugnisse kaum auskommen können und es dürfte deshalb Aufgabe der berufenen Organe sein, rechtzeitig zu prüfen, ob und wie dem unverkennbar vorhandenen Bedürfnisse im Interesse unserer Winzer und Wein Händler zu entsprechen ist. Eine teilweise Lösung der Frage könnte in der Zusammenlegung der Weinbergslagenamen erblickt werden, wie sie neuerdings in einigen Gemarkungen in die Wege geleitet ist. Ob man aber in allen deutschen Weinbaugebieten gewillt sein wird, diesen Weg zu betreten, dürfte nach Lage der Dinge als ausgeschlossen zu betrachten sein. (D. Wztg.)

Das Bitterwerden der Rotweine.*)

Unter den verschiedenen Krankheiten der Weine, welche durch spezielle Mikroorganismen oder Spaltpilze verursacht werden, ist das Bitterwerden, eine von jenen, welche den befallenen Wein gänzlich ungenießbar machen können, wenn man nicht rechtzeitig entsprechende Vorbeugungsmittel trifft. Das Bitterwerden tritt fast ausschließlich nur bei Rotweinen auf und sind dabei dieser Krankheit besonders die Weine gewisser Traubensorten und bestimmter Gegenden unterworfen, während sie in anderen ausgesprochenen Rotweingebieten und bei Weißweinen fast nie vorkommt. Zuerst wurde von Pasteur als Erreger des Bitterwerdens ein eigener Spaltpilz ange-

nommen und in solchen kranken Weinen nachgewiesen, der von ihm *Bacillus vini* genannt wurde, doch wurde in neuerer Zeit diese Krankheit auch bei solchen Weinen beobachtet, in welchen das Vorhandensein dieser Bakterienart nicht festzustellen war. Nach Untersuchungen von Prof. Dr. Wortmann wird auch das Bitterwerden durch Einwirkung von Schimmelpilzen ebenso verursacht, wie durch sich zersetzende Hefe und Organismen, welche bereits in den Trauben vorhanden sind und so in den Wein gelangen. Es kann daher das Bitterwerden der Weine durch verschiedene Ursachen veranlaßt werden, wenn auch immer Spaltpilze die eigentlichen Verursacher sind. Das Bitterwerden macht sich im Anfang nur durch eine nicht besonders auffällige Geruchs- und Geschmacksveränderung bemerkbar, wobei die befallenen Weine mehr oder weniger schal oder fade schmeckend werden und selbst süßlich erscheinen, weil eine Verminderung des Säuregehaltes stattfindet. In der Folge stellt sich ein bitterlicher Geschmack ein, welcher immer mehr zunimmt, bis zuletzt ein solcher Wein bitter wie Galle und ganz ungenießbar wird. Der kranke Wein bleibt dabei gewöhnlich vollkommen klar und verliert höchstens etwas an Glanz und Spiegel, wobei eine bedeutende Veränderung an Farbe selten stattfindet. Das Bitterwerden tritt meistens nur bei besseren und älteren Rotweinen mit geringem Säuregehalt auf, bei Weißweinen dagegen, wie schon erwähnt, höchst selten und dann auch nur bei solchen, welche teilweise auf den Trebern vergoren haben, daher einen größeren Gerbsäuregehalt besitzen und nicht rechtzeitig von der Hefe, oder dem Géläger abgezogen wurden.

Sehr häufig sind die Weine aus blauen Burgundertrauben oder Pinot dem Bitterwerden unterworfen, was jedenfalls durch den geringeren Säuregehalt und die bessere Qualität dieser Weine begünstigt wird, und bezeichnete auch schon Pasteur das Bitterwerden als eine typische Krankheit der Pinotweine. Es kommt daher auch diese Krankheit am meisten bei den feineren Gewächsen der Bourgogne vor, weniger bei den Bordeauxweinen. Ebenso sind häufig in anderen Weinbaugebieten die Rotweine aus blauem Burgunder, guten Lagen und besseren Jahrgängen dem Bitterwerden unterworfen. Da ein größerer Säuregehalt das Auftreten des Bitterwerdens verhindert, so kann man dieser Krankheit bei den derselben am meisten unterworfenen Burgunder- oder Pinotweinen dadurch begegnen, daß man die Lese dieser Trauben etwas früher vornimmt, um einen höheren Säuregehalt des Weines zu erzielen. Ist jedoch eine frühere Lese nicht möglich, so ist es dann immer ratsam, wenn der Jungwein einen zu niederen Säuregehalt aufweist, denselben möglichst bald von der Hefe abzugießen und dabei mit einem anderen säurereicheren Weine zu verschneiden. Auch das rasche Abpressen der Rotweinschalen nach beendeter stürmischer Gärung sowie ein baldiger Abzug des Jungweines von der Hefe ist ein geeignetes Vorbeugungsmittel gegen das Bitterwerden bei den dieser Krankheit am meisten ausgesetzten Rotweinsorten, wie auch schon bei der Lese streng darauf gesehen werden muß, daß die allenfalls vorkommenden faulen Trauben ausgeschieden werden, weil, wie schon bemerkt, Schimmelpilze das Auftreten von Bitterwerden herbeiführen können.

Da diese Krankheit der Rotweine durch niedere Pilzorganismen oder Bakterien verursacht wird, so kann das Weiterwachsen des Bitterwerdens am sichersten durch Erhitzen auf +60—75° C oder Pasteurisieren gehemmt werden, sobald sich die ersten Anzeichen der Krankheit bemerkbar machen. Ist dann bei einem solchen Weine der bittere Geschmack nicht sehr bemerklich, so kann man denselben dadurch entfernen oder wenigstens vermindern, wenn man den pasteurisierten Wein stark durchlüftet, in ein gut eingeschwefeltes Faß abzieht und dann mit Milch oder Kasein schönt. Den auf diese Weise behandelten Wein verschneidet man mit einem anderen gesunden, etwas säurereicheren Wein, so daß kein störender Geschmack bemerklich ist und kann man diesen Wein

*) Aus dem „Prakt. Wegweiser f. Kellerwirtschaft u. Weinbau“.

anstandslos, wie einen anderen gesunden verwenden. Ebenso kann man einen solchen Wein, bei welchem das Weiterwerden des Bitterwerdens durch Pasteurisieren gehemmt wurde, durch Aufgären auf frischen Rotweintrestern wieder herstellen, was auch von dem österreichischen und ungarischen Weingesetz gestattet wird. Da durch das Pasteurisieren die Krankheitsfermente getötet werden, so kann man einen so behandelten Wein in einem gesunden, weingrünen, spundvoll gemachten Fasse ohne Gefahr lagern lassen, bis zur Lesezeit frische Rotweintrester zur Verfügung stehen. Zum Aufgären solcher Weine verwendet man nur entkammte, nicht ausgepreßte Trester, von gesunden blauen Trauben und gießt den Wein auf die in der Gärkufe zurückgebliebenen Trester, so gleich nachdem man den darauf vergorenen Rotwein abgezogen hat. Um eine Gärung herbeizuführen, setzt man dem auf die Trester aufgegoßenen Wein noch 10—15 Prozent frischen Most zu. Statt Mostzusatz kann man auch beim Umgären auf den Trestern Zucker zusetzen, doch sind dabei die bezüglichlichen gesetzlichen Bestimmungen des betreffenden Landes zu berücksichtigen. Bei diesem Umgären von Wein auf den Trestern muß man den freien Zutritt verhindern, um die Bildung von Essigsäure zu verhüten und verwendet man daher wo möglich Rotweingärtusen mit Senfboden für geschlossene Gärung. Nach beendeter Gärung wird der Wein abgezogen und werden die zurückbleibenden Trester zugleich abgepreßt.

Eine besondere Sorgfalt ist den mit bittergewordenem Wein in Berührung gekommenen Fässern, Geschirren und Geräten zu widmen, weil durch solches das Bitterwerden leicht auf anderen gesunden Wein übertragen werden kann, wie auch bei allen anderen durch Pilzorganismen verursachten Weinkrankheiten durch infizierte Geräte eine Weiterverbreitung unausweichlich ist, wenn nicht entsprechende Vorkehrungen getroffen werden. Es ist daher unerlässlich, dort, wo bittergewordene Weine vorgekommen sind, die Fässer, in welchen solche kranke Weine enthalten waren, gründlich auszudämpfen, ebenso auch alle hölzernen Geschirre und Geräte, welche mit bitter gewordenem Wein in Berührung gekommen sind, mit siedender Lauge und heißem Wasser wiederholt auszubrühen, um die anhaftenden Krankheitskeime zu zerstören. Wenn auch bei Beginn der Krankheit durch rechtzeitige Vorkehrungen in angegebener Weise der Wein wieder hergestellt werden kann, so daß er anstandslos zu verwenden ist, so ist dies nicht mehr der Fall, sobald das Bitterwerden soweit vorgeschritten ist, daß der bittere Geschmack den Wein ungenießbar macht. Ein derart bitter gewordener Wein ist selbst für Essigerzeugung untauglich und kann nur noch zum Branntweinbrennen verwendet werden.

Gerichtliches.

* Darmstadt, 4. Sept. Das Oberlandesgericht fällt eine für Weinbergsbesitzer wichtige Entscheidung. Ein Winzer in Alsheim in Rheinhessen hatte sich der kreisamtlichen Anordnung, wonach die Bürgermeisterei das Recht hat, das Abbürsten der Reben zu verlangen, nicht gefügt. Der Winzer befreit die Berechtigung dieser Anordnung, wurde aber jetzt in der dritten Instanz, nachdem sich schon Schöffengericht wie Landgericht für die Bestrafung ausgesprochen hatten, kostenfällig verurteilt.

* Was ist Schorle Morle? Stuttgart, 3. Sept. (Strafkammer.) Die Frage, was Schorle Morle ist, wurde in einer Verhandlung gegen den Wirt Wilhelm Heinz, wegen Vergehens gegen das Weingesetz erörtert. Der Angeklagte, hatte unter dem Namen „Stuttgarter Altstadt-Schorle“ ein Getränk hergestellt, das zur einen Hälfte aus Wasser, zur anderen Hälfte aus Wein mit einem Zusatz von Zucker, Zitronensaft und Kohlensäure bestand und an seine Gäste verkauft. Es war ihm deshalb eine Täuschung des Publikums

zur Last gelegt. Zu der Verhandlung waren zwei Sachverständige geladen. Weinbaufachverständiger Vogelmann erklärte, daß Schorle Morle ein Getränk sei, das zu gleichen Teilen aus Wasser und Wein bestehe. Durch den Zusatz von Zucker, Zitronensaft und Kohlensäure erhalte das Getränk eine Beschaffenheit, die bei Nichtkennern leicht Sekt vortäuschen könne, weshalb der Verkauf des Getränkes unter der genannten Bezeichnung sich als ein Verstoß gegen das Weingesetz darstelle. Im Gegensatz zu diesem Gutachten war Oberregierungsrat Spindler der Ansicht, daß die Zusammenstellung des Getränkes, sowie der Verkauf unter der Bezeichnung „Stuttgarter Altstadt-Schorle“ durchaus nicht unstatthaft sei. Schorle Morle werde nicht lediglich aus Wein und Wasser, sondern aus Wein und Selterswasser bzw. kohlensäurehaltiges Wasser hergestellt. Auch der Zusatz von Zucker, Zitronensaft und Kohlensäure sei nicht zu brandstücken, vielmehr stelle das jetzige Verfahren lediglich einen technischen Fortschritt dar, gegen den nichts einzuwenden sei. Das Gericht schloß sich den Ausführungen an und sprach den Angeklagten frei. Es war der Ansicht, daß schon aus der Bezeichnung „Stuttgarter Altstadt-Schorle“ hervorgeht, daß es sich nicht um Sekt, sondern um ein gemischtes Getränk handle, so daß eine Täuschung des Publikums nicht vorliege.

Resultate von Weinversteigerungen.

* Maikammer, 2. Sept. Die Weinversteigerung von Herrn A. Spieß, Weingutsbesitzer hier, hatte folgendes Resultat: Zum Ausgebot kamen: 130 000 Liter 1911er Weißweine und 30 000 Liter 1911er Rotweine. Es wurden von 28 Nummern 21 abgegeben. Es kosteten pro 1000 Liter: Weißweine Mk. 595—800, Rotweine Mk. 535—585. Gesamterlös Mk. 65 654. Nach der Versteigerung wurde noch ein Teil der Weine freihändig abgegeben.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Mainz, Mittwoch, den 18. September, vormittags 11 Uhr, bringt Herr Georg Schmitt, Weingutsbesitzer in Rierstein, in der „Liebertafel“, Große Bleiche 56, 22 Stück und 19 Halbstück 1910er und 15 Halbstück 1909er teilweise Naturweine aus den feinsten Lagen zur Versteigerung. Preise: 1910er Mk. 800—1100 per Stück, Markt 600—1000 per Halbstück; 1909er Mk. 900—1450 per Halbstück.

* Circus Sarrafini zu Wiesbaden. Noch sind die Ueberraschungen, mit denen uns der Circus Sarrafini erfreut, nicht erschöpft, noch werden weitere Darbietungen von neuartiger und eigenartiger Schönheit das Programm bereichern. Sarrafini gibt am Mittwoch, den 11. September die letzten beiden Vorstellungen. Sein Erfolg ist enorm. Er hat fort und fort ausverkaufte Häuser; es empfiehlt sich, rechtzeitig vorher sich mit Karten zu versehen. Am Samstag, Sonntag und Mittwoch finden Nachmittagsvorstellungen statt.

Letzte Nachrichten.

* Ober-Ingelheim, 6. Sept. Der Frühburgunderherbst begann heute in hiesiger Gemarkung. Für die 100 kg Trauben werden allgemein 39 Mk. bezahlt, d. i. das Viertel (18 Pfd.) 3.51 Mk. Heute früh ließ ein Käufer ausschellen, daß er für das Viertel 3.60 Mk. anlege.

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

Beilagen-Hinweis.

Die heutige Nummer unseres Blattes enthält eine Beilage, die in interessanter Weise auf die Düngung mit Thomasehl aufmerksam macht.

Die Expedition.

Finck Cabinet



Josef Finck & Co., Mainz a. Rh.

Telefon 4005. Hoflieferanten. Obstschaumweinkellerei. Telefon 4005.

Bie 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-Obstschaumwein.

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

Weinversteigerung in Mainz.

Mittwoch, den 18. September 1912,
vormittags 11 Uhr, bringe ich in der Liedertafel, Große
Bleihe 56

25/1 u. 19/2 Stück 1910er | teilweise
u. 15/2 „ 1909er | Naturweine

aus den feinsten Lagen zur Versteigerung.

Probetage: Im Hause in Nierstein am 3., 4., 11. u. 12. Sept.
In Mainz im kleinen Saale der Liedertafel am 10.
September von 10—4 Uhr.

**Georg Schmitt,
Nierstein.**

Wein, Weinbau und Weinkultur

Literatur u. Bildliches hierüber kauft u. verkauft

Ludwig Rosenthal's Antiquariat

MÜNCHEN

Hildegardstrasse 14 und Lenbachplatz 6.

Spezialkataloge stehen auf Wunsch zur Verfügung.

LÜTZEL-GUANO

ist als Böldünger oder Ersatz von Stallmist ein
anerkannt vorzüglich wirkender, preiswerter, organischer
Weinbergsdünger.

Die Nährstoffe sind leicht löslich. — Für Gehalt wird garantiert.
Sehr empfehlenswert auch für Garten- und Feldbau,
Rasen und Gemüse, Spargel und Hopfen, Obstbäume,
Halm- und Hackfrüchte.

Der Lützel-Guano war 1911 bereits im November
ausverkauft. Eine zeitige Vorausbestellung ist da-
her zu empfehlen.

Nähere Auskunft erteilt der Generalvertreter der Fabrik:

Jakob Machemer I., Weingutbesitzer,
Sprendlingen i. Rheinhessen.

Verlangen Sie

unsere Broschüre R über

Hydraulische

Wein- und Obstpressen

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

**Rheinische Maschinenfabrik,
Oppenheim.**

Jakob Burg

Spedition — Rheinschiffahrt — Agenturen

Eltville am Rhein

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

Spezialität:

Weintransporte

nach allen Plätzen der Welt. Besorgung aller Dekla-
rations-, Konsulats- und Verzollungsangelegenheiten für
den Export und Import. Zuverlässige, sachgemäße und
prompteste Bedienung. Offerten und Frachtübernahmen
gerne bereitwillig auf Anfrage.

ETIKETTEN für WEIN,
LIKÖR,
SEKT,

KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.

Conkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.

Lagerbestand
ca.
60 Millionen
Stück.

JLLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

DUCHSCHER & Co. in WECKER-Bahnhof F.

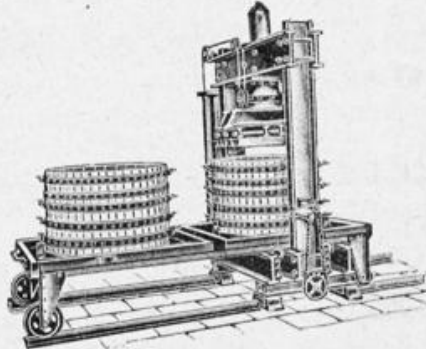
Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.

Hydraulische Unterdruckkeltern
mit ausfahrbaren oder
ausschwenkbaren Presskörben.

**Differenzial-
Hebel-Pressen.**

**Umbau
von Spindelkeltern in
hydraulische
Pressen.**



Hydraulische
Oberdruckpressen
mit Eichenholzbiel.

Kontinuierliche
WEINPRESSEN.

Trauben- und Obstmühlen.

Balgmühlen.

— Illustrierte Kataloge gratis und franko! — Vertreter gesucht! —

ACHTUNG!

50000 PAAR SCHUHE!

4 Paar Schuhe für nur 8.— Mk.

Wegen Zahlungsstockung mehrerer grossen Fabriken wurde ich beauftragt, einen grossen Posten Schuhe tief unter dem Erzeugungspreis loszuschlagen. Ich verkaufe daher an Jedermann

**2 Paar Herren- und
2 Paar Damenschnürschuhe,**
Leder braun oder schwarz,
galoschiert, Kappen, Besatz
mit stark genageltem Leder-
boden, hochelegant neueste
Façon. Grösse laut Nr. Alle
4 Paar kosten nur 8.— Mk.
Versandt per Nachnahme.

A. GELB'S Schuh-Export

Krakau Nr. D 159

Umtausch gestattet od. Geld retour.

Heinrich Fuchs junior,

Kistenschreinerei

Eltville im Rheingau

Boller-Chaussee No. 1.

Spezialität:

WEINKISTEN

mit und ohne Verschluss.

Auf Wunsch mit **eingebannter, versand-**
fertiger Signierung und Firmenbrand.

Preisliste gratis und franko.

Lager in Bingen: **Rudolf Ludewig.**

Sehr günstig!

Wittlicher Strohhlusen-Fabrik
WITTLICH (Mosel).

Lager in Rüdesheim: **Otto Jung.**

Man verlange Offerte!



Bei event. Anlegung v. Dampf-
od. Wasserheizung stehe mit
kostenloser Anfertigung v. Pro-
jekten und Kostenanschlägen
gerne zu Diensten.

**E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.**

Wo finde ich die größte Aus-
wahl in einwandfreier, guter
**Unterhaltungs- und
Reise-Lektüre**

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

Joß. Adolf Schmitt,
Annoncen-Expedition
für alle Zeitungen und Zeitschriften
der Welt.

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



Wein-Preislisten

sowie alle Druckerarbeiten
für die Weinbranche
liefert als Spezialität

Druckerei d. Rheingauer Weinzeitung
Oestrich. — Tel. Nr. 6.



TELEPHON 1985.

TELEPHON 1985.

Seb. Regner

Karhäuserstrasse 16 Mainz nahe Augustinerstrasse

Künstliche Zähne

in Gold, Platina und Kautschuk nach neuesten
Erfahrungen.

Ziehen, Reinigen und Füllen der Zähne.

Für auswärtige Patienten künstliche Zähne
von morgens bis abends.

Für Filtrier- und Wasch-Apparate
empfehle meine extra starken

Drahtgewebe in Messing und Kupfer

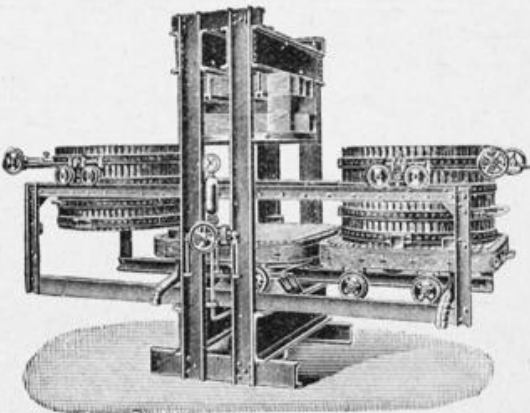
Aufspannen d. Gewebe a. Apparate w. gewissenhaft ausgeführt.

— **Drahtbürsten.** —

Fertige Sieb-Durchwürfe, Drahtseile u. Drahtgeflechte aller Art.
Konkurrenzgeflecht, 50 mal 1 m, von 8 Mk. an.

Gg. Müller, Inh. C. Berger, Neustadt a. Hdt.
Sieb- und Gitterfabrikation — Telefon 665.

Pressbiete aus ganz altem Eichenholz
Pressgut kommt mit Eisen nicht
in Berührung.



Kein Oberdruck.

Obst- und Traubenpressen

D. R.-Patent.
Höchster Druck :: Grösste Ausbeute
Hochvollendete Konstruktion

Obstmühlen

für Hand- und Kraftbetrieb

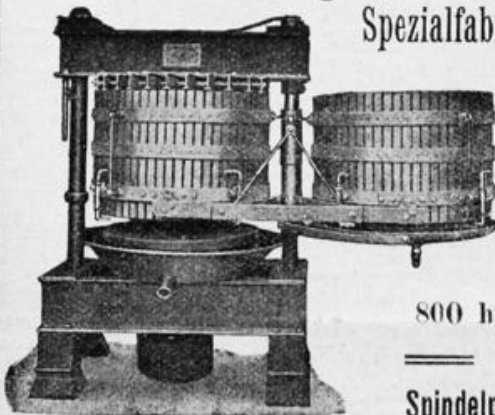
Mostpumpen

liefern als Spezialität

Kleemann's Vereinigte
Fabrik n
Obertürkheim (Württemberg).

Merrem & Knötgen, Maschinenfabrik G. m. b. H., Wittlich (Rhd.)

Spezialfabrik für hydraulische Weinpressen.



Lieferanten der Kgl. Domänen, staatliche
Fachlehranstalten und der bedeutendsten
Weinproduzenten des In- und Auslandes.

**Nur beste Anerkennungen
und Zeugnisse.**

800 hydraulische Pressen im Betriebe.

Kataloge gratis und franko.

Spindelpressen, Trauben- und Trestermühlen.

Heidesheimer Maschinen-Fabrik

Meinke, Krebs & Wegener
HEIDESHEIM bei MAINZ
Fernsprecher Amt Ingelheim No. 268

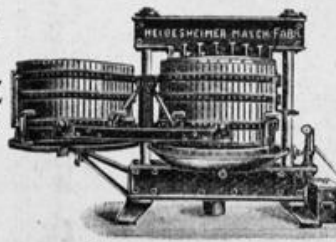
Hydraul. Weinpressen

Spindelpressen, Obst- und
Traubenmühlen,
Fass-Dampf- und Brüh-Apparate
in nur erstklassiger Ausführung.

Ehrenvolle Auszeichnungen. Beste Referenzen.
Einige Vertretungen sind noch abzugeben.



Oberdruckpresse,
ges. gesch.



Unterdruckpresse,
ges. gesch.

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!

Johann Egenoff,

Wein-Kommissions-Geschäft
Forch im Rheingau.

Kleines Weingut,

in gut erhaltenem Zustande, ca.
2 Morgen der besten und aller-
besten Lage **Rauenthal**,
meistenteils **Riesling**, äußerst
billig zu verkaufen. Offerten u.
R. W. 100 bef. d. Exp. d. Ztg.

Weinkeller in Wiesbaden

mit Aufzug, Hof, Lagerraum u.
allen Bequemlichkeiten sehr billig
zu vermieten.

Aust. Wiesbaden, Adolfsstr. 8.

Pet. Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft,
Forch im Rheingau.

Kartoffelbehälter „IDEAL“

ermöglicht saubere Aufbewahrung.

Wilh. Streck, Bonn.

Umsonst reichhaltiges
Musterbuch Nr. 10.

**Katalog
gratis! Direkt an Privat**

In Chevreux-Boxleder **Schnür-
und Knopfstiefel** mit und ohne
Lackapfe für
Damen u. Herren Paar Mt. **5.50**
Luxusausführung „ „ **7.50**

Paarweise Nachnahme.

— Umtausch gestattet. —

Deutsche Schuhzentrale
Birmasens.

Weinkisten

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

Man verlange Preiskourant,
evtl. Besuch und Muster.

Joh. Erlemann, Kistenfabrik,

Coblenz-Lützel.

Gegründet 1864.



ohne
Centrale,
mit Elementen
von 200
Brennstunden.

Lehrmittel,

Schwachstromartikel.

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

H. R. Müller, Weimar 156.

Schnell! Billig! Diskret!

Anfertigung aller

Schreibmaschinenarbeiten

und Vervielfältigungen. Unter-
richt im Maschinens Schreiben.

Jos. Adolf Schmitt

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

SEITZ-WERKE

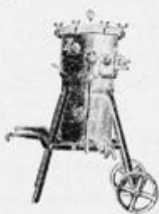
Theo & Geo Seitz
Kreuznach (Rheinland).

Patent-Asbest-Filter

in 33 Grössen, bis zu 90 000 Liter tägl. Leistung
Über 40 000 geliefert.

Höchste Feinfiltration.

58 nur höchste Auszeichnungen.



„Simplon“.



„Riese 10“.

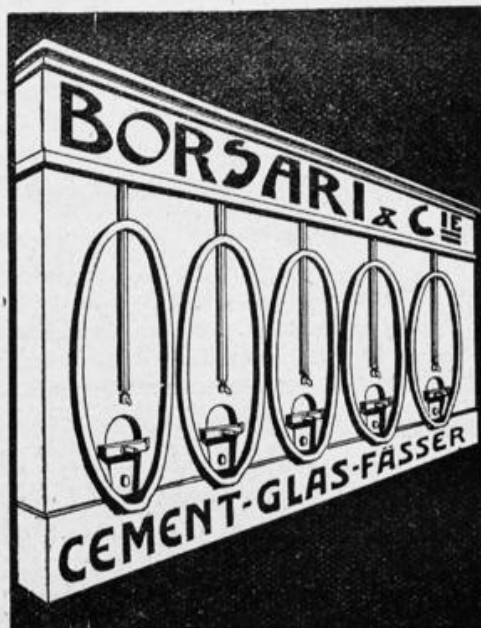
Persönliche Einkäufe in Oporto.

Wir offerieren unter
unseren üblichen Bedingungen sowie 3⁰/₀ Kassa-Skonto:



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

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



ZOLLIKON
ZÜRICH
(Schweiz).

Zur Aufbe-
wahrung von
Wein und
Spirituosen.

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

ungefähr 3 500 000 Hektoliter im Betrieb.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.